

DAFTAR RUJUKAN

- Ahmad, A. (2018). *Identifikasi Filum Mollusca (Gastropoda) di Perairan Palipi Soreang Kecamatan Banggae Kabupaten Majene* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Amir, Y., Sirajuddin, S., & Syam, A. (2018). Daya terima susu bekatul sebagai pangan fungsional. *Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), 16-25.
- Astawan, M., Rachma Adiningsih, N., & Sri Palupi, N. 2014. Evaluation on Tempeh Nugget Quality Made from Different Soybean Varieties. *Jurnal Pangan*, 240-255.
- Afrisanti, D. W. (2010). Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Thesis: Universitas Sebelas Maret.
- Barnes, Howard L & Olson, David H. 1985. Parent-Adolescent Communication and the Circumplex Model. 2, *Family Development and the Child: Child Development*, Vol. 56, No. 2. Hal 438-447 . St. Paul . University of Minnesota.
- Damayanti, A. E. (2021). VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG SUKUN (ARTOCARPUS ALTILIS) DALAM PEMBUATAN NUGGET TERI DITINJAU DARI SIFAT FISIK SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR KALSIMUM (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Dasi, E. A. S. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate L) Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna (Thunnus Obesus)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- Ervianti, E., Herpandi, H., & Baehaki, A. (2017). Karakteristik fisiko kimia dan sensoris burger kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Fishtech*, 6(2), 134-144.
- Fitriah, E., Maryuningsih, Y., & Roviati, E. (2018, February). Pemanfaatan daging dan cangkang kerang hijau (*Perna viridis*) sebagai bahan olahan pangan tinggi kalsium. In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 412-423).

- Fransiska, S. (2018). EVALUASI KUALITAS PRODUK PADA USAHA KREASI GEMILANG. *Jurnal Performa: Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*, 3(2), 222-231.
- Gustiani, D. (2016). *Pengaruh Perbandingan Daging Kerang Dengan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Nugget Kerang Darah (Anadara granosa)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hakim, A. (2018). Fortifikasi Tepung Biji Durian Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia Dan Organoleptik Nugget Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hendrayati, H., Risal, A. F., Sunarto, S., Nursalim, N., & Adam, A. (2022). KANDUNGAN PROTEIN DAN ZINC PADA NUGGET KERANG DARAH (Anadara Granusa). *Media Gizi Pangan*, 29(1), 79-87.
- Illene, F. (2014). Sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ikan tuna dengan proporsi maizena dan tepung menjes (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Irfan, M. A., & TERNAK, J. P. (2017). Kualitas Fisik Nugget Ayam Pada Jenis Dan Levelpenambahan Pasta Tomat. *Nugget Ayam, Jenis Dan Level Tomat, Pasta Tomat, Kualitas Fisik*, 1-52.
- Istiqomah, A. (2019). HUBUNGAN KARAKTERISTIK PASIEN DAN CITARASA MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT TINGKAT III BRAWIJAYA SURABAYA TAHUN 2019 (Doctoral dissertation, STIKES Yayasan RS Dr. Soetomo Surabaya).
- Kartika, B. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kasim, N., Kahar, K., Sondakh, R. C., & Safarudin, S. (2022). Analisis Uji Organoleptik Kecap Manis Air Kelapa Dengan Penambahan Bubuk Cengkih. *Tolis Ilmiah: Jurnal Penelitian*, 4(2).

- Kristi, F. A. K. (2017). Kualitas Chicken Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan (Doctoral dissertation, UAJY).
- Muchtar, F. (2022). Analisis Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang dengan Jenis Tepung yang Berbeda. *KOLONI*, 1(1), 471-482.
- Naimin, Nadhrat. (2014). Analisis Kadar Timbal (Pb) pada Kerang Darah (*Anadara granosa*) di Perairan Teluk Bone (Kab.Sinjai) dengan Menggunakan Metode Spektrofotometer Serapan Atom. Skripsi dipublikasikan. Fakultas Ilmu Kesehatan: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Palupi, N. W., Supiastutik, S., Sari, S. N. K., & Ruriani, E. (2019). Alih Teknologi Pembuatan Bakso dan Nugget sebagai Pengembangan Produk Olahan Jamur Merang di Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.
- Parung, O. D., Litaay, M., & Johannes, E. (2015). Analisis Kandungan Timbal (Pb) pada Sedimen, Air Laut dan Kerang Darah (*Anadara granosa* L.) di Perairan Pesisir Makassar. *Jurnal Marina Acta Chimica*, 1-10.
- Pratama, Lutvi Syahrodin. (2015). *Keanekaragaman Kerang (Bivalvia) di Zona Intertidal Teluk Pangpang Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi dan Pemanfaatannya sebagai Buku Suplemen*. Skripsi dipublikasikan. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan: Universitas Jember.
- Pujianto N. R, Haryanti S, dan Putri A.S. 2018. Substitusi Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Dengan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Sifat Fisik, Dan Organoleptik Cookies Rajungan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Purba, R. (2020). Daya Terima Nugget Lele (*Clarias* Sp) Dengan Variasi Formulasi Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus* Murr) Dan Tepung Terigu.
- Ramdhan, M. (2021). Metode penelitian. Cipta Media Nusantara.
- Repwinda, Y. (2022). *Pengaruh Penambahan Kerang Air Tawar (*Pilsbryoconcha expressa*) Terhadap Kualitas dan Uji Organoleptik Nugget sebagai Materi Pengayaan Kewirausahaan dalam Bentuk Booklet* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).

- Rosyidi, D., & Widyastuti, E. S. (2013). Pengaruh penambahan pati biji durian terhadap kualitas kimia dan organoleptik nugget ayam. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(3), 17-26.
- Sari, F. D. N. (2019). Uji daya terima bolu kukus dari tepung kulit singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 01-11.
- Sarosa, S. (2021). Analisis data penelitian kualitatif. Pt Kanisius.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA, CV.
- Sulasmis, S., & Sabardila, A. (2019). Analisis Penggunaan Konjungsi Koordinatif Dan Subordinatif Pada Terjemahan Alquran Surat Al-Ma'idah (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sulistiana, E. (2020). *Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (Daucus carota L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Suryana, E. A., Martianto, D., & Baliwati, Y. F. (2019). Pola konsumsi dan permintaan pangan sumber protein hewani di Provinsi nusa tenggara barat dan nusa tenggara timur.
- Sumarni, N. K., Rahmawati, R., Syamsuddin, S., & Ruslan, R. (2019). Daya Hambat Ekstrak Etanol Sabut Kelapa (*Cocos Nucifera* Linn) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* DAN *Escherichia coli* PADA TAHU. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 17(1), 45-51.
- Tania, V., Subekti, S., & Nikmawati, E. E. (2018). PENGETAHUAN “PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN” PADA KEGIATAN PRAKTIKUM BOGA DASAR SISWA SMKN 9 BANDUNG. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 7(1).
- Tukiman, R., & Andarini, S. (2018). Pemberdayaan Perempuan Nelayan dalam Pengembangan Usaha Nugget Kerang di desa Bluru Kidul Kecamatan Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo. *SENADIMAS*.
- Utami, A. P. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 2527–6271. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/1043>.

- Violita, L., Purba, R., Emilia, E., Damanik, M., & Juliarti, J. (2021). Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2), 1-10.
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmu Administrasi*, 3(2), 96-102.
- Zakiah, M. (2016). Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (*Geloina erosa*) dan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ANDALAS).