

DAFTAR PUSTAKA

- Abimanyu, H. (2008). *Teknologi penanganan dan pengolahan hasil perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Agustina, N. 2. (2022). Tempe sebagai produk fermentasi berbasis Rhizopus oligosporus dan manfaat gizinya bagi kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 11, No. 1, 25–33.
- Andini, F. (2024). Analisis Fenomena Budaya Konsumsi Fastfood Bagi Kalangan Generasi Z. Volume. 2 No. 2 juni, 1-7.
- Anwar, R. d. (2024). Karakteristik gizi dan mutu nugget ikan tenggiri sebagai sumber protein hewani rendah lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Vol. 13, No. 1,, 45–53.
- Ardiansyah, W. P. (2015). Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (patpj), 2-4.
- Astriani, D. N. (2013). Karakteristik mutu nugget ayam dengan penambahan bahan pengikat yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 45–52.
- Ayustaningworno, F. (2014). TeknologiPangan Teori Praktis dan Aplikasi. Dalam F. Ayustaningworno, TeknologiPangan Teori Praktis dan Aplikasi (hal. 4-116). Yogyakarta : GRAHA ILMU.
- Badrut Tamam, P. K. (2022). Tempe sebagai Pangan Lokal Unggul (Superfood). Khasanah Budaya Bangsa. Vol. 1 No. 1 Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal, 41-48., 41-48.
- Basori, H. &. (2018). Pengukuran densitas bahan pangan menggunakan metode sederhana. JMetode pengukuran densitas yang relevan untuk studi sifat fisik produk olahan seperti nugget. *Jurnal Fisika Terapan*, 6(2), 98–105.
- Choirul Anam 1*, a. A. (2023). Formulasi Nugget Ikan Curah manyung Berdasarkan karakteristik Organoleptik dan Fisik. *Agrointek volume* 17, 537-548.
- Darmadi, N. M. (2019). *Teknologi pengolahan hasil perikanan*. Denpasar : Universitas Udayana. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Dewi, R. Y. (2016). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen. Repository Universitas Negeri Jakarta, 4-7.
- DhaVe, D. (2017 , Juli 26). Kepala Manyung, Dulu Limbah Kini Berkah . Diambil kembali dari Kompasiana.com : <https://www.kompasiana.com>
- Dkk, G. (2015). Karakteristik fisikokimia dan Sensoris Mie Basah. E-Jurnal UNSRA, <https://ejournal.unsrat.ac.id>, 1-11.

- Dwi Anugrah, R. (2024). Potensi ekonomi maritim Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia. *Jurnal Studi Kelautan dan Perikanan*, Vol. 2, No. 1, 10–18.
- Fensynthia, G. (2025). *Kandungan gizi ikan manyung dan manfaatnya bagi kesehatan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Gardjito, M. D. (2019). (Referensi dasar tentang mekanisme adsorpsi dan absorpsi minyak serta faktor-faktor yang mempengaruhi penyerapan minyak. *Ilmu bahan pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press., 20-25.
- Hasbi, A. R. (2019). Preferensi Konsumen dalam Keputusan Pembelian Produk Nugget Ayam di Kota Palopo. *Jurnal Ilmu Pertanian*. Volume 4, Nomor 1, 1-4.
- Hidayat, N. P. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta. Yogyakarta: Andi Offset.
- Ibrahim, F. M. (2024). Analisis fisikokimia dan organoleptik nugget ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan daun singkong (Cassava leaves). *Tugas Akhir, Universitas Jember*, 5-8.
- Indonesia, K. P. (2023, 10 4). *Potensi sumber daya perikanan Indonesia sebagai kekayaan alam maritim*. Diambil kembali dari Kementerian Pertahanan Republik Indonesia: kemhan.go.id.
- Lalu Ali Wardana1, d. S. (2022). Nugget Ikan Tongkol Sebagai Makanan Pendukung Dalam upaya Pencegahan Stunting di Desa Padamara. *Jurnal pengabdian magister pendidikan ipa*, 56-90.
- Lastariwati, c. j. (2016). Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat saji pada Siswa Kelas vii Smp Negeri 1 yogyakarta. Kebiasaan konsumsi Makanan cepat Saji pada Siswa Kelas vii Smp Negeri 1 Yogyakarta, 5-11.
- Mahdiyah. (2016). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Banjarmasin: Antasari Press.
- Mamuja, C. F. (2016). Sifat fisik dan kimia bahan pangan sebagai indikator mutu produk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 4, No. 2, 67–74.
- Mawati, S. N. (2017). Karakteristik mutu nugget ayam dengan penambahan bahan pengikat yang berbeda. Vol. 9, No. 2, hal. 85–92, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 85–92.
- Mutaqin, S. U. (2021). Analisis Potensi Ekspor Produk Ikan Asin Jambal Roti di Kabupaten Pangandaran. Vol. 2 No. 2, SULUH: Jurnal Abdimas Februari, 97-104.
- Munira1*, j. A. (2024). Pengolahan ikan tuna menjadi nugget oleh kelompok aneka olahan ikan desa kampung baru kecamatan banda. *Jurnal abdimas ubn vol.1*, , 26-32.

