

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Yenny Febriana Ramadhan, Alfi Nur Rochmah, Irma Dwi Nurfadila, Muhammad Nurul Faiz, Dininurilmi Putri Suleman, Dini Nadhilah, Fitriyah Zulfa, And Prajwalita Rukmakharisma Riski. 2025. "Chemical And Sensory Quality Characteristics Of Chicken Nugget Products Substituted With Mocaf Flour (Modified Cassava Flour)." *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 9(1):17–27. Doi:10.32585/Ags.V9i1.6217.
- Agus, I. Gede, Pradana Putrawan, Risa Panti Ariani, Ida Ayu, And Putu Hemy. 2025. "Uji Hedonik Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu." *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 16:11–18.
- Aji Ardiansyah, Rr Riyanti, Dian Septinova, Dan Khaira Nova, And Department. 2021. "Kualitas Fisik Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung Physical." *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan Vol* 5(April):167–86.
- Alouw, G., S. Sembor, F. S. Ratulangi, W. Ma'ruf, And S. C. Rimbing. 2025. "Mutu Kimiawi Nugget Ayam Petelur Afkir Menggunakan Sayur Brokoli (Barassica Oleracea Var. Italica)." *Zootec* 45(1):57–65.
- Aprilia, Ihza Rizki. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Pada Nugget Ayam Ditinjau Dari Warna, Kolagen, Organoleptik Dan Tekstur*.
- Ariwibowo, Fithroh, And Putri Ramadhani Ayuningtyas. 2023. "Acceptance Of Vegetable Addition Formulation (Carrot, Spinach, And Broccoli) In Chicken Nugget (NUSA)." *Media Gizi Kesmas* 12(1):53–58. Doi:10.20473/Mgk.V12i1.2023.53-58.
- Astutiningsih, Fitri, Devi Nurlisa, And Nanik Suhartatik. 2024. "AGRITEKNO : Jurnal Teknologi Pertanian Karakteristik Organoleptik Dan Profil Senyawa Volatil Rendang Bumbu Instan Dengan Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) Dan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS) Organoleptic Characteristics And Profile Of Volatile Compounds Of Instant Seasoning Rendang Using Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) And Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS)." 13(September):191–201.
- Ayu, Dian, Ainun Nafies, Program Studi, Sarjana Gizi, And Fakultas Kesehatan. 2024. "Analisis Kandungan Zat Besi , Protein Dan Mutu Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Ikan Manyung Dan Tepung Bayam Hijau Sebagai Selingan Remaja Anemia." : : *Jurnal Sains Dan Teknologi* 3(6):588–97. Doi:10.55123/Insologi.V3i6.4165.
- Deviartha, Gusti Ayu Karisma, Anak Agung Nanak Antarini, And Badrut Tamam. 2023. "Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur (NaCl) Terhadap Karakteristik Urutan Ayam (Sosis Terfermentasi)." *Jurnal Ilmu Gizi : Journal Of Nutrition Science* 12(3):184–90. Doi:10.33992/Jig.V12i3.2134.

- Eko S, V. .. Bintaro Dan Pramono. 2016. “Agen Kyuring Alami Pengganti Natrium Nitrit Sintetis Pada Kyuring Daging Sapi.” *Jurnal Ilmu Ilmu Pertanian* 12(1):65–75.
- Fadlilah, Arina Nur, Nani Ratnaningsih, And Badraningsih Lastariwati. 2024. “Nutritional Value, Calcium Content, And Hedonic Of Nugget From Stingray (Dasyatis Sp.) With Addition Of Latoh Seaweed (Caulerpa Sp.).” *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 27(6):446–58. Doi:10.17844/Jphpi.V27i6.47955.
- Fauziah Nazla Az Zahra, Amalia Ruhana. 2025. “Daya Terima Nugget Ayam Dengan Penambahan Daun Bayam (Amaranthus Spp) Dan Biji Quinoa (Chenopodium Quinoa) Sebagai Snack Untuk Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri.” *Medic Nutricia Jurnal Ilmu Kesehatan* 21(4). Doi:10.5455/Mnj.V1i2.644.
