

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati (2018). *Prinsip Analisis Zat Gizi & Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press
- Andi Nur Rahmiah, Husain Syam, Andi Sukainah, (2018). *Analisis Mutu Nugget Ikan Pisang-Pisang (Casieo Crhysozon) Dengan Penambahan Wortel* Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Universitas Negeri Makassar. Vol.4 No.1.
- Anna Handayani, Alimin, Wa Ode Rustiah (2014). *Pengaruh Penyimpanan Pada Suhu Rendah (Freezer -3oc) Terhadap Kandungan Air Dan Kandungan Lemak Pada Ikan Lemuru (Sardinella Longiceps)* Vol.2 No.1.
- Anonim (2017). '<http://bps.go.id/>' 26 April 2017.
- Arif Satria (2017). *Analisis Pembelian Ikan Segar Dan Ikan Olahan Pada Ibu Bekerja Dan Ibu Tidak Bekerja*. Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen Departemen Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor Vol. 10, No. 1.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Asrawaty. (2018) *Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nugget*. Jurnal Galung Tropika, Vol.7 No.1
- Astawan, M. (2008), *Sehat dengan Buah*, 103-104, Jakarta, Dian Rakyat.
- Astawan, M. W. dan M. Astawan . (1989). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewan Tepat Guna*. Jakarta: CV. Akademia Presindo.
- Christina Litaay, Dkk. (2017) *Pengaruh Perbedaan Metode Pendinginan Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Cakalang Segar*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Vol. 9 No. 2,
- Depkes RI. *Penyehatan Makanan dan Minuman*, 1999.
- Djajadiredja, R. S. 1997. *Buku Pedoman Pengenalan Perikanan Darat*. Kajian I. Dirjen Perikanan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- FAO, 1974 dalam Adrim et al. , 1988
- Hadiwiyoto. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan*. Jilid 1. Yogyakarta. Penerbit Liberty.
- <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/tempe-dan-tahu-menurunkan-berat-badan/>
- <https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/are-you-storing-food-safely>

- If 'all, Minarny Gobel, Fahmi1 dan Irfan Pakaya (2018) *Mutu Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Penambahan Berbagai Kombinasi Tepung Wortel*. Jurnal Agroindustri Halal I SSN 2442-3548 Vol. 4 No. 1. Universitas Alkhairaat.
- Nur Anggraeni, (2016) *Kajian Pengaruh Pra Pendinginan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Brokoli*. Vol 7, No 5 Universitas Sam Ratulangi.
- Nurul Khatimah, Kadirman, Ratnawaty Fadilah (2018) *Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu Dengan Tambahkan Sayuran* Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 4 No. 1. Universitas Negeri Makassar
- Puput Seftiani dan Veni Indrawati, M. (2018). *Pengaruh Subtitusi Kupang Putih (Tellina Sp)-Ikan Belanak (Mugil Sp) Dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Vulgaris) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis*, e-journal Boga, Volume 7, No. 1, Edisi Yudisium Januari 2018 Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Sembiring N. (2011). *Pemanfaatan dan Usaha Air Laut Berbasis Masyarakat*. Disampaikan Pada Seminar Melalui Teknologi Tepat Guna Kita Tingkatkan Produksi dan Kualitas pergaraman Rakyat. Kementrian Kelautan dan Perikanan.
- Sugiyono. (2008), (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Cetakan Ke lima. Bandung : Alfabeta.
- Website resmi U.S Food & Drug Administration.
- Widaningrum I. (2015). *Teknologi Pembuatan Tahu Ramah Lingkungan (Bebas Limbah)*. Jurnal Dedikasi, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Ponorogo
- Widiantoko, R. K. (2011). *Penyimpanan Bahan Pangan Suhu Rendah Pendinginan dan Pembekuan*. <https://lordbroken.wordpress.com>
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.