

DAFTAR PUSTAKA

- Aditomo, R. S., Nopianti, R., dan Widiastuti, I. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Nugget* Rumput Laut dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2): 163-173.
- Afrisanti. 2010. *Produk Makanan Nugget*. Surabaya: Agro Media.
- Agus. 2006. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Alamsyah, Y. 2007. *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Almatzier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatzier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. The Definition of Dietary Fiber. *AACC Report. Vol 46 (3) : 112-126*.
- Anggorowati, D.A., Gita P., dan Thufail. 2016. Potensi Daun Alpukat (*Persea Americana*, Mill.) Sebagai Minuman Teh Herbal Yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Industri Inovatif 6 (1): 1-7*
- Angriawan, T. 2006. Budi Daya Jamur Kuping (*Auricularia auricula judae*).
- Apriyantono, A., Dedi, F., Puspitasari., Sedarnawati dan Slamet, B. 1987. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- 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 (JASc)*, 3(1), 34-42.
- Aryanta, I. W. R. 2020. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44-50.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., dan Ichسانی, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai (Phsyco-chemical Characteristics and Functional Properties of Tempe Made from Different Soybeans Varieties). *Jurnal Pangan*, 22(3), 241-252.
- Aswar. 2005. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ayustaningwinarno, F. 2014. *Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Naget Ayam (Chicken Nugget)*. Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2014
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 3144:2015 Tempe Kedelai. BSN. Jakarta.

- Bavia, A. C. L., Silva C. E., Ferreira, M. P., Leite, R. S., Mandarino, J. M. G., dan Carrao-Panizzi, M. C. 2012. Chemical Composition of Tempeh from Soybeans Cultivars Specially Developed for Human Consumption. *Cienciae Tecnologia de Alimentos. Vol 32: 613-620.*
- Cahyono, B. 2006. *Wortel tekik budidaya dan analisis usaha tani*, 5th edn., Kanisius, Yogyakarta, hh.1-90.
- De Garmo, E. D., Sullivan, W. G dan Canada, J. R. 1984. *Engineering Economis*. New York: Mc Milan Publishing Company.
- Diniyah, N., Nafi, A., dan Fachirah, Z. 2015. Karakteristik *Nugget* yang Dibuat dengan Variasi Rasio Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Agroteknologi, Vol. 09 No. 01 (2015), 09(01).*
- Emeline, E. A., Taroreh, M. I., dan Tuju, T. D. 2020. Pengaruh Brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) Dalam Menghambat Oksidasi Lemak Pada *Nugget* Tempe Kedelai Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 11 (1).*
- Hasanah, U., Ulya, M., dan Purwandari, U. 2020. Pengaruh Penambahan Tempe dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Hedonik *Nugget* Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK). *Jurnal Pangan dan Agroindustri, 8(3), 154-162.*
- Helmi, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan *Edible Film* dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia, 3(2), 99-106*
- Hermayanti, Y., dan Gusti, E. 2006. *Modul Analisis Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang.
- Hukum, R., Kuntarsih, S., dan Simanjuntak, H. 1990. *Bercocok Tanam Sayuran*. Jakarta: Asona
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan, 4(1), 7-14.*
- Idrus, H., Rossi, E., dan Ramhayuni. 2016. Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam Dengan Penambahan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *Jurnal Faperta; 3(2), 1-15.*
- Jannah I.C. 2016. Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji Pada Siswa Kelas VIII SMP Negeri 1 Yogyakarta. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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, 111-119.*