- M. Zaenuddin Syahril Sidiq, A. N. (2020). Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*) di Dataran Rendah pada Berbagai Volume Media dan Dosis Ampas Padat Biogas. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, Vol. 6 No.2 , 144-155.
- Mukhoyaroh, H. 2. (2015). Tempe sebagai sumber protein nabati dan perannya dalam pemenuhan gizi masyarakat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Vol. 10, No. 2, 85–92.
- Mukhoyaroh, H. (2015). Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu Dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Florea Jurnal Biologi dan Pembelajarannya* 2(2), 32-35.
- M. d. (2024). Pengembangan produk nugget berbasis ikan melalui program PKM sebagai upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Kampung Baru. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol. 5, No. 1,, 60–68.
- Nadhiroh, N. L. (2019). Analisis daya serap minyak pada produk gorengan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 25–32.
- Nadhiroh, A. d. (2017). Karakteristik daya serap minyak pada produk pangan hasil penggorengan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 28, No. 2, 189–196.
- Natari, S. U.–5. (2021). Pemanfaatan ikan manyung (*Arius thalassinus*) sebagai bahan baku jambal roti di Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Vol. 12, No. 1, 45–53.
- Ni Made Darmadi, i. G. (2019). Pengabdian kepada masyarakat (pkm) nugget ikan (fish nugget). *Community services journal (csj)*, 18-22.
- Nugroho, S. (2008). *Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Nusa, A. F. (2013). Media Gizi Indonesia. *Hubungan faktor perilaku, frekuensi konsumsi fast food, diet dan genetik dengan tingkat kelebihan berat badan*, 9(1), 20–27.
- Novita Agustina, N. M. (2022, November 15). Tempe Makanan sederhana Yang Bergizi. Diambil kembali dari Kementerian Kesehatan kemkes.go.id: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1755/tempe-makanan-sederhana-yang-bergizi.
- Okti Hajeng Kristiadi*, A. T. (2022). Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas Indonesia . *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 48-56.
- Pangandaran, B. P. (2021). *Statistik perikanan tangkap Kabupaten Pangandaran tahun 2021*. Pangandaran: Badan Pusat Statistik Kabupaten pangandaran.

- Pujilestari, S. (2020). Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 11, No. 2, . *Pemanfaatan tempe sebagai sumber protein nabati dan aplikasinya sebagai substitusi daging ayam pada produk nugget*, 95–103.
- Putra, R. A.–1. (2021) Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia). Karakteristik fisik dan kimia produk olahan berbasis ikan sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 123–132.
- Purnomo, H. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*, Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Pratiwi et al., S. s. (2017). Prefrensi dan persepsi konsumsi produk nugget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di kecamatan secang kabupaten magelang. Argomedia: Berkala ilmiah ilmu-ilmu pertanian, volume 35 No.1, 2-30.
- Quality Of Granola Bar . Journal of Nutrition and Culinary, Vol 3 No 2, 11-17.
- Ridhwan Syarif1*, M. C. (2019). Pengaruh Penggunaan Daun Kelor Terhadap Kualitas Granola Bar The Effect Of Using Moringa Leaves On The
- Slamet, B. (2013). Morfologi, habitat, dan sebaran ikan manyung (Famili Ariidae) di perairan Indonesia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, Vol. 5, No. 2, 67–75.
- Septian, I. G. (2025). Optimasi Produksi nugget Ayam dengan Penambahan Bahan Pemberi Aroma untuk Meningkatkan Kesukaan Konsumen. jurnal Kolaborasi Sains, 1-8.
- Sujarwени, V. W. (2022). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sumnu, G. (2008). Pembahasan tentang perubahan struktur makanan akibat perlakuan panas yang mempengaruhi porositas dan penyerapan minyak. *Effects of cooking methods on food structure*. *Journal of Food Engineering*, 85(4), 530–539.
- Taunay, R. N. (2013). Potensi dan karakteristik ikan manyung (Famili Ariidae) sebagai sumber daya ikan demersal bernilai ekonomi. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Vol. 18, No. 2, 45–53.
- Umar, A. S. (2023). Physical properties and density characteristics of processed food products. *Journal of Food Engineering*, 342, 111002.
- Wahyuningsih, S. &. (2020). Analisis sifat fisik bahan pangan melalui pengukuran densitas dan volume. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 45–53.
- Wibowo, T. A. (2024). Analisis Nilai Organoleptik Ougget Ikan Tenggiri (scomberamorus sp.) Dengan Penambahan dan Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (clitoria ternatea). *Journal of technology and food processing (jtfp)*, vol. 4, 16-19.