

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Suryati T. dan Aziz A. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas *Nugget* Daging Itik Lokal (*Anas platyrhynchos*). *Seminar Nasional Teknologi Peternakan*
- Adiningsih. 2012. Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Skripsi*. Bogor: IPB, Fakultas Teknologi Pertanian
- Aditomo R. S., Nopianti R., dan Widiastuti I. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori *Nugget* Rumput Laut dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2): 163-173
- Amelia, M.R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, S.W., Rafika, N.F., dan Yuni, H.A. 2015. Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC 2005). Bogor: IPB.
- Amora dan Sukesi. 2013. Ekstraksi Senyawa Antioksidan pada *Nugget*-Rumput Laut Merah *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Sains dan Seni POMITS*. 2(2): 23-25.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, dan Herwai, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah, D.R., Triana, R.N., Agustin, D., dan Gitaprawati, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai Terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(2)
- Anggadiredja, T. J., Zatinika A., Purwoto H., Istini S. 2011. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arbie, M F., Mutsyahidan, A.M.A., dan Umela, S. 2019. *Nugget* Tempe dengan Variasi Penambahan Tepung Tapioka dan Pati Sagu. *Journal of Agritech Science*. 3(1): 34-42.
- Arief, R.W., Mustikawati, D.R., dan Asnawi, R. 2020. Karakteristik Mutu Lada Hitam Dan Lada Putih Dari Beberapa Kabupaten Sentra Lada di Lampung. *Seminar Nasional*.
- Aryanta, I Wayan R. 2020. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 2(1): 44-50.
- Asbur, Y. dan Khairunnisyah. 2021. Tempe Sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 9(3): 183-192.
- Asriani, N., Nurhayati, dan Sulastri, Y. 2021. Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik *Nugget* Tahu pada Berbagai Persentase Penambahan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(1): 859-869.
- Astawan, M., S. Koswara., dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dan dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15(1): 61-69.
- Astawan, M., Adiningsih, N. R., dan Palupi N. S. 2014. Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*. 23(3): 244-255.

- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). *Skripsi*. Bogor: IPB, Fakultas Perikanan Bogor
- Atmadja W. S., Kadi A., Sulistijo dan Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia*. Jakarta : Puslitbang Oseanologi-LIPI
- BSN. 2000. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-6883-2002 *Nugget Ayam*. Jakarta.
- BSN. 2012. Badan Standarisasi Nasional. SNI 3144:2009 *Tempe Kedelai*. Jakarta.
- BSN. 2014. Badan Standarisasi Nasional. SNI 6683-2014 *Naget Ayam (Chicken Nugget)*. Jakarta.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan., dan C.R. Candra. 1984. *Engineering Economi*. 7th edition. New York: Mc Millan Publ. Co.
- Dewi, I.W.R., Anam, C., dan Widowati, E. 2014. Karakteristik sensoris, nilai gizi dan aktivitas antioksidan tempe kacang gude (*Cajanus cajan*) dan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan berbagai variasi waktu fermentasi. *Biofarmasi* 12 (2): 73-82
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi*. Bogor : IPB, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Fathmawati, D., Renardo, M. P. A., dan Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pomits*. 3(1)
- Febriana, T., Karimuna, L., dan Asyik, N. 2017. Pengaruh Formulasi Wortel (*Daucus carota L.*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Nugget* Ampas Tahu. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(2): 405-412
- Firdaus. 2010. *Pengaruh Penambahan Wortel Dan Rumput Laut Terhadap Kualitas Nugget Tempe*. *Skripsi*. Padang.
- Ginting, N. 2006. Penambahan Bahan Pengikat pada *Nugget* Itik Serati. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 2(1)
- Hadiman, Asti L. 2012. Struktur dan Sifat Karagenan. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman, Jurusan Teknologi Pertanian.
- Haris, R. S. dan Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Institut Teknologi Bandung
- Hartati, M.E. 2011. Pengaruh Penggunaan Roti Tawar pada Kualitas *Naget* Rumput Laut. *Berita Litbang Industri*. 46(1): 56-63
- Husni, A., dan Budhiyati, S.A. 2020. *Rumput Laut Sebagai Sumber Pangan, Kesehatan Dan Kosmetik*. Yogyakarta: Gadjha Mada University Press.
- Jubaidah, S. 2016. Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea mays l.*) dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine max (l.) Merrill*) Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1): 111-119.
- Kasim S. 2004. Pengaruh Perbedaan konsentrasi dan lama waktu pemberian rumput laut *E.cottonii* terhadap kadar lipid serum darah tikus. *Skripsi*. Malang: Faperik Unibraw.

