

DAFTAR PUSTAKA

- Aan W. (2016). 20 Resep Kreasi Nugget. JPbooks.
- Adewiyah, R., Umar, H., Muslimin, M. (2017). Pengaruh Konsentrasi Rootone-F Terhadap Pertumbuhan Stek Bambu Kuning (*Bambusa vulgaris Schrad*). Jurnal Ilmiah Kehutanan.
- Afrisanti, D.W. (2010). Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Almatsier, S. (2007). *Penuntun Diet*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Alsuendra And Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Unj Press.
- Astawan, M. (2009). Sehat Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Penebar Swadya, Jakarta.
- Cahyani, K.D. (2011). Kajian Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Helena, Helzi. (2020). Pengaruh Pemanfaatan Wortel Dalam Pembuatan Selai Terhadap Mutu Organoleptik. Sumatera Barat: Program Studi DIII Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis.
- Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press.
- Hustiny, R. (2006). Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka Sebagai Bahan Erikapsulasi Komponen Flavor Disertasi Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ihromi, S., Marianah, & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. Jurnal Agrotek VOL. 5 No.1, 2018.
- Kencana P.K.D, Widia W, N.S. Antara. (2012). Praktek Baik Budi Daya Bambu Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). Team UNUD-UNSAID-TPC Project.
- Ketaren, I. (2019). Gastronomi Asesora. Indonesia Gastronomi Association.

- Khoiriyah, T., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2019). Substitusi Remah Beras Cerdas Terhadap Remah Roti Sebagai Bahan Pelapis Pada Nugget Ayam. *Berkala Ilmiah Pertanian*.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. desi, Rahmi, Y., Hadijah, I., & Widyanto, rahma micho. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Mahdiyah. (2013). Teknologi Pengolahan Nugget Nabati Berprotein Dengan Optimalisasi Pangan Fungsional Tempe (*Menggunakan Uji Analisis Friedman*) [Penelitian BOPTN Universitas]. Jakarta:Universitas Negeri Jakarta.
- Maimunah, Siti. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Persepsi Harga, Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen Dan Loyalitas Konsumen. Jawa Timur:Universitas Maarif Hasyim Latif.
- NS. Kasiati, Ni Wayan Rosmalawati. (2016). *Kebutuhan Dasar Manusia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nurzainah dan Mamidah. (2005). Pengertian *Nugget*. Fakultas Pertenakan. Universitas Diponegoro Semarang (online). Diakses 7 Desember 2007.
- Nussinovitch, Amos. (2017). *Adhesion in Food*. Chicester: John Willy & Sons Ltd.
- Pangastitu, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Sifat Fisik dan Kmia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No. 1 Januari, 2013.
- Permadi, N.S., Mulyani, S., Hintono, A. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik, Dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus Ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Jawa Tengah:Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro Semarang.
- Permata, D. A., Ismed, & Putri, H. (2019). Pembuatan Kaldu Sapi Instan Dengan Pemanfaatan Oxtail dan Brokoli (*Brassica oleraceae, L.*). *Agroteknika* 2(1):20-30, 2019.
- Ratnasari, Desi. (2010). Pengaruh Penambahan Jenis Gula Terhadap Berat Dan Ketebalan *Nata De Tomato*. Mataram:Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan, Institut Agama Islam Negri (IAIN) Mataram.
- Rukmana, Rahmat. (1994). *Seri Budi Daya Buncis*. Yogyakarta : Kanisius.
- Salahuddin. (2004). Kajian Fermentasi Cangkuk dari Daging Sapi dan Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*). Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryatmoko. (2010). *Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Produk Nugget Ikan Mas*. Unisla.

- Syakir, M., Hidayat, T., & Maya, R. (2017). Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran dan Bubuk Yang Dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis Di Tingkat Petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*.
- Wahanani, D. E. (2014). Pemanfaatan Rebung (Tunas Bambu) Menjadi Nugget Dengan Penambahan Kunyit Sebagai Pengawetan Alami. Naskah_Publikasi_5.
- Widiarti, A. (2013). Pengusahaan Rebung Bambu Oleh Masyarakat, Studi Kasus Di Kabupaten Demak dan Wonosobo (*Community Small Scale Bussibnes Of Bamboo Shoots, Case Study In Demak AND Wonosobo Regency*). *Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam* Vol. 10 No.1, 2013.
- Winarno, F., G. (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., & Putra, D. S. (2016). Karakteristik Fisik , Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2):95–99.
- Yulin, W., Jia, C., Damao, W., Fayin, Ye, Yonglin He, Zicong Hu, & Guohua, Z. (2020). *A Systematic Review On The Composition, Stroge, Processing Of Bamboo Shoots: Focusing The Nutritional and Functional Benefits*. *Journal Of Functional Foods* 71, 2020.
- Yuniarti (2021). *Perilaku Petani Dalam Membudidayakan Lada Sebagai Sumber Pendapatan Di Kecamatan Towuti Kabupaten Luwu Timur Desa Libukan Mandiri*. Palopo:Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam NegeriPalopo.