

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti. 2010. Produk Makanan Nugget. Agro Media. Surabaya. Dalam Triadhi, K. M. 2018. Studi Pembuatan Nugget Ikan Gluten Free dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) (Doctoral Dissertation, Jurusan Gizi).
- AKG.2019. Permenkes RI No.75 Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein yang dianjurkan bagi bangsa Indonesia
- Almatsier, S. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier,Sunita. 2009.*Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Edisi 1. Jakarta: PT Gedia Pustaka Utama.
- Amrullah, F. (2012). *kadar protein dan Ca pada ikan teri asin hasil pengasinan dengan abu pelepah kelapa* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Andarwulan.2010. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- Anggraini, T.N. 2002. *Aplikasi Mutu Statistikal pada Pengolahan Chicken Nugget di PT. JAPFA-Osi Food Industri Tangerang*. Skripsi. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Astuti, T.Y.I, Purwajatiningsih, L dan Pranata, S. 2013. Substitusi tepung sukun dalam pembuatan non flaky crackers bayam hijau (*Amaranthus tricolor*). Jurnal Fakultas Teknobiologi Atma Jaya, 1(1), 1-13
- Astuti, Reni Duwi, Noor, T., & Agus, W. 2019. *Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Mie Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Badan Pusat Statistik. 2017. Data Impor Gandum Indonesia 2017. (diakses di : <http://www.bps.go.id>)
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-6683.
- Bakar, Basri. Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh; 2015.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processingan Industry Guide*. Washington, DC: GRC Press
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. (1997). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dameswary, A.H. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (*Artocapus Communis*) Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Terigu pada Pembuatan Pancake dan Bakpao. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar. Dalam Maulana.2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun Dan Suhu Dengan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung
- Erawaty, W.R. 2001. *Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan, dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Prodak Nugget Ikan Sapusapu (*Hyposascus pardalis*)*. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi

- Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Fellow, J.P. 2000. *Food Processin Technology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodhead Pub. Lim., Cambridge. England.
- Gustaman Afiati. 2018. “Eksperimen Pencampuran Ceker Ayam dan Tahu terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium *Nugget* Ayam” Skripsi. Yogyakarta : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Hamdan A dan Noor Khomsah. 2013. Variasi morfologi dan kandungan gizi buah sukun. *Jurnal Wana Benih*, 13(2), 96-106.
- Hartanto, D. (2018). *Pengaruh Alat Perebus dan Lama Blanching terhadap Kadar Vitamin C dan Flavonoid Daun Kelor (Moringa Oleifera) Lamk* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Departemen Kehutanan, 2, 1188-1189. Dalam Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. 2013. Variasi morfologi dan kandungan gizi buah sukun. *Jurnal Wana Benih*, 13(2), 96-106.
- Indriani, D. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) Upaya Penghilang Rasa Pahit pada Sari Buah Jeruk. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Dalam Dede Sukandar. 2014. Karakteristik *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. Jakarta
- Isnani, Wahyudi, Nurhaedah M. 2017. *Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa oleifera Lamk) bagi Masyarakat*. Info Teknis EBONI. Vol 14 No. 1, Juli 2017:63-75
- Jihan, C. 2019. *Penambahan Daun Kelor Segar (Moringa Oleifera) Untuk Peningkatan Kalsium Dalam Pembuatan Nugget Ikan Teri* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Kee, J. L. 2007. *Pedoman Pemeriksaan Laboratorium dan Diagnostik*. Jakarta
- Ketaren. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Koswara, S. 2006. *Sukun Sebagai Cadangan Pangan Alternatif*. Ebook Pangan.
- Kurniawan, F. B. 2015. *Praktikum Kimia Klinik Analisis Kesehatan*, Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kurniawati, E. A. (2017). Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung.
- Kusuma, Hanifah Surya. 2017. *Variasi Campuran Adonan Ceker Ayam pada Pembuatan Nugget Daging Ayam ditinjau dari Sifat Fisik dan Kadar Kalsium*. Karya Tulis Ilmiah. Yogyakarta : Politenik Kementerian Kesehatan Yogyakarta
- Laksmi, Restuning Tri. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*. *Jurnal*. Vol.1 No.1 Tahun 2012.
- Maghfiroh, I. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor

- Majid, Frieda Rosita,dkk. 2017. *Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam.) pada Pembuatan Flakes Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Kalsium*. Jurnal Nutrisia, Vol. 19 Nomor 1, Maret 2017, halaman 31-35
- Meikwati W, Saryono, Nurulita U. 2015. *Hubungan Konsumsi Kalsium dalam Makanan dan Minuman dengan Keparahan Karies Gigi pada Murid kelas IV dan V SDN Melati Kidul 1 dan 2*. Kudus. Jurnal Litbang Universitas Muhammadiyah Semarang
- Mulyani, E.2009. *Konsumsi Kalsium pada Remaja di SMA 20 Jakarta Barat Tahun 2009*.
- Mustafa, A.M. 1998. *Isi Kandungan Tanaman Sukun*. Food Science. 9:23.Dalam Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. 2013. Variasi morfologi dan kandungan gizi buah sukun. *Jurnal Wana Benih*, 13(2), 96-106.
- Pertiwi, Karina Indah.2014. *Konsumsi Pangan dan Gizi serta Skor Pola Pangan Harapan (PPH) pada Anak Usia Sekolah 7-12 tahun di Indonesia*. (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor. Dalam Gustaman, Afiati.2018. *Eksperimen Pencampuran Ceker Ayam dan Tahu terhadap Sifat Fisik ifat Organoleptik dan kadar kalsium Nugget Ayam*. (Skripsi). Yogyakarta:Poltekkes Yogyakarta
- Rahayu, R.Y. 2007. *Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda*. Skripsi.Yogyakarta : Fakultas Peternakan Universitas GajahMada
- Raymunda, R. V., Agus, W., & Rina, O. (2019). *Penambahan Bit Merah (Beta Vulgaris L.) Dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Kadar Zat Besi* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Regar, M. S. 2015.*Penetapan Kadar Kalsium Secara Spektrofotometri Serapan Atom dan Fosfor Secara Spektrofotometri Sinar Tampak pada Ikan Teri (Stolephorus spp.)*.Fakultas Farmasi : Universitas Sumatera Utara
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) (2018). *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018*.
- Riskayanti. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (Artocarpus Communis) terhadap Kualitas Bakso Daging Ayam*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar
- Rismunandar. 1993. *Lada, Budidaya dan Tataniaga*. Jakarta: Penebar Swadya
- Roloff, A., H. Weisgerber, U. Lang, B. Stimm. 2009." Moringa oleifera", 12 (3):1-8.
- Rumaniah. 2002. *Kajian Proses Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Mas (Cyprinus Carpio)*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Sedjati, S. (2006). *Pengaruh konsentrasi khitosan terhadap mutu ikan teri (Stolephorus heterolobus) asin kering selama penyimpanan suhu kamar* (Doctoral dissertation, program Pascasarjana Universitas Diponegoro).

- Shabella, R. 2012. Terapi Daun Sukun Dahsyatnya Khasiat Daun Sukun Untuk Menumpas Penyakit. Cable Book, Klaten.
- Soekarto, Soewarno. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soewitomo, S. 2009. *1000 Resep Masakan & Kue Sisca Soewitomo yang Paling Dicari*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Standar Nasional Indonesia. 2002. *Nugget Ayam*. Jakarta : Dewan Standarisasi Indonesia.. Hal 1-2. SNI 01-6683-2002.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Triadhi, K. M. 2018. *Studi Pembuatan Nugget Ikan Gluten Free dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas L.)* (Doctoral Dissertation, Jurusan Gizi).
- Virera, Julian Imelda, dkk. (2018). Pengaruh Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Terhadap Penilaian Sensoris, Kimia Dan Angka Kecukupan Gizi (Akg) Biskuit Pendamping ASI. Kendari : Universitas Halu Oleo, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 3, No.5, P. 1588-1600, Th. 2018
- Wellyana, dkk. 2013. *Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1):9-17
- Widowati, Sri. 2010. *Model Penerapan Teknologi Produksi 1 Ton tepung Sukun Bermutu Premium Dengan Efisiensi Biaya Produksi 50% dan Pengembangan 5 Macam Produk Olahannya (Snack Food) di Kab. Cilacap*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Winarno, F.G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya : Graha Ilmu
- Yusuf, liswanti, dkk. 2008. *Teknik Perencanaan Gizi Makanan Jilid 1*. Jakarta : Departemen Pendidikan.