

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.
- Afiyaturrohman. 2018. Karakteristik Fisikokimia *Nugget* Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Segar. Malang: Jurusan Perikanan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Brawijaya.
- 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.
- Amalia, Q. 2016. Optimasi Formula Daging Restrukturisasi Dengan Metode Response Surface Methodology (Kajian Konsentrasi Gel Porang dan Karagenan Serta Pewarna Angkak). Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Anto, dan R. Rato. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap sifat kimia dan total mikroba pada *nugget* ayam. *Animal Genetics*, 5(1): 1–11.
- Apriantini, A., Afriadi, D., Febriyani, N., & Arief, I. I. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 79-88.
- Aslan, L. M. 2003. Budidaya Rumput Laut. Edisi Revisi. Kanisius. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. *Nugget Ikan*. 7758:2013.
- Bandaso, A. 2016. Pengaruh Penambahan Berbagai Dosis Minyak Jelantah Pada Pakan Ikan Terhadap Pertumbuhan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Basmal, J., & Nurhayati, N. 2021. Kualitas Bulir Cairan Caulerpa Racemosa Yang Disalut Dengan Na-Alginat dan Ca-Laktat. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 16(1).
- Chen, C. L., Li, P. Y., Hu, W. H., Lan, M. H., Chen, M. J., & Chen, H. H. 2019. Using HPMC to improve crust crispness in microwave-reheated battered mackerel nuggets: Water barrier effect of HPMC. *Food Hydrocolloids*, 22(7), <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2007.07.003>
- Cicilia, S., Nofrida, R. 2020. Transfer Teknologi Pengolahan Daging Bebek. *IJECS: Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 1(1), 8-13.

- Citra. 2024. Pengaruh Proporsi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dan Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) serta Penambahan Na-Alginat Terhadap Karakteristik Dendeng Restrukturisasi. Surabaya: UPN Veteran Jawa Timur.
- Deane. 2023. Karakteristik Dendeng Restrukturisasi Ikan Patin (Kajian Konsentrasi Natrium Alginat dan Asap Cair Tempurung Kelapa) Serta Daya Simpannya. Surabaya: UPN Veteran Jawa Timur.
- Ernando. 2024. Pengaruh Penambahan Pasta Tomat Terhadap Kualitas Nugget Lele dan Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode ASLT (*Accelerated Shelf-Life Testing*) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. Surabaya: UPN Veteran Jawa Timur.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *Chicken Nugget* dengan Penambahan Putih Telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(2): 17-22.
- Gadekar, Y. P., Sharma, B.D., Shinde, A., dan Mendiratta, S. K. 2015. *Restructured Meat Product-production, Processing and Marketing : A review*. Indian Journal of Small Ruminants.
- Gayo, C. D. 2016. Pengaruh Variasi Konsentrasi Natrium Alginat Terhadap Efisiensi Penjerapan Mikrokapsul Minyak Biji Jinten Hitam (*Nigella Sativa L.*). Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ghufran, M. 2010. Budidaya Ikan Patin di Kolam Terpal. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Gumilar, J., Rachmawan, O., dan Nurdayanti, W. 2011. Kualitas fisikokimia *nugget* ayam yang mengandung filler tepung sueg (*Amorphophallus campanulatus B1*). Jurnal Ilmu Ternak. 11(1) :1-5.
- Hariawan, P. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Jurnal Pasti. 9(2): 203-219.
- Herawati, H. 2012. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. Balai pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- 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.
- Hidayati, N. N., Yuniwanti, E. Y. W., & Isdadiyanto, S. 2016. Perbandingan kualitas daging itik magelang, itik pengging dan itik tegal. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 18(2), 56-63.
- 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.
- JDIH Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Pelepasan Ikan Patin Perkasa. No. 75/KEPMEN-KP/2018.

- Kasanah, S. R. Wardoyo, Susanto, E. 2016. Pengaruh Lama Pengeringan Pada Suhu yang Berbeda Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ayam Kampung. Program Studi Peternakan. Universitas Islam Lamongan.
- Kim, T. K., Shim, J. Y., Hwang, K. E., Kim, Y. B., Sung, J. M., Paik, H. D., & Choi, Y. S. 2018. Effect of hydrocolloids on the quality of restructured hams with duck skin. *Poultry Science*, 97(12), 4442–4449. <https://doi.org/10.3382/ps/pey309>
- Koesoemawardani D, Ali M. 2016. Rusip dengan Penambahan Alginat sebagai Bumbu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 19(3): 277-287.
- Komansilan, S. 2019. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*, 35(1), 106-116.
- Koswara, S. 2013. Teknologi pengolahan umbi-umbian. Institute Pertanian Bogor. Bogor. 31-45.
- Krismiyaniti. 2011. Pengaruh Pemberian Garam (NaCl) Terhadap kualitas fisik dan daya simpan bakso ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 113-136.
- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya.
- Lapase, O. A. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-journal*, 5(4).
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori *nugget* daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1-8.
- 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.
- Matitaputty, P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan Off-Flavor Akibat Oksidasi Lipida. *Wartazoa*. 3(20): 130-138.
- Panagan, A. T., Yohandini, H., dan Wulandari, M. 2012. Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak jenuh omega-3, omega-6 dan karakterisasi minyak ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Penelitian Sains*, 15(3).
- Peranginangin, R., Sinurat E., Darmawan M. 2013. *Effect Of Sodium Caseinate And K-Carragenan on Bilding and Textural Properties of Pork Muscle Gels Enchanced by Microbial Transglutaminase Addition. Journal of Food Engineering*. Vol. 6(3): 285-294.
- Puspitasari, R. M., Wiyono, A. 2014. Budidaya Patin Cepat Panen. Infra Pustaka. Jakarta.

- Putri, K.S. 2016. Kajian jenis bahan pengisi dan lama pengukusan terhadap karakteristik nugget ikan nila. *Jurnal Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan*. 2(2):16-25.
- Putri, W. A., Wibowo, S., dan Silitonga, L. 2019. Kualitas kimia dan nilai organoleptik *nugget* daging itik dengan menggunakan bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science)*, 8(1), 36-41.
- Putri, Y. J. H. 2015. Pemanfaatan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada pembuatan *nugget* sebagai alternatif makanan tinggi protein bagi vegetarian. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Padang. 55-59.
- Rakhmawati, R., Sulistyoningih, M., Nurwahyunani, A., & Priscilla, K. R. 2021. Pengaruh Pemberian Silase Limbah Ikan Terhadap Lemak Abdominal Dan Lemak Daging Pada Bebek Pedaging. *Jurnal Ilmiah Agrineca*, 21(1), 1-4.
- Rasyid, A. 2005. Beberapa Catatan Tentang Alginat. ISSN 0216-1877.
- 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.
- Setyawardani, T., Raharjo, S., dan Sudarmadji, P. 2001. Restrukturisasi Daging Kambing dengan Kalsim Alginat atau Garam dan Fosfat sebagai Bahan Pengikat. *Animal Production*, 3(1), 20-25.
- Setyowati, Erna. 2017. Karakteristik mutu Fisikokimia dan Sensori Kamiboko Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) dengan Variasi Jenis Alginat. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember.
- Simanullang, E. 2018. Formulasi Gel Pengharum Ruangan Menggunakan Kombinasi Karagenan, HPMC, dan Natrium Alginat dengan *Tangerine Oil* Sebagai Pewangi. Skripsi. Program Studi Sarjana Farmasi. Universitas Sumatera Utara.
- Sinurat, E., dan Marlioni, R. 2017. Karakteristik Na-Alginat dari Rumput Laut Cokelat *Sargassum Crassifolium* dengan Perbedaan Alat Penyaring. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 351-361.
- Soeparno. 2010. Ilmu dan Teknologi Daging Edisi ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 68-77.
- Sondakh, E. 2013. Kualitas Steak Daging Babi Hasil Restrukturisasi dengan Alginat dan Kalsium Laktat. *Jurnal Agrinimal*. Vol. 3(2): 47-50.
- Subagja Y. 2009. Fortifikasi ikan patin pada snack ekstrusi. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tarigan, R., Hardy, T., Hidayanti, N. H., dan Korneilis, K. 2023. Penyuluhan Pelatihan Pengolahan Daging Bebek Menjadi Nugget di Desa Babakan Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 505-515.

- Theresia, G. A. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Putih Telur, Karagenan dan Alginat Terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Surimi Ikan Tiga Wajah. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C., dan Rahayu, P, P. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press.
- USDA. 2018. National Nutrient Database for Standart Reference Legacy Release: Basic Report: 20083, Wheat Flour, White Bread, Enriched.
- Utirahma, G., Harmain, R., dan Yusuf, N. 2013. Karekteristik kimia dan organoleptik *nugget* ikan layang (*Decapterus sp*) yang disubsitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas L*). Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 1(3):126-138.
- Widanti., Mustofa, A. 2018. Karakteristik Kimia Dan Sensori *Nugget* Ikan Ikan Patin (*Pangasius Sp*)–Ampas Tahu Dengan Pewarna Buah Bit (*Beta Vulgaris*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1).
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2012. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yufriana, A. 2021. Karakteristik Sosis Daging Bebek Manila (*Cairina moschata*) yang Diberi Tepung Sorgum Merah (*Sorghum bicolor L. Moench*) Sebagai Pengganti Tapioka. Skripsi. Program Studi Peternakan Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Yunarni. 2012. Studi pembuatan bakso ikan dengan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*). Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makasar. 42.
- Yun-Chu Wu. 2002. Development of Sectioned and Formed Meat Product Using Deboned Meats. Departement of Animal Science Tunghai University.
- 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.