

DAFTAR PUSTAKA

- Adelita, H. 2010. Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Tepung Kedelai terhadap Kualitas Kimia dan Mikrostruktur Chicken Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Anggraeni, D., A. Widjanarko, S, B. Ningtyas, D, W. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri blume*) : Tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Jurnal pangan dan agroindustri. 2(3) : 214-223.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Anonim.2010. Hidangan Dari Labu Kuning. http://cetak.kompas.com/read/xml/2009/01/25/01592355/hidangan_dari_labu_kuning. Akses tanggal 30 Agustus 2020. Sidoarjo.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Nugget Ikan (*fish nugget*). SNI 7758-2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cardona, L. 2016. *Food and feeding of Mugilidae*. Biology. Ecology and Culture of Grey Mullet (*Mugilidae*). CRC Press. New York.165-190.
- Dhiyas A, Ninik R. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada Flakes KUMO. Jurnal Of Nuritions Collage.5(4) : 499-503.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta. Hal 10.
- Eli, B. S. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensorik Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Curcubita moscata*). Jurnal Teknosains Pangan Universitas Sebelas Maret 2(3): 23-24.
- Estiasih, T. 2013. Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1): 138-147.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti E. 2016. Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas Chicken Nugget dengan Penambahan Putih Telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(2): 17-22.

- Gumolung, D. 2019. Analisis Proksimat Tepung Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journ Of Chem.* 4(1): 8-11.
- Gusrina. 2008. Budidaya Ikan Untuk SMK Jilid 2. Pusat Perbukuan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Hafiluddin., Zainuri, M. Wahyudi, S, R. 2012. Analisis Kandungan Gizi dan Logam Berat Ikan Belanak (*Mugil sp.*) di Sekitar Ardi Perairan Socah. *Jurnal Kelautan.* 5(2): 132-141.
- Hariwan, P. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). *Jurnal PASTI.* 9(2): 203-219.
- Hendrasty, H. K. 2013. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Hervelly., Willy, P. W., Neneng, S. 2016. Kajian Jenis Bahan Pengisi dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Nila. Artikel Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Hidayat, D. 2004. Evaluasi Dan Identifikasi Tingkat Kemunduran Mutu Hasil Perikanan Tangkap Ikan Belanak (*Mugil sp*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- If'al., Minarny, G. Fahmi. Irfan, P. 2018. Mutu Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Penambahan Berbagai Kombinasi Tepung Wortel. *Jurnal Agroindustri.* 4(1): 53-59.
- Illene, F. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Proporsi Maizena dan Tepung Menjes. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan,* 35(1):13 - 22.
- Kamsiati, E. 2010. Labu Kuning Untuk Bahan Fortifikasi Vitamin A. Badan Penelitian Pengembangan Pertanian. Kalimantan Tengah.
- Koswara, S., P. Hariyadi, dan E.H. Purnomo. 2001. Tekno Pangan dan Agroindustri. UI-Press. Jakarta.
- Kumaran., R. Ravi, V. B. Gunalan, S. Murugan, A. Sundramanickam. 2019. *Estimation of proximate, amino acids, fatty acids and mineral composition of mullet (Mugil cephalus) of Parangipettai, Southeast Coast of India. Centre of Advanced Study in Marine Biology. Annamalai University. Parangipettai. India.* 3(4).
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.

- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya.
- Liyani, N. U. 2017. Berbagai Konsentrasi Tepung Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik pada Pembuatan Sosis Berbahan Baku Surimi "Itoyori". Skripsi. Jurusan teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D. dan Kalele., J. A. D. 2017. Sifat Organoleptik Burger Ayam dengan Metode Masak yang Berbeda. Jurnal Zootek. 37(2): 252-258.
- Mastrina., S. Netti, H. Yelmira, Z. 2017. Pengaruh Penambahan Rebung dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Jurnal Faperta. 4(2): 1-13.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Muljohardjo, M. 2011. Teknologi Pengawetan Pangan. UI-Press : Jakarta
- Mutiari., D, F. Dian, B. Suhestri, S. 2019. Karakteristik Morfologi Ikan Belanak (*Mugil cephalus & Crenimugil seheli*) dari TPI Tegal Kamulyan, Cilacap Jawa Tengah. Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed. 1(2): 144-150.
- Nadzira, Zubaidah, E. dan Sriherfyna, F. H. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Viabilitas dan Metabolit Sekunder Ragi Angkak. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(2): 483-493.
- Nurharyati, L. Suparmi., Ira, S. 2016. Kajian Formulasi Nugget Cumi-cumi (*Loligo* sp) dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*). Teknologi Hasil Perikanan. Pekanbaru.
- Nurhidayah. 2011. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Keong Tutut (*Bellamnya javanica*) sebagai Makanan Sumber Protein dan Tinggi Kalsium. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor.
- Nurmalia. 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pluerotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein serta Tinggi Serat. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Okfan., A. Muskananfolo, M, R. Djuwito, D. 2015. Studi Ekologi dan Aspek Biologi Ikan Belanak (*Mugil sp.*) di Perairan Muara Sungai Banger Kota Pekalongan. Diponegoro. Journal of Maquares. 4(3): 156-163.
- Prastia., A, A. Faizah, H. 2016. Pembuatan Nugget Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) dengan Penambahan Ikan Gabus (*Channa striata*). Jurnal Online Mahasiswa. 3(2) : 1-10.