- Kemenkes, R. I. 2018. *Tabel komposisi pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan dan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Larasati, K., Patang dan Lahming. 2017. Analisis Kandungan Serat dan Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*; 3(1), 67-77
- Lastriyanto, A., Komar N., dan Pratiwi H. S. 2016. Pendugaan Umur Simpan pada Penyimpanan Dingin Tempe Kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) dengan 55 Pengemasan Vakum Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol 4 (1): 75-86*.
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A., Zulfianto, R. R., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Tinexcellly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Makmun, L. 2007. *Bercocok Tanam Wortel Organik*. Bandung : Erlangga.
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik *Nugget Ayam* dengan Penambahan Wortel (*Daucuscarota L.*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meyer, P. D. 2004. Nondigestible Oligosaccharides as Dietary Fiber. *Journal of the Association of Official Analytical Chemists International*, 83 (3), 718-726.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degenerative. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, volume 12: 61-71*
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 245.
- Mulyono, J dan Utomo, R. 2008. Optimasi Faktor Kontrol Yang Berpengaruh Terhadap Proses Pembuatan *Duck Nuggets* Dengan Menggunakan Metode Taguchi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Mustika, A., Ali, A., Dewi, D.A. dan Ayu, F. 2018. Evaluasi Mutu Sosis Analog Jantung Pisang dan Tempe. *Jurnal Sagu*; 17(1), 1-9.
- Nurlaila, Andi S., dan Amirrudin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*; 2, 105-113
- Octaviani, T., Guntarti, A., dan Susanti, H. 2014. Penetapan Kadar β -karoten Pada Beberapa Jenis Cabe (*genus Capsicum*) Dengan Metode Spektrofotometri Tampak. *Pharmaciana*, 4, 101-109.
- Otegbayo, B. O., Samuel, F. O dan Alade, T. 2013. Functional Properties of Spy Enriched Tapioca. *Journal of Biotechnology*; 12 (22), 3583-3589.

- Permatasari, P. K. dan Rahayuni, A. 2013. *Nugget Tempe dengan Substitusi Ikan Mujair Sebagai Alternatif Makanan Sumbet Protein, Serat, dan Rendah Lemak. Journal of Nutrition College, 2(1), 1-9.*
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas *Nugget* Angsa. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Purwosari dan Afifah. 2016. Pengaruh Penggunaan Jenis Dan Jumlah Bahan Pengisi Terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (*Channa Striata*). e-journal *Boga, Volume 5, No. 1. Hal 211 – 228.*
- Putri, A.F.E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karaginan. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Peternakan.
- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada.
- Rahman, S. dan Dwiani, A. 2020. Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu terhadap Mutu Kimia *Nugget*. *Jurnal Ilmiah INOVASI, 20(3).*
- Rohaya, S., El Husna, N., dan Bariah, K. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu *Nugget* Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5 (1): 7-16*
- Rusilanti dan C. M. Kusharto. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra, 23(75), 35.*
- Sari, N. P. A. A. 2022. Pengaruh Penambahan Labu Kuning terhadap Mutu *Nugget* Tempe. *Skripsi*. Denpasar: *Doctoral Dissertation*, Poltekkes Kemenkes Denpasar, Jurusan Gizi.
- Sastrosupadi, A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Yogyakarta: Kanisus.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sitoresmi, M. A. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. *Jurnal Publikasi; 1-21*
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Sugihartono, T. 2010. *Pembuatan Tempe*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Sugito dan H. Ari. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicephallus Strianus*) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu - Ilmu Pertanian Indonesia*, vol. 8, no. 2, pp. 147-151.
- Sumantri, B., A. Ali dan V.S. Johan. 2015. Pemanfaatan Tempe dengan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan *Nugget*. *Jurnal Jom Faperta*, 2 (2).
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Astuti, L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Media Litbangkes*. 25:4, 235-242.
- Suprapti, M. Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Surbakti, E., Arief, I. I., dan Suryati, T. 2016. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapu dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*; 4(1), 234-238.
- Suriawiria, U. 2000. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatra Utara.
- Usman. 2009. *Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang (Vovariella volvaceae)*. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Utari, V. M. 2017. *Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram (Pleurotus ostreanus) dengan Jamur Kuping (Auricularia polytricha L.) Terhadap Karakteristik Dendeng Nabati (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas)*.
- Wibowo A, F.H dan Vonny S.J. 2014. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota L*) dalam Meningkatkan Mutu *Nugget* Tempe. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13 (2), 27-34.
- Widjanarko, S.B., Martati, E. dan Andhina, P.N. 2012. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*; 5(3), 106-115.
- Widowati, L. 2018. *Produktivitas Jamur Kuping Hitam (Auricularia Polytricha) pada Media Campuran Daun Pisang Kering dan Jerami Padi (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)*.
- Widyaningsih, T. D. dan Murtini, E. S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.

- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S. dan Runtini, N. 2016. Karakteristik fisik, kimia, dan nilai kesukaan *nugget* ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak* 16(2): 95-99.
- Yati, K., Hariyanti dan Arisanti, D. 2013. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Kombinasi Karagenan dan Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Stabilitas Fisik Kembang Gula Jelly Sari Umbi Wortel (*Daucus carota L*). *Jurnal Farmasains*; 2(1), 20-25.
- Yulianingsih, L. 2005. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fish *Nugget* dari Ikan Mas. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.