

DAFTAR PUSTAKA

1. Adriani, Merryana dkk. 2016. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
2. Aritonang, Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: LeutikaBooks.
3. Bahri, Moh. Syaiful. 2007. Pengaruh Modifikasi Standar Resep Hidangan Lauk Hewani Berbasis Ikan terhadap Daya Terima dan Sisa Makan Pasien Rawat Inap. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga: Surabaya.
4. Fauziah, Sufi. 2011. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Tingkat Penerimaan Makanan Pasien Rawat Inap di RS Grhasia Propinsi DIY. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi
5. Hakim, Arif Rachmad. 2014. Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Formulasi Ikan Tongkol dan Jamur Tiram Putih yang Berbeda. *Skripsi*. Surakarta: Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
6. Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
7. Murwani, R, 2001. Penentuan Sisa Makan Pasien Rawat Inap dengan Taksiran Visual *Comstock* di RSUP dr. Sardjito, Yogyakarta, *Tesis*, UGM Yogyakarta.
8. Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
9. Bakri, Bachyar. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
10. Fitri,A. , Anandito,B. K. , Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*; 9(2), 65 – 77.

11. Wulandari, E. , Suryaningsih, L. , Pratama, A. , Putra, D. S. , & Runtini, N. 2016. Karakteristik Fisik , Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*; 16(2), 95–99.
12. Khatimah, N. , Kardiman, Fadilah, R. 2018. Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu dengan Tambahan Sayuran. *Alumni Program Studi Pertanian. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*; Vol. 4 September, S59-S68 S59
13. Tumion, F. F. , Hastuti, N. D. 2017. Pembuatan Nugget Lele (*Clarias, sp*) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*; 8(1)
14. Kartini, R. F. , Primadona, S. 2018. Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya; 3(2)
15. Shanks, C. B. , Banna, J. , Serrano, E. L. 2017. Food Waste in National School Lunch Program 1978-2015: A Systematic Review. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*; 117(11): 1792-1807.
16. Irfanny Anwar, 2017. Modul Mata Kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Jakarta II
17. Sulaiman, S, Z. Noor. 1982. Pengaruh Asam Cuka terhadap Rasa Amis dari Daging Ikan Mujair yang Dipanggang. *Jurnal Agritech*; 3 (3,4).
18. Nurdiani, Reisi. 2011. Analisis Penyelenggaraan Makan Di Sekolah Dan Kualitas Menu Bagi Siswa Sekolah Dasar Di Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan* 8(3):214- 226.
19. Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
20. Setyarini, Lina Dwi. 2018. *Modifikasi Resep Lauk Hewani Tempe Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Anak Sekolah di SD Teladan Yogyakarta*. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta: Yogyakarta.
21. Sirajuddin, dkk. 2015. *Survei Konsumsi Pangan*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG
22. Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminatn dan Calon Profesional*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

23. Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
24. Warsito, Heri, dkk. 2014. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika
25. Wayansari, Lastmi, dkk. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan PPSDM Kesehatan
26. Negara, dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*; 4(2): 286-290.
27. Nurlaila, S, dkk. 2017. Uji Organoleptik terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Jurnal MADURANCH Fakultas Pertanian Universitas Madura*; 2(2): 67-71.
28. Irmayanti, dkk. 2017. Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati akibat Suhu dan Lama Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*; 2(2017): S165-S174.
29. Waruwu, A. P. 2017. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.
30. Rospiati, E. 2006. Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus sp*). <http://docplayer.info/52936626-Evaluasi-mutu-dan-nilai-gizinugget-daging-merah-ikan-tuna-thunnus-sp-epi-rospiati.html>. Diakses 20 April 2020. Madiun