

DAFTAR PUSTAKA

- A Yuyun. (2007). *Membuat lauk crispy*. Jakarta : Agromedia pustaka
- Afrisanti, alamsyah. 2010. *Nugget Ayam menurut SNI*. Diakses pada tanggal 14 April 2019. Tersedia pada <http://repository.uin.suska.ac.id>
- Agus Bambang Murtidjo. (2003). *Pemotongan dan penanganan daging ayam*. Yogyakarta : Kanisius
- Alsuhendra dan Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press
- Amanda Felixia Kusuma Kristi. 2017. *Kualitas Chicken nugget Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus Jacq) Dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Anjarsari B. (2010). *Pangan Hewani. Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Bandung
- Anonim. 2010. *Tepung Telur, Ikan Asin, neka ikan pindang Bandeng presto, Chicken Nugget*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. *Tekno pangan dan Agroindustri*. Vol 1(8):105-110
- Astawan Made.(2008). *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Depok : PT Penebar Swadaya.
- Ayu Putra. (2016). *Budidaya Jamur Tiram*. Bandung : putra danayu publisher.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bagas Dwi Nugraha. 2019. *Sifat fisiokimia dan organoleptic nugget ayam dengan jenis tepung yang berbeda*. [Skripsi]. Teknologi hasil pertanian. Universitas Semarang.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional.(2014) SNI 6683:2014. *Naget ayam (chicken nugget)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2002). Nugget Ayam (Chicken Nugget), SNI01-6683. Jakarta: BSN Press.
- Chalida Nadia Nur, Etti Sudaryati, Ernawati Nasution. 2012. Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan Yang Disajikan RSUP H.Adam Malik Medan. *Jurnal Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU*. Medan.
- Dahlia Lies. (2014). *Hidup sehat tanpa gluten*. Jakarta : Gramedia
- Fat secret Indonesia. 2007. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/chicken-nugget?portionid=50418&portionamount=100,000>. Diakses 12 Februari 2022.
- Indrasti Retno dan Murdijati Gardjito. (2013). *Pendidikan konsumsi pangan: Aspek Pengolahan dan keamanan*. Jakarta : Kencana prenada media group.
- Jaelani. (2007). *Khasiat Bawang Merah*. Yogyakarta : Kanisius.
- Jonas Frets Rieuwpassa.2016. Karakteristik kimia dan nilai organoleptik nugget ikan tuna dengan substitusi tepung sagu. *Teknologi pengolahan hasil laut Politeknik negeri nusa utara*. Vol.2 (2):103-111
- Mulyadi Bambang. (2019). *Nugget is a big market*. Jakarta : Gramedia
- Murdijati Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Jakarta : Gramedia pustaka
- Nurjanah, Pipih Suptijah, dan Lila Rani. 2007. Pembuatan tepung pudding instan karaginan. *Bultin hasil perikanan*. Vol x (1):59
- Nusa, AF dan Adi AC. 2013. Hubungan Faktor Perilaku, Frekuensi Konsumsi Fast Food, Diet dan Genetik dengan Tingkat Kelebihan Berat Badan. *Media Gizi Indonesia*; 9 (1): 20-27.
- Paran, Sangkan. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta : Kawan Pustaka
- Poerwadarminta, W.J.S. (2006). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustakas

Putra Bayudi. 2015. Analisis kelayakan agroindustry nugget jamur tiram (*pleurotus ostreatus*). [skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember. Berkala Ilmiah Pertanian.

Pridia Hani. (2016). *+25 resep gluten free snack + hitungan bisnis agar untung*. Jakarta : Gramedia

Rahayu Estu dan Nur Berlian. (2004). *Bawang merah*. Depok : PT.Penebar Swadaya.

Ratulangi F.S. dan S.C. Rimbing. 2021. Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*ipomoea batatas L*). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Zootec Vol. 41(1): 230-239

Sakul Sjaloom dan Sylvia Komansilan. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap palatabilitas *chicken* nugget ayam petelur afkir. Zootec. Fakultas peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Vol.38: No.2: 368-378.

Salsabila Khonso, Dkk. 2019. Eksperimen Pembuatan *Cupcake Free Gluten* Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Tekno Boga Vol.7 (1).

Sarofa, U., S.Djajati., dan S.N. Cholifah. 2014. Pembuatan Roti Manis (Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Kulit Manggis Dengan Penambahan Gluten). Jurnal Rekapangan Vol. 8 (2). Hal:171-178

Schock Bjorn. 2012. *Premix adalah tepung siap pakai*. <http://www.bakerymagazine.com/2012/12/07/bjorn-schock-basic-premix-adalah-tepung-siap-pakai/> Diakses 12 Februari 2019

Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta

Suprayitno Eddy. (2017). *Dasar pengawetan*. Malang : UB press.

Sutaryo, Nurwantoro, DKK. 2006. Kadar kolesterol, keempukan dan tingkat kesukaan *chicken* nugget dari berbagai bagian karkas *broiler*. Fakultas peternakan Universitas Diponegoro. Vol.13(1):52-56

Syamsir , E. 2008. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor. Hal : 24-25

Tim dapur demedia. (2009). *Variasi nugget crispy dan sehat*. Jakarta: Demedia

Tribaditia Riza dan Mega Siti. 2016. Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil F0 Media Tomat Agar Dekstrosa dan Shimeji Putih (*hypsizygyus marmoreus*). *Jurnal of agrosience*. Vol 6(2): 15-29

W. D. pratiwi, S. I. Santoso dan Marzuki. 2017. Prefensi dan presepsi Konsumsi Produk Nugget sebagai alternative konsumsi daging ayam pada masyarakat di kecamatan secang kabupaten Magelang. *Program Studi Agri Bisnis Fakultas Peternakan dan pertanian Universitas Diponegoro*, 35(1):69

Warisno dan Kres Dahana. (2017). *Tiram, menabur jamur, menuai rupiah*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-XI: Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wulandari Eka, Lilis Suryaningsih, DKK. 2016. Karakteristik fisik, kimia, dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. *Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran*, 16 (2):95-96

Yustisia, R. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Journal of Nutrition College*, 2 (4): 697-703