

DAFTAR PUSTAKA

- Arinda Yolla, Sigit Haudry Naufal, Dkk. 2020. “Analisis Produk Dan Inovasi Pangan: Bumbu Racik Nasi Oren Kedelai Hitam (Buked Hitam).”
- Asti, Emilda, Dan Endah Setyaningrum. 2022. “Kandungan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Sebagai Antibakteri : Literatur Review.”
- Astriati, Dwi Yuliana, Dan Muhammad Yusuf. 2022. “Karakteristik Kimia, Tensile Strength Dan Sensoris Kulit Lumpia Dengan Penambahan Tepung Kedelai Hitam.” *Jurnal Pangan Dan Gizi* 12(2):55–66.
- Cahyati, Anissa I., Nurrahman Nurrahman, Dan Siti Aminah. 2022. “Sifat Kimia Dan Fisik Engay Food Berbasis Ikan Kembung Dengan Penambahan Kedelai Hitam.” *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 11(1):9–17. Doi: 10.30598/Jagritekno.2022.11.1.9.
- Dwi Urip Wardoyo, Sonya Theresia Sinaga, Anggi Mawarni. 2023. “Kerangka Konseptual Dalam Akuntansi.” *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia* 2(4):803–9.
- Fadilah, Miftah Ayu, Dan Dewi Eka Murniati. 2018. “Substitusi Kedelai Hitam Dalam Pembuatan Kokudaizu Onigiri Sebagai Upaya Meningkatkan Inovasi Produk Kedelai.” 1–7.
- Fallenia, Fay Della, Ramadani Syafitri, Dan Addini Zahra Syahputri. 2023. “Kerangka Berfikir Penelitian Kuantitatif.” *Tarbiyah: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Pengajaran* 2(1):160–66.
- Fath, Hosnariyah Khair, Ishmah Hanifah, Dan Widya Dwi Rukmi Putri. 2020. “Formulasi Food Bar Grits Kacang Komak Dan Kacang Kedelai Hitam Menggunakan Metode Linear Programming Formulation Of Lablab Bean And Black Soybean Food Bar Grits Using Linear Programming Method.” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 13(1):29–45.
- Fatkhun, Nur. 2021. “Substitusi Pati Garut Terhadap Sifat Kimia Dan Tekstur Nugget Ikan Mujair.”
- Fawwaz, Muammar, Diana Syam Muliadi, A. Muflihunna, Fakultas Farmasi, Dan Universitas Muslim Indonesia. 2017. “Kedelai Hitam Sebagai Sumber Flavonoid Total.” *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 4(1):194–98.
- Hartanto, Eddy Sapto. 2012. “Kajian Penerapan Sni Produk Tepung Terigu

- Sebagai Bahan Makanan.” *Jurnal Standardisasi* 14(2):164. Doi: 10.31153/Js.V14i2.97.
- Hatta. 2022. “Modul Nugget Ikan.” *Modul* 2:17–29.
- Hayati, Rita, Nanda Mayani, Rika Husna, Dan Ismail Sulaiman. 2023. “Pengolahan Nugget Ayam Dan Penerimaannya Melalui Uji Organoleptik Di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh Besar Chicken Nuggets Processing And Its Acceptance Through Organoleptic Test In Desa Krueng Lam Kareung, Kecamatan Indrapuri, Aceh Besar.” *Jurnal Pengabdian* (1):19–24.
- Islami, Rohani. 2020. “Pengaruh Perlakuan Pengukusan Serta Pengemasan Terhadap Masa Simpan Tempe (.” 64.
- Justisia, S. R. Widya Areta Humaniora, Dan Annis Catur Adi. 2017. “Peningkatan Daya Terima Dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*).” *Media Gizi Indonesia* 11(1):106. Doi: 10.20473/Mgi.V11i1.106-112.
- Kamarudin, Anna Permatasari, Olyfia Rosalina, Rahmadi Asri, Ratna Dewi, Rahma Diana, Rizkan Fahmi, Mawarni Fatma, Dan Amna. 2023. “Sosialisasi Dan Pelatihan Diversifikasi Ikan Mujair Menjadi Nugget Untuk Penanganan Stunting.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka (JPMB)* 1(3):209–18. Doi: 10.58266/Jpmb.V1i3.48.
- Kiha, Rani Refilda, Sarlina Palimbong, Dan Maria Dyah Kurniasari. 2018. “Keefektifan Diet Rendah Garam I Pada Makanan Biasa Dan Lunak Terhadap Lama Kesembuhan Pasien Hipertensi.” *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah* 3(1). Doi: 10.30651/Jkm.V3i1.1574.
- Leni Anggraini, Andriani. 2020. “Leni Anggraini 1 , Andriani 2.” *Jurnal Gizi Dan Kesehatan* 2:8.
- Margareta, Mika. 2021. “The Effect Of Soybean (*Glycine Max L.Merr*) Soaking To Soya Milk Organoleptic Characteristics Mika.” *Agrihumanis: Journal Of Agriculture And Human Resource Development Studies* 2(1):9–14.
- Munayarokh, Mursiyah, Idhayanti I. R. 2023. “Ikan Mujair Dan Zinc Mampu Meningkatkan Tinggi Badan Anak Untuk Mencegah Stunting.” 3(1):19–25.
- Nur, Fatkhun, Dan Aniek Wulandari. 2021. “Substitusi Pati Garut Terhadap Sifat

- Kimia Dan Tekstur Nugget Ikan Mujair Arrowroot Starch Substitution On The Chemical Properties And Texture Of Tilapia Fish Nuggets.” *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian* 5(2):151–60. Doi: 10.26877/Jiphp.V5i2.9219.
- Pahlewi, Anita Diah, Creani Handayani, Ani Listriyana, Arifah Arifah, Dan Vina Dzurrotoon Nafisah. 2023. “Analisa Keberlanjutan Budidaya Tambak Berdasarkan Parameter Kualitas Air Di Kabupaten Situbondo.” *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan* 4(3):194–202. Doi: 10.21107/Juvenil.V4i3.21195.
- Paldiari, Redo, Dan Dewi F. Ayu. 2023. “Penambahan Tepung Wortel Pada Pembuatan Nugget Ikan Kembung Addition Of Carrot Flour To The Making Of Mackerel Nuggets.” 12(1):81–89. Doi: 10.30598/Jagritekno.2023.12.1.81.
- Riestamala, Eriske, Ibnu Fajar, Dan Sugeng Iwan Setyobudi. 2021. “Formulasi Ikan Lele Dan Bayam Hijau Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar Sebagai Snack Balita.” *Journal Of Nutrition College* 10(3):233–42. Doi: 10.14710/Jnc.V10i3.30749.
- Al Rivian, Muhammad Ezar, Nur Rachmat, Dan Monica Rizki Ayustin. 2020. “Klasifikasi Jenis Kacang-Kacangan Berdasarkan Tekstur Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan.” *Jurnal Komputer Terapan* 6(1):89–98. Doi: 10.35143/Jkt.V6i1.3546.
- Rizki Efrida, Zuli Agustina Gultom, Fahrizal Zulkarnain, Dan Elvira Nuriza Harahap. 2022. “Sosialisasi Pembuatan Nugget Sehat Berbahan Dasar Tempe Di Desa Petanguhan Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang.” *ABDI SABHA (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)* 3(3):68–74. Doi: 10.53695/Jas.V3i3.803.
- Rosalinda, Elvina. 2023. “Uji Organoleptik Permen Karamel Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Konsentrasi Yang Berbeda.”
- S, Ir. Koswara. 2009. *Produksi* :
- Safitri, Raufi Kartika Ari, Rahayu Dewi Soeyono, Siti Sulandjari, Dan Any Sutiadiningsih. 2021. “Pengaruh Jumlah Ikan Dan Maizena Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*).” *Jurnal Tata Boga* 10(1):122–28.

- Sahir, Syafrida Hafni. 2022. *Buku Ini Di Tulis Oleh Dosen Universitas Medan Area Hak Cipta Di Lindungi Oleh Undang-Undang Telah Di Deposit Ke Repository UMA Pada Tanggal 27 Januari 2022.*
- Sendari, Siti, Dyah Ayu Dwi Lestari, Dan Cahyaning Wulandari. 2020. “Pelatihan Pengolahan Nugget Mujair Dan Kerupuk Mujair Sebagai Oleh-Oleh Khas Desa Senggreng.” *Jurnal Karinov* 3(2):116–20.
- Septiana, Eka Rahayu, Farrady Alif Fiolana, Dan Danang Erwanto. 2022. “Klasifikasi Kualitas Citra Kedelai Hitam (Malika) Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor.” *JEECOM Journal Of Electrical Engineering And Computer* 4(2):79–86. Doi: 10.33650/Jeecom.V4i2.4469.
- Sidup, Dyvia Agustina, Reza Fadhilla, Prita Dhyani Swamilaksita, Mertien Sa’pang, Dan Dudung Angkasa. 2022. “Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein.” *Jurnal Pangan Dan Gizi* 12(1):10. Doi:10.26714/Jpg.12.1.2022.10-24.
- Warsito.H, Sa’diyah. K. 2019. “Pembuatan Klepon Dengan Substitusi Tepung Sagu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah.”
- Yam, Jim Hoy, Dan Ruhayat Taufik. 2021. “Hipotesis Penelitian Kuantitatif.” *Perspektif : Jurnal Ilmu Administrasi* 3(2):96–102
- Yuliani, Nia, Dan Oktavio Rosani. 2016. “Optimasi Suhu Pengeringan Dengan Menggunakan Oven.” *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa* 8(2):80–86.
- Yuliawan, Kristia. 2021. “Pelatihan Smartpls 3.0 Untuk Pengujian Hipotesis Penelitian Kuantitatif.” *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5(1):43–50.
- Yunita, Dkk. 2010. “Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Nugget Ikan.” 119–21.
- Z. Wulandari, Dan I. I. Arief. 2022. “Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat.” *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan* 10(2):62–68.
- Zaki, M., Dan Saiman Saiman. 2021. “Kajian Tentang Perumusan Hipotesis Statistik Dalam Pengujian Hipotesis Penelitian.” *Jiip - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan* 4(2):115–18. Doi: 10.54371/Jiip.V4i2.216.