- Hasanah, Maysaroh Nur, And S. Pt. .. MP. .. IPM. .. Asean Eng Dr. Ir. Agus Susilo,. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Bayam (Amaranthus Tricolor) Pada Nugget Ayam Ditinjau Dari Ph, Whc, Cooking Loss, Dan Kadar Kalsium.*
- Hidayana, Riska Yulis, And Desiana Nuriza Putri. 2022. “Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Belimbing Manis Dengan Perbedaan Metode Dan Suhu Pengeringan.” 05(November 2021):62–77.
- Humaidah. 2021. “Prospektif Usaha Peternakan Broiler Pola Kemitraan.” *Jurnal Dinamika Rekasatwa* 4(1):1–11.
- Indonesia, Standar Nasional, And Badan Standardisasi Nasional. 2014. “Standar Nasional Indonesia SNI Naget Ayam.”
- Indrasti, Dias, Nuri Andarwulan, Eko Hari Purnomo, And Nur Wulandari. 2019. “Klorofil Daun Suji : Potensi Dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Alami (Suji Leaf Chlorophyll : Potential And Challenges As Natural Colorant).” *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 2019(April). Doi:10.18343/Jipi.24.2.109.
- Irawan, Chandra, Eva Yulyanti, Syabilah Regiana, And Irfan Fadhlurrohman. 2025. “Pemanfaatan Bahan Nabati Sebagai Pengawet Dan Pewarna Alami Pada Produk Olahan Daging : Pendekatan Fisik , Sensorik , Dan Keamanan Pangan.” (November):690–98.
- Ismanto, Arif, Dominikus Pandego Lestyanto, Muh Ichsan Haris, And Yuny Erwanto. 2020. “Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, Dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Penambahan Karagenan Dan Enzim Transglutaminase.” *Sains Peternakan* 18(1):73. Doi:10.20961/Sainspet.V18i1.27974.
- Juanda, Dede, Muhammad Agung Aprialdi, Fakultas Ilmu, Pangan Halal, Universitas Djuanda, Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu, Pangan Halal, And

- Universitas Djuanda. 2022. “Karakteristik Uji Proksimat Dan Antioksidan Pada Olahan Nugget Ayam Kecombrang.” 4(April):9–15.
- Kariang, L., S. M. Sembor, F. S. Ratulangi, M. R. Waani, Fakultas Peternakan, Universitas Sam, And Ratulangi Manado. 2023. “Sifat Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam Yang Menggunakan Sayur Brokoli (Brassica Oleracea Var Italica).” *Jurnal Zootec* 43(1):118–29.
- Lidia, Lidia, And Amy Ledyanna. 2025. “Identifikasi Kandungan Kadar Air Nugget Bayam (Amaranthus Spp .) Dengan Metode Gravimetri.” *Journal Of Food Security And Agroindustry (JFSA)* 3(2):46–52.
- Lionel Cato, Djalal Rosyidi, Dan Imam Thoharileonel. 2019. “Pengaruh Subtitusi Tepung Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Pada Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa Dan Teksturnugget Ayam.” *J. Ternak Tropika* 16(1):15–23.
- Ma’rifatullaila, Khoirun Nisa, And S. Pt. .. MP. .. IPM. .. ASEAN Eng. .. (Dr. Ir. Agus Susilo,. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Bayam (Amaranthus Tricolor) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam.*
- Maria Magdalena Fetowin, Melanie Christine Kamo, Nurhayati Prinanda Putri Embisa, Sarah Petronela Demena, And Nia Budhi Astuti. 2025. “Formulasi Mie Kering Bahan Dasar Ikan Kembung Dan Bayam Hijau Sebagai Pangan Balita Stunting.” *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Kedokteran* 4(1):392–402. Doi:10.55606/Jurrike.V4i1.5441.
- Miftahul Janah. 2021. “Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Dimsum Ayam.” *“Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Tahun 2021.”*
- Muhtadi, Muhtadi, Rusdin Rauf, Kun Harismah, And Saifuddin Saifuddin. 2016. “Pengembangan Produk Olahan Tepung Sayuran Di Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Kabupaten Boyolali.” *Warta LPM* 19(1):83–89. Doi:10.23917/Warta.V19i1.1987.
- Mumpuni, Christina Erawati, And Tri Ardianti Khasanah. 2021. “Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, Tepung Buah Dan Biji Labu Kuning Pada Biskuit Terhadap Kandungan Gizi Dan Daya Terima.” *Journal Of Nutrition College* 10:1–9.
- Nadia, Lana Santika, Theodorus Yoseph, Tatabuang Lejap, And Ludi Rahmanto. 2023. “Pengaruh Pengolahan Pangan Terhadap Kadar Air Bahan Pangan.” *Journal Of Innovative Food Technology And Agricultural Product* 01(01):5–8. Doi:10.31316/Jitap.Vi.5780.
- Nasional, Badan Pangan. 2020. “Rata-Rata Konsumsi Per Jenis Pangan Penduduk Indonesia.” *Badan Pangan Nasional* 1.

- Ningtyias, Farida Wahyu, Bagian Gizi, Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan, Masyarakat Universitas, And Jawa Timur. 2017. “(Effect Of Spinach [Amaranthus Tricolor] Addition On ‘Catfish [Clarias Gariepinus] Nugget’ On The Content Of Iron, Protein, And Water).” 40(1):9–16.
- Nopianti, Tri, Jonni Syah R. Purba, And Ayu Rafiony. 2019. “Formulasi Snack Bar Berbasis Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dengan Penambahan Tepung Daun Bayam (Amaranthus Tricolor L.).” *Ejournal.Poltekkes-Pontianak*.
- Nubatonis, Chinta R. L., Gemini E. M. Malelak, Heri Armadianto, Tri R. Zainal, And Pieter Rihi Kale. 2022. “Penggunaan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Bakso Domba (Using Of Taro Flour As A Substitute Of Tapioca Flour On Physicochemistryl And Organoleptic Characteristics Of Lamb Meatballs).” *Jurnal Nukleus Peternakan* 9(2):193–200. Doi:10.35508/Nukleus.V9i2.8363.
- Nugraheni, Arik, Rinten Anjang Sari, And Rieska Indah Mulyani. 2024. “Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (Amaranthus Hybridus L) Pada Nugget Ikan Patin (Pangasius Sp.) Ditinjau Dari Kualitas Kimia, Zat Besi (Fe), Dan Sifat Organoleptik.” *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas* 5(1):119. Doi:10.62870/Jgkp.V5i1.25134.
- Pramudyaningtyas, Rizka, Nurul Hekmah, Sigit Yudistira, And Nany Suryani. 2022. “Nugget Ayam Dan Haliling Untuk Mencegah Anemia Pada Balita: Uji Kadar Protein, Zat Besi, Dan Tingkat Kesukaan.” *Gizi Indonesia* 45(2):151–60. Doi:10.36457/Gizindo.V45i2.729.
- Pujilestari, Shanti, Fifi Anggia Sari, And Nindy Sabrina. 2020. “Mutu Nugget Tempe Hasil Formulasi Tempe Dan Daging Ayam.” *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)* 2(2):82–87. Doi:10.36441/Jtepakes.V2i2.515.
- Rahmadhani, Della Eka. 2021. “T.” *Pengaruh Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Hati Ayam Broiler Pada Pembuatan Nugget Terhadap Kadar Air, Aktifitas Air (Aw) Dan Whc* 167–86.
- Ratnasari, Ida, Progam Studi, Teknologi Hasil, Fakultas Pertanian, And Universitas Palangka Raya. 2023. “Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (Amaranthus Tricolor L.) Terhadap Kualitas Gizi Dimsum Ikan Patin (Pangasius Sp.).” 4(1):51–56.
- Ridhowati, Sherly, And Lita Seprina. 2024. “The Effects Of Salt Addition On Corned Catfish (Clarias Sp.) Products.” *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 27(7):630–41. Doi:10.17844/Jphpi.V27i7.51077.
- Rotua, Manuntun, Megawati Megawati, Yulianto Yulianto, And Natasha Weisdhanian Weisdhanian. 2023. “Analisis Daya Terima Formula Nugget

- Temyam (Tempe Dan Bayam Hijau) Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Sekolah Dasar.” *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan Dan Gizi)* 2(1):22–27. Doi:10.55382/Jurnalpustakapadi.V2i1.465.
- Sari Putri, R. Marwita, And Hermiza Mardesci. 2018. “Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Samping (Placuna Placenta) Dari Perairan Indragiri Hilir.” *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(2):19–29. Doi:10.32520/Jtp.V7i2.279.
