

## DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Kementerian Kesehatan RI.
2. Ambarita, Elyzzabeth Mayorga, Siti Madaniyah dan Naufal Muharam Nurdin. 2014. *Hubungan Asupan Serat Makanan dan Air dengan Pola Defekasi Anak Sekolah Dasar di Kota Bogor*. *Jurnal Gizi dan Pangan*; 9(1): 7-14.
3. Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. Jakarta
4. Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
5. Beck, Mary E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet Hubungan dengan penyakit-penyakit untuk perawat & Dokter*. Yogyakarta : ANDI Yogyakarta.
6. Rosidi, Ali dan Enik Sulistyowati. 2012. *Peran Pendidikan dan Pekerjaan Ibu dalam Konsumsi Sayur Anak Prasekolah*. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*. Vol. 1. No. 1. November 2012.
7. Astawan, Made. 2008. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. <http://nasional.kompas.com>. Diakses tanggal 30 Juni 2017.
8. Nurmalia. 2011. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein Serta Tinggi Serat*. *Artikel Penelitian*. Semarang: Universitas Diponegoro.
9. Suharjo, Enjo. 2015. *Budi Daya Jamur Tiram Media Kardus*. Cetakan Pertama. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
10. Saragih, Raskita. 2015. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian*. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*; 1(2): 90-95.
11. Permadi, S. N, S. Mulyani, A. Hintono. 2012. *Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*; 1(4): 115-120.
12. Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Sayur*. Cetakan Pertama. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
13. Purnamasari, Ika Winda dan Widya Dwi Rukmi Putri. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flake Talas*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*; 3(4): p.1375-1385.

14. Tamba, Meskayani, Sentosa Ginting dan Lasma Nora Limbong. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning pada Tepung Terigu dan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Donat. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*; 2(2): 117-124.
15. Andika, Paulus Yosef Surya Prima. 2016. “Aplikasi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*) pada Nugget Jamur Tiram untuk Memenuhi Kecukupan Zat Besi”. *Skripsi*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
16. Achmad, Mugiono, Tias Arlianti dan Chotimatul Azmi. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
17. Wiardani, Isnaeni. 2010. *Budi Daya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: ANDI.
18. Hendrasty, Henny Krissetiana. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
19. Kemendikbud. *BSE Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan Kelas XI Semester 3 Kurikulum 2013 Buku Teks Bahan Ajar Siswa*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
20. Alamsyah, Yuyun. 2007. *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Agromedia Pustaka. Depok
21. Anjarsari, Bonita. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
22. Suprihana, Enny Sumaryati, dan Rozika Hawa Ekayanti. 2010. *Substitusi Jamur Tiram Putih Untuk Peningkatan Sifat Fisik dan imia Flake dari Maizena*. *Agrika*. Vol. 4. No. 1. November 2010.
23. Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor : PT Penerbit IPB (IPB Press).
24. Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : Penerbit IPB Press.
25. Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2009. *Ilmu Gizi II*. Cetakan Keenam. Jakarta: Dian Rakyat.
26. Estiasih, Asih, Harijono, Elok, Kiki. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
27. Noname. 2013. *Pengujian Organoleptik, Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

28. Lubis, Zulhaida. 2009. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.
29. Bangun. 2005. *Vegetarian pola hidup sehat berpantang daging*. Cetakan Ketiga Jakarta: AgroMedia Pustaka.
30. Asngari, Fu'ad Hasyim, Agustina dan Hafni Rahmawati. 2016. *Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbits moschata, Durch) Terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Panelis Pada Sosis Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. *Jurnal Fish Scientiae*. Vol. 6. No. 2. Desember 2016. Hal 38-50.
31. Mustofa. 2002. *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, UGM. Yogyakarta.
32. Purnamasari I, Purwandari U, dan Supriyanto. *Optimasi substitusi tepung labu kuning dan gum arab pada pembuatan cupcake*. Skripsi. Madura: Universitas Trunojoyo; 2012; 1-9.
33. Helmi, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. Volume 3. Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu. Bengkulu.
34. Cahyaningtyas, Fanny Intan, Basito, dan Choirul Anam. 2014. *Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata Durch) sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3. No. 2. April 2014.
35. Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Universitas Hasanudin : Makasar.
36. Tim Dapur Demedia. 2011. *Kitab Masakan Sepanjang Masa*. Jakarta : Demedia Pustaka.