- Puput., S, H, P. 2018. Pengaruh Substitusi Kupang Putih (*Tellina Sp*)-Ikan Belanak (*Mugil Sp*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis. *Jurnal Boga*. 7(1): 85-94.
- Purnamasari., I. Purwandari, U. Supriyanto. 2012. Optimasi Tepung Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cupcake. Skripsi. Universitas Trunojoyo. Madura.
- Purnomo., H. 2006. Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. PT. Gramedia Indonesia. Jakarta. Hal : 42-47.
- Purwosari, A. G. 2016. Pengaruh Penggunaan jenis dan Jumlah Bahan Pengisi terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*). *E-journal boga*. 5 (1): 211-228.
- Puspitasari., N, L. Rahayu, W, P. Andrawulan, N. 2010. Sifat Antioksidan dan Antimikroba Rempah-rempah dan Bumbu-bumbu Tradisional. Seminar Khasiat dan Keamanan Rempah-rempah, Bumbu dan Jamu Tradisional. IPB. Bogor.
- Putro., B. E. 2009. Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang. Agromedia Pustaka. Depok. Hal : 35-4.
- Rahardiyana, D. 2004. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties With Postmortem Conditions And Cold Storage. Tesis The Interdepartmental Program Of Animal And Dairy Science Faculty Of The Louisiana State University And Agricultur And Mechanical College.*
- Rahayu, W.P., 2014. Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Risti, P. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Diponegoro.
- Ruiz-Capilaz, C., Triki, M., Herrero, A.M., Rodriguez-Salas, L. and Jimenez-Colmenero, F. 2012. Konjac Gel as Pork Backfat Replacer in Dry Fermented Sausage: Processing and Quality Characteristics. *Meat Science* 92(2): 144-150.
- Setyawardani., J, A. 2006. Pengolahan Daging: Restrukturisasi Daging. Penebar Swadaya. Jakarta. hal: 68-74.
- Sinaga S, 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies labu Kuning. Skripsi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soeparno. 2010. Ilmu dan Teknologi Daging Edisi ke-3. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. Hal : 68-77.

- Sumarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Suryawan., E. S. 2006. Perbandingan Pengaruh Buah (*Beta vulgaris*) Dengan Ikan Belanak (*Mugil sp*) Terhadap Jumlah Lekosit Darah Pada Penderita Lekopeni Akibat Kemoterapi. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Syamsir., E. Hariyadi, P. Fardiat, D. Andarwulan, N. dan Kusnandar, F. 2011. Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilis Crantz*) Asal Lampung. 5(1): 93-105.
- Trisna S, Ninik R. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), Dan Tingkat Kesukaan Pada *Crackers*. Jurnal Of Nutritions Collage.5(4) : 360-367.
- Untoro., N, S. Kusrahayu, B, E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak Dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos forsk*). Jurnal *animal agriculture*. 1(1): 567-583.
- Widjanarko., S, E. Martati, P, N. Andhina. 2011. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat jenis Penambahan Jenis dan Konsentrrasi Binder. Jurnal Teknologi Pertanian. 5(3): 106-115.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, D, Komar, N, dan Hadi, S. 2013. Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Wulandari., E. Lilis, S. Andry, P. Denna, S, P. Nonong, R. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta tomat. Jurnal Ilmu Ternak. 16(2): 95-99.
- Yulianti, T. 2003. Mempelajari Pengaruh Karakteristik Isolat Protein Kedelai Terhadap Mutu Sosis. Skripsi. IPB. Bogor.
- Yusra., A. Sri, R. 2020. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Rajungan (*Portunus pelagicus*) Dengan Substitusi Surimi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). Jurnal *Fish Protech*. 3(1): 9-16.