

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. ISBN 978-623-328-964-1, 236 halaman.
- Alam, N. (2015). Sifat fisik-kimia dan organoleptik bawang goreng palu pada berbagai frekuensi pemakaian minyak goreng. *Jurnal Agritech*, 34(4), 390-398.
- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas Tpb Unram*, 1(1), 63-69. <https://doi.org/10.29303/amtptb.v1i1.12>
- Amalia, E., Amalia, L., & Aminah, S. (2024). Pengaruh Penggorengan Berulang Terhadap Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng. *Karimah Tauhid*, 3(5), 5588-5599.
- Astuti, A. M. D., Janah, A. A. J., Azhari, I., Daniswara, N. C., Ramadani, S. S., & Santoso, A. P. A. (2023). Analisis Usaha Ayam Goreng Yoga Baki. *Jurnal Bisnis Manajemen Dan Akuntansi (Bismak)*, 3(1), 1-5.
- Azzahra, A. (2024). Analisis Impak Cara Penyajian Suhu Tinggi Terhadap Mutu Nugget Ayam Siap Konsumsi. *Jurnal Ilmiah Sains Dan Teknologi (Santek)*, 1(1), 1-17.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (28 April 2025). *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi, 2024*. Diakses Pada 4 November 2025, Dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/ndg4izi=/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (8 September 2014). *Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2024*. Diakses Pada 4 November 2025, Dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/otuwize=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2022.html>
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, Dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (Citrus limon. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 96-102.
- Cahyadi, I., Hermanto, K., & Siaputra, H. (2015). *Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Minat Beli Ulang Fast Food Ayam Goreng Tepung Di Kalangan Mahasiswa Universitas Kristen Petra Surabaya* (Doctoral Dissertation, Petra Christian University), 3(2), 561–573.
- Cantica, O., Hafiz Abdillah, M., Anggraini, F., Sains, F., Teknologi, D., Matematika, P., & Jambi, U. (n.d.). *Analisis Produksi Padi di Provinsi Jambi dan Riau Menggunakan Uji Mann-Whitney Analysis of Rice Production in Jambi and*

- Riau Provinces Using the Mann-Whitney Test*. 2(1), 32–38, 2023.
<https://doi.org/10.22437/multiproximity.v2i1.25610>
- Darmawati, D., Putri, S. K., Rizki, Z., & Yenni, Y. (2024). Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Protein Pada Susu. *Jomlat (Journal Of Medical Laboratory Technology)*, 1(2), 13-18.
- Dwiloka, B., Setiani, B. E., & Karuniasih, D. (2021). Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap penyerapan minyak, bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada ayam goreng. *Science Technology and Management Journal*, 1(1), 13-17.
- Eliza, E., Terati, T., & Meilina, A. (2022). Pengaruh Frekuensi Penggorengan Bahan Makanan Terhadap Angka Peroksida. *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(2), 46-56.
- Farida, I. N., Sahertian, J., Anifiatiningrum, Annisa, F., & Salsabila, A. M. (2025). Sosialisasi Nutrisi Pakan Ternak Berkualitas pada Kelompok Ternak" Tri Mulyo" Desa Tengkur Kecamatan Rejotangan Kabupaten Tulungagung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 5(1), 26-34.
- Fitrayudha, A., Fajrin, J., & Anshari, B. (2020). Analisis sifat mekanis komposit polyester sisal menggunakan metode anova. *Jurnal Binawakya*, 14(7), 2817-2824.
- Fitriana, N., Amalia, L., & Aminah, S. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Bakso Goreng Menggunakan MDM (Mechanically Deboned Meat) Ayam. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(2), 175–185.
<https://doi.org/10.30997/jah.v10i2.10175>
- Handayani, L. (2024). *Evaluasi Kelimpahan Bakteri Patogen Pada Ayam Goreng Tepung Di Sekitar Kelurahan Sumber Sari Kota Malang* (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim), 1-87.
- Hendradewi, S., & Ningrum, L. (2019). Uji Hedonik dan Organoleptik Pada Makanan Selingan Red Bean Kaya Bagi Anak-Anak Usia Dini. *Jurnal Penelitian Teknik dan Informatika*, 1(1), 34-41.
- Ibad, I. P., Pujimulyani, D., & Slamet, A. (2023). Pengaruh Tepung Maizena-Beras dan Asal Daerah Bawang Merah Terhadap Warna, Sifat Kimia, dan Tingkat Kesukaan Bawang Goreng. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1), 13-23.
- Ilmi, I. M. B., Khomsan, A., & Marliyati, S. A. (2015). Kualitas Minyak Goreng Dan Produk Gorengan Selama Penggorengan Di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2), 61–65.
<https://doi.org/10.17728/jatp.2015.12>
- Iskandar, H., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pengolahan Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schott) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 29-42.

- Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., & Rauf, R. (2019). Angka Asam Dan Peroksida Minyak Jelantah Dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 81-90.
- Kusumastuty, I., Fandianty, L., & Julia, A. R. (2015). Formulasi food bar tepung bekatul dan tepung jagung sebagai pangan darurat. *Indonesian journal of human nutrition*, 2(2), 68-75.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>.
- Lestari, A. W., Marlita, Z., Sefiya, V., & Prasetyo, I. A. (2025). Analisis Varian (Anova): Konsep, Langkah-Langkah Dan Penerapannya Dalam Analisis Data. *Jurnal Sintesis: Penelitian Sains, Terapan dan Analisisnya*, 6(1), 178–182. <https://doi.org/10.56399/jst.v6i1.283>
- Lestari, S. I., Aina, G. Q., & Yusran, D. I. (2022). Analisis Pengaruh Tempat Penyimpanan Terhadap Kadar Protein Pada Ikan Patin. *Duta Pharma Journal*, 2(2), 114-120.
- Linda Puspita Fitriani. (2020). *Penggunaan tepung gembili (Dioscorea esculenta) sebagai substitusi tepung terigu pada nugget ayam ditinjau dari kadar protein, abu, serat kasar dan kadar air*. Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, 1-68.
- Maharani, S., & Bernard, M. (2018). Analisis hubungan resiliensi matematik terhadap kemampuan pemecahan masalah siswa pada materi lingkaran. *JPMI (Jurnal Pembelajaran Matematika Inovatif)*, 1(5), 819-826.
- Mahmudah, K., Fitrianiingsih, F., & Bain, A. (2022). Susut Masak, Daya Ikat Air dan Kadar Protein Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Mengandung Tepung Ikan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(3), 214-219.
- Mariana, R. R., Susanti, E., Hidayati, L., & Rosalia. (2020, March). *The analysis of protein, fat and free fatty acid content changes in fried chicken cooked with repeated cooking oil at street vendors in Malang*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 462, No. 1, p. 012019). IOP Publishing.
- Mulasari, S. A., & Siswanto, W. (2015). Pengaruh Frekuensi Penggorengan Terhadap Peningkatan Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Fortifikasi Vitamin A. *Kes Mas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Daulan*, 9(1), 1–10. <https://doi.org/10.12928/kesmas.v9i1.1546>
- Mulyadi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51-68.
- Nafsiyah, Ikromatun, Seftyia Diachanty, Selly Ratna Sari, Rani Ria Rizki, Siti Lestari, Dan Nanda Syukerti. (2022). “Profil Hedonik Kemplang Panggang

- Khas Palembang Hedonic Profile Of Palembang's Kemplang Panggang." *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)* 3(1):2774–244.
- Nainggolan, Y., Divia, D., Hutapea, D. L., Sirait, W. F., Sirait, M., & Sianturi, R. (2025). Anava Satu Jalur (One Way–Anova). *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 5(1), 5670-5682.
- Octaviani, A. (2013). Pengaruh store atmosphere terhadap keputusan pembelian konsumen Coffe Toffe Jatim Expo Surabaya. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 1(2), <https://doi.org/10.26740/jptn.v1n2.p%p>.
- Pai, A. C. O., Putri, A. T., Rorisroesra, R., & Aulia, T. C. (2024). Literature Review: Kandungan Gizi Antara Daging Ayam Yang Diolah Menjadi Fast Food (*Fried Chicken*) Dengan Daging Ayam Yang Diolah Menjadi Healthy Food (Ayam Goreng). *Journal Sains Student Research*, 2(6), 46-49.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Sintech (Science And Information Technology) Journal*, 2(2), 98-107.
- Pertiwi, S. L. (2024). Kebutuhan Nutrisi. Teknologi Pengolahan Pakan Ternak: Teori Dan Praktek, 11. CV. Gita Lentera, 4 Okt 2024 - 114 halaman
- Priyono, O., Winarto, A., & Sa'diah, S. (2013). Kajian Kadar dan Sebaran Logam Berat Timbal (Pb) dalam Daging, Hati, dan Ginjal Ayam Broiler, 1-58. <https://123dok.com/document/eqo4nx7z-kajian-kadar-sebaran-logam-timbal-daging-ginjal-broiler.html>
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). Perbandingan kadar protein susu cair UHT full cream pada penyimpanan suhu kamar dan suhu lemari pendingin dengan variasi lama penyimpanan dengan metode Kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1), 50–58. (ejurnalmalahayati.ac.id).
- Putra, A., Solikin, N., & Tanjungsari, A. (2024, October). Analisis Proksimat Aneka Bakso Sebagai Solusi Pemenuhan Gizi Konsumen di Desa Manyaran Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran* (Vol. 4, No. 1, pp. 73-78).
- Quraisy, A., & Hasni, N. (2021). Analisis kruskal-wallis terhadap kemampuan numerik siswa. Variansi: *Journal of Statistics and Its application on Teaching and Research*, 3(3), 156-161.
- Rahayuningsih, C. K., & Lestari, I. (2018). Kadar Lemak Pada Ayam Goreng Tepung Yang Dijual Di Restoran Cepat Saji Dan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Kesehatan Prima*, 12(1), 1-6.
- Rahman, T. (2017). Formulasi dan evaluasi sensori tepung bumbu ayam goreng berbasis tepung singkong termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 26(2), 153-166.

- Rahmat, I. S., Suswati, E., Hermansyah, B., & Supangat, S. (2023). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Total Bakteri Pada Ayam Goreng Tepung Di Kawasan Universitas Jember. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 11(2), 109-115.
- Rahmi, P. (2019). Peran Nutrisi Bagi Tumbuh Dan Kembang Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Bunayya*, 5(1), 1-13.
- Risna, R. R., Gurid, P. E. M., & Asep, A. I. P. (2021). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Pada Bahan Makanan Sumber Protein* (Doctoral Dissertation, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung), 54 hlm.
- Riyanti, D., & Nisa, F. L. (2024). Dampak Aksi Boikot Produk Berafiliasi Israel Terhadap Pertumbuhan Produk Lokal Di Era Konflik Israel-Palestina. *Diponegoro Journal Of Islamic Economics And Business*, 3(2), 68-80.
- Rozi, F., & Maulidiya, D. (2022). *Analisis Perubahan Inflasi Beberapa Kota Besar di Indonesia Dengan Menggunakan Uji Kruskal-Wallis Analysis of Changes in Inflation in Several Big Cities in Indonesia Using the Kruskal-Wallis Test*. 1(2), 56–62. <https://doi.org/10.22437/multiproximity.v1i2.21418>
- Rukmini, R., Mardewi, M., & Rejeki, R. (2019). Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *WICAKSANA: Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 3(1), 31-37.
- Salmahaminati, S. (2022). Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal Of Chemical Research*, 111–117. <https://doi.org/10.20885/ijcr.vol6.iss2.art7>
- Saraswati, T. I., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. (2022). Pengaruh Pengolahan Pada Sifat Fisis Dan Kimia Singkong-Goreng Beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 528-535.
- Setiarto, R. H. B. (2021). *Teknik Menggoreng Makanan Yang Baik Untuk Kesehatan*. Guepedia. 1-171.
- SNI Minyak Goreng Sawit (7709:2019) <https://id.scribd.com/document/495781640/80-Minyak-Goreng-Sawit-SNI-7709-2019-1>
- SNI Nugget Ayam (6683:2014) <https://id.scribd.com/document/258730285/SNI-6683-2014-Nugget-Ayam>
- St Aisyah, R., & Hiola, S. K. Y. (2017). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Ayam Di Kota Makassar. *Journal Galung Tropika*, 6(3), 174-184.
- Suciati, F. (2015). Pengaruh penggunaan berbagai jenis minyak nabati sebagai media pemanas terhadap daya serap minyak, kadar air, susut masak dan akseptabilitas daging ayam goreng. *Students E-Journal*, 4(1), 1–9.

- Susanto, M. F., Setiawan, I., & Firmansyah, C. (2023). Dampak Kuota Impor Grand Parents Stock Terhadap Pemenuhan Permintaan Daging Ayam Broiler Di Indonesia. *Jurnal Locus Penelitian Dan Pengabdian*, 2(10), 950-963.
- Susanty, A., Yustini, P. E., & Nurlina, S. (2019). Ppengaruh Metode Penggorengan Dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Streatus*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus Indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 80-87.
- Sutanto, S., Rahman, R., & Abriana, A. (2016). Pengaruh Pengulangan Penggorengan Terhadap Kandungan Asam Lemak Bebas Dan Viskositas Minyak Hasil Penggorengan: Effect Of Repeated Frying Against Free Fatty Acid Content And Viscosity Oil Frying Repeatedly. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 16(3), 498-513.
- Swamilaksita, P. D., & Sukandar, D. (2023). Proyeksi Produksi Daging Ayam Ras Untuk Memenuhi Kebutuhan Protein Penduduk Di Indonesia (*Forecasting the Production of Race Chicken Meat to Meet the Protein Needs of Indonesia Population*). *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 1(3), 196–203. <https://doi.org/10.25182/jigd.2022.1.3.196-203>
- Sylvia, D., & Apriliana, V. (2021). Analisis kandungan protein yang terdapat dalam daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) menggunakan metode kjeldahl & spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Farmagazine*, 8(2), 64-72.
- Tandi, J., Rizky, M., Mariani, R., & Alan, F. (2017). Uji Efek Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus altilis* (Parkinson Ex FA Zorn) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah, Kolesterol Total dan Gambaran Histopatologi Pankreas Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Hiperkolesterolemia-Diabetes. *Jurnal Sains dan kesehatan*, 1(8), 384-396.
- Usman, Muhammad, Bahtra Yudha Tarigan, Mia Aprilia, Aulia Putra Zalvi, Febby Intan Sari, Nauas Domu Marihot Romauli, Dan Hotnida Sinaga. (2023). “Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt Yang Dijual Pada Pasar Modren (Supermarket) Di Kecamatan Medan Kota Acceptance Testing (Hedonic Test) On Four Brands Of Yoghurt Products Sold In Modrenn Markets (Supermarkets) In Medan K.” *Jurnal Agroindustri Pangan* 2(2):1–16.
- Wardani Hulu, W., Sarah Siregar, Y., Khairunnisa, N., & Nadia Amalia, S. (2024). Analisis Kruskal-Wallis Terhadap Hubungan Antara Gangguan Tidur Dengan Kualitas Tidur. *Interdisciplinary Explorations in Research Journal (IERJ)*, 2, 1640–1649. <http://shariajournal.com/index.php/IERJ/>
- Wardhani, I. Y., Fikri, A. A., Rizqi, M. K., Aryani, N. F., Rohmawati, F., & Choir, M. C. M. (2023, August). Analisis komparasi kualitas madu di kudas raya pantura jawa tengah. In *NCOINS: National Conference Of Islamic Natural Science* (Vol. 3, pp. 86-92).

- Widiyanti, S., Gunawan, H., Paulina, Y., & Malianti, L. (2024). Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak Unggas Berupa Daging Ayam Menjadi Olahan Bakso. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi Ipteks*, 2(5), 1609-1617.
- Wijoyo, I. A., Hidayat, T., & Eritrina, H. N. (2026). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ceker Ayam Terhadap Kualitas Sensori Nugget Ayam Bebas Gluten. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), 121-133.
- Winahyu, N., Maharani, N., & Helilusiatiningsih, N. (2023). Business Plan Produk Olahan Daging Ayam Skala Rumah Tangga. *Jurnal Pertanian Cemara*, 20(2), 43-52.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2013). Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 253-260.
- Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, A. B., & Hidayati, F. (2020). Dampak Infeksi Salmonella Sp. Dalam Daging Ayam Dan Produknya Terhadap Kesehatan Masyarakat. *Journal Of Health Epidemiology And Communicable Diseases*, 6(1), 25-32.
- Zulaikhah, S. R., Fauziah, F. R., & Puspita, D. (2019). Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Pkk Dan Peningkatan Gizi Keluarga Di Wilayah Kelurahan Sumampir Purwokerto Utara Melalui Pembuatan Nugget Ayam Wortel Dan Nugget Ayam Brokoli. *Journal Community Development And Society*, 1(2), 66-73.