- Sembor, S. M., J. J. M. R. Londok, N. N. Lontaan, S. N. Rumerung, S. C. Rimbing, And Y. H. Kowel. 2025. “Sifat Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata).” 45(2):177–87.
- 6683:2014, SNI. 2014. “Standar Nasional Indonesia SNI.”
- Sugiyarti, Kornelia, Ayu Rafiony, And Jonni Syah R. Purba. 2019. “Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau (Amaranthus Sp).” *Ejournal.Poltekkes-Pontianak* 33–37.
- Syadiah, Essa Annisa, Riska Riska, And Fitrah Adelina. 2022. “Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (Lates Calcarifer).” *Media Teknologi Hasil Perikanan (Sinta 4)*:49–59.
- Syarifah Rahmah1*, Mustika Nuramalia Handayani. 2018. “Penambahan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Nugget Nabati.” *Edufortech* 3(1).
- Talebe, Yusnaini B., Indah Rodianawati, And Eka Kusuma Dewi. 2020. “Kualitas Nugget Ayam Dengan Bahan Pengisi Tepung Pati Ubi Kayu (Manihot Utilissima) Dan Tepung Sagu (Metroxylon Sagu Rottb.) Lokal Provinsi Maluku Utara.” *E-Prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan* 1(September):158–66. Doi:10.25047/Proc.Anim.Sci.2020.22.
- Taus, Alfonsus Liquori, Paulus Klau, And Kristoforus W. Kia. 2022a. “Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Daya Ikat Air , Kadar Air Dan Kandungan Serat Kasar Studi Peternakan , Fakultas Pertanian Universitas Timor , Kefamenanu , Nusa Tenggara Timur.” *Journal Of Tropical Animal Science And Technology* 4(1):74–81.
- Toana, N. M., Nova Rugayah, Sri Sarjuni, Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, And Universitas Tadulako. 2018. “Penambahan Beberapa Sayuran Pada Nugget Ayam.” *Semnas Persepsi Iii Manado* 460–72.
- Vieri Alghifari*, Dewi Nur Azizah. 2021. “Perbandingan Tepung Kentang Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget.” *Edufortech* 6(1).
- Wirawan Jayadi, Andwini Prasetya, Methatias Ayu Moulina. 2024. “Pengaruh Penambahan Jamur Sawit Dan Daun Kelor Untuk Meningkatkan Nilai Fungsional Nugget Ayam.” *Jurnal Agroindustri Pangan* 3(3):150–61.

- Wulandari, Eka, Lilis Suryaningsih, Andry Pratama, And Denna Surahman Putra. 2016. "Karakteristik Fisik , Kimia Dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat (Effect Of Tomatos Paste To Physicochemical And Sensory Characteristics Chicken Nuggets)." 16(2):95–99.
- Wulansari, Anik, Ika Fitriana, Mahasiswa Jurusan, Teknologi Hasil, Fakultas Teknologi Pertanian, Dosen Jurusan, Teknologi Hasil, Fakultas Teknologi Pertanian, Laboratorium Kimia, Laboratorium Uji, Indrawi Fakultas, Teknologi Pertanian, Ampas Tahu, And Tepung Mocaf. 2022. "Pengaruh Substitusi Ampas Tahu Dan Tepung Mocaf Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Ayam Broiler (Gallus Domesticus)." 4.
- Yassinta Arnanda Ilene Putri¹ , Yustina Wuri Wulandari², Yannie Asrie Widanti¹. 2022. "Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Stik Ampas Tahu Substitusi." *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Unisri* 7(1):49–58.
- Yudhistira, Bara, Tri Ratna Sari, And Dian Rachmawanti Affandi. 2019. "Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (Amaranthus Tricolor) Dengan Penambahan Tomat (Solanum Lycopersicum) Sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi Pada Anak-Anak." *Warta Industri Hasil Pertanian* 36(2):83. Doi:10.32765/Wartaihp.V36i2.5286.
- Yuliasari, Hikmah, Kavadya Syska, Laksmi Putri Ayuningtyas, Program Studi, Teknologi Pangan, And Jawa Tengah. 2021. "Fisik Dan Sensoris Nugget Ayam Dengan Substitusi Jamur Tiram Effect Of Additional Taro Starch On Physical And Sensory Properties." *Scientific Timeline* 75.