- Khatimah, N., Kadirman, Fadilah, R. 2018. Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu Dengan Tambahkan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(1): 59-68
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., Dan Wuntu, A.D. 2018. Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu Dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*. 18(1)
- Kristiananda, D., Allo, J.L., Widyarahma, V.A., Lusiana, Noverita, J.M., Riswanto, F.D.O., Dan Setyaningsih, D. 2022. Aktivitas Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*. 19(1)
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, dan Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. Microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 9(2)
- Laily, R. 2010. *Olahan Dari Kentang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Luh, P. S. 2016. *Stastistika Non Parametrik*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Mukarramah, Mestawaty, Nurdin, M., dan Lilies. 2021. Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Makanan Tambahan. *Journal Of Biology Science And Education*. 9(1): 711-714
- Normilawati, Fadhilaturrahmah, Hadi. S., dan Normaidah. 2019. Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru. *Cerata Jurnal Ilmu Farmasi*. 10(2)
- Pergiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian journal of laboratory*. 1(2)
- Pujilestari, S., Sari, F.A., Dan Sabrina, N. 2020. Mutu Nugget Tempe Hasil Formulasi Tempe Dan Daging Ayam. *J. Teknol. Pangan Kes.*, 2(2)
- Putri, W.A., Wibowo, S., dan Silitonga, L. 2019. Kualitas Kimia dan Nilai Organoleptik Nugget Daging Itik dengan Menggunakan Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmi Hewani Tropika*. 8(1)
- Radiati, Ani Radiati. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(1): 16–22
- Rahayu, K. 2004. *Industrialization of Tempe Fermentation*. In K.H. Steinkraus (ed). *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. 2ndEdition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Rahmah, S., dan Handayani, M.N. 2018. Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Casava Flour*) dalam Pembuatan Nugget Nabati. *Edufortech* 3(1)
- Rahmi, A., Susi, dan Agustina, L. 2013. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan Dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 37(2): 26-32

- Rosyidi, D., Widati, A. S., dan Prakoso, J. 2008. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik *Chicken Nuggets*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1)
- Safia, W., Budiyanti, dan Musrif. 2020. Kandungan Nutrisi dan Senyawa Bioaktif Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) yang dibudidayakan dengan Teknik Rakit Gantung pada Kedalaman Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(2): 261-271
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* 75(3)
- Sarita, I.D.A.A.D., Subrata, I.M., dan Sumaryani, N.P. 2021. Identifikasi Jenis Rumput Laut yang Terdapat pada Ekosistem Alami Perairan Nusa Penida. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*. 10(1)
- Setiawan, A.W., dan Nugroho, R. 2016. Pengaruh Waktu Perendaman, Penambahan Soda Kue, Suhu Perebusan, dan Waktu Perebusan pada Pembuatan Susu Biji Kecapir. *Jurnal Inovasi Proses*. 1(2): 58-62
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Siregar, R.Y., Ilza, M., Dan Sari, N.I. 2018. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Online Mahasiswa Unri*. 2(1)
- Sofyan, Maesaroh, E., Windyaningrum, R., dan Mahardika, B.P. 2020. Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar Metode Soxhlet Terpisah dan Metode Soxhlet dalam Satu Ekstraktor pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Temapela*. 3(2):60-64
- Sovyani, S., Kandou, J.E.A., Dan Sumual, M.F. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea Alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(2)
- Sudarmadji, S., B. Haryano., dan Suhadi., 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sumantri, B., Ali A., dan Johan V., S. 2015. Pemanfaatan Tempe dengan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan *Nugget*. *Jom Faperta*, 2(2).
- Surbakti, A. B., Rahayu, S. P., Mehuili, S. B. P., dan Ginting, R. B. 2020. Sistem Aplikasi Logika Fuzzy untuk Penentuan Optimasi Ragi Tempe Pada Proses Fermentasi Tempe Kedelai Menggunakan Metode Fuzzy Mamdani. *Jurnal Ilmiah Simantek*. 4(2)
- Susilawati, M. 2015. *Perancangan Percobaan*. Denpasar: Universitas Udayana
- Syafitri, T., Hafiludin, dan Chandra, A.B. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dari Perairan Sumenep Sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan*. 15(2): 160-168
- Tanoto, E. 2010. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian

- Taus, A.L., Tahuk, P.K., dan Kia, K.W. 2022. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Daya Ikat air, Kadar Air dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4 (1): 74-81
- Tuapattinaya, P.M.J. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus Acoroides*), Serta Implikasinya Bagi Pembelajaran Masyarakat Di Pulau Osi Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Biology Science & Education*. 5(2)
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Meizena terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Skripsi*. Padang: Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta.
- Widiyani, R., 2013. “Penderita Hipertensi Terus Meningkat”. <http://health.kompas.com/read/2013/04/05/1404008/Penderita.Hipertensi.Terus.Meningkat>. Tanggal akses 21 Nopember 2021
- Widyawatiningrum, E., Nur, S., Ida,N.C. (2019). *Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk)*. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulansari, R. (2013). Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Nugget Tempe. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor