

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2009). Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Sebagai Alternatif Makanan Untuk Vegetarian. *Universitas Negeri Semarang*, 10–38.
- Annisau Saidah, Mochammad Taufik, dan R. H. (2017). Rancang Bangun Prototype Sistem Pengendali Suhu Dan. *Jurnal Jartel ISSN*, 5, 23–28. <https://jartel.polinema.ac.id/index.php/jartel/article/view/206%0Ahttps://jartel.polinema.ac.id/index.php/jartel/article/download/206/102>
- Balqis Al Mardiyah. (2019). Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi Dan Ilmu Ekonomi*, 2(1), 1–19. http://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-84865607390&partnerID=tZOtx3y1%0Ahttp://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=2LIMMD9FVXkC&oi=fnd&pg=PR5&dq=Principles+of+Digital+Image+Processing+fundamental+techniques&ots=HjrHeuS_
- Fazil Hazman, Rani, A. M., Ismaya, D. R., Maharani, S., Muhammad, Kartika, Maulana, A., Rahman, A., Rodiah, R. S. P. N., & Kunsino, F. S. (2022). Sosialisasi Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah Fazil. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 4(Mi), 5–24.
- Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2013). *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L*) 1,2Gustiarni. 1.*
- Hidayah, R. H., Oktaningrum, G. N., Fatikasari, M. H., & Subiharta, S. (2021). Kualitas Sensoris Nugget Ayam Kub. *Mediagro*, 17(2), 146–153. <https://doi.org/10.31942/md.v17i2.4342>
- Hidayati, A., & Aisyiyah, S. (2008). Aplikasi teknik pembuatan chicken nugget dalam upaya peningkatan pendapatan ibu-ibu rumah tangga di wilayah Kelurahan Dinoyo Malang. *Jurnal Dedikasi*, 5, 1–10.

- Lidiasari, E., Syafutri, M. I., & Syaiful, F. (2006). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik Dan Kimia Yang Dihasilkan The Influence Of Drying Temperature Difference On Physical And Chemical Qualities Of Partially Fermented Cassava Flour Eka Lidiasari, Merynda Indriyani. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 141–146.
- Mhaisen, & Et, A. (2018). Pembuatan Nugget ayam. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 13, 10–27.
- Mawati, A., E.H.B. Sondakh, J.A.D. Kalele, R. Hadju, 2017. Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (dietary fiber). *Jurnal Zootek* Vol 37 (2): 464 - 473
- Nugraha, B. D., Iswoyo, & Sampurno, A. (2004). *Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis Tepung yang Berbeda*. 4(1), 1–14.
- Risma Dewi, P., Trisna Darmayanti, L. P., & Nocianitri, K. A. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Cookies Ampas Tahu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 261. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i02.p08>
- Santosa, B., & Suliana, G. (2009). Pengaruh Varietas Kedelai Terhadap Mutu Tahu Yang Dihasilkan. *Jurnal Buana Sains*, 9(2), 137–140. <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/buanasains/article/view/233>
- Sari, A. M., Ab, S., Yulianti, N. O., & Permana, Y. Y. (2018). Pengaruh Waktu dan Suhu pengeringan Ampas Tahu Terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, 1–5.
- Tamam, B. (2019). Potensi Kacang Kedelai Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Jamur *Candida albicans*. *Karya Tulis Ilmiah*, 1–39.
- Widyawatiningrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). Kadar protein dan organoleptik nugget ayam fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, 1998*, 200–205.
- Yolanda, K. Di. P., Sudrajat, H., Susanti, A., Batuthoh, W. I., & Susilowati. (2022). Alternatif Bahan Pangan Fungsional Utilization of Tofu Dregs in the Making of High-Fiber and Low-Fat Flours As Alternative Functional Food Ingredients. *Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember*, 1(2), 27–35.
- Yuliani, I. (2013). Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. *Universitas Negeri Semarang*.

- Nengah Sujaya (2017) Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Udayana, Denpasar. *e- Jurnal Karakteristik Organoleptik*
- Anna Faridah, Dkk. 2008. *Pateseri Jilid II untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.
- Feryanto, Agung. 2007. *Membuat tepung secara sederhana*. Saka Mitra Kompetensi. Klaten. Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman uji inderawi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM
- Gunawan A. W. (Juni 2009) *Food Combining, Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan Untuk Langsing & Sehat*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta

