

DAFTAR PUSTAKA

1. Pertiwi, Karina Indah. (2013). *Konsumsi Pangan dan Gizi Serta Skor Pola Pangan Harapan (PPH) pada Anak Usia Sekolah 7-12 Tahun DI Indonesia*. (Skripsi). Bogor : Institut Pertanian Bogor
2. Hardinsyah dan Muhammad Aries, (2012). *Jenis Pangan Sarapan dan Perannya dalam Asupan Gizi Harian Anak Usia 6-12 Tahun Di Indonesia*. (Jurnal Gizi dan Pangan). 7(2):89-96
3. Almtsier, Sunita. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
4. Kemenkes RI, (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta
5. The Self Nutrition Data. (2014). *Chicken, feet, Boiled Nutrition Facts and Calories*. U.S. Diakses tanggal 15 November 2017 dari <http://nutritiondata.self.com/facts/poultry-products/7210/2>
6. Badan Pusat Statistik (2016). *Populasi Ayam Di Indonesia*. Diakses pada tanggal 14 Januari 2018 dari <http://bps.go.id/>
7. Badan Pusat Statistik (2015). *Produksi Kedelai Di Indonesia*. Diakses pada tanggal 14 Januari 2018 dari <http://bps.go.id/>
8. Winarno, F.G. (2004). *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
9. 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 : Politeknik Kesehatan Yogyakarta
10. Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
11. Kemenkes. (2011). *Pedoman Keamanan Pangan Di Sekolah Dasar*. Jakarta
12. SNI 01-3751-2009. Standar Nasional Indonesia. *Peraturan Teknis Tepung Terigu*. Jakarta : Departemen Perindustrian dan Perdagangan
13. Soenardi, Tuti. (2010). *1500 Resep Masakan Sehat untuk Bayi hingga Manula*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
14. SNI 01-6683-2002. Standar Nasional Indonesia. *Syarat Mutu Nugget*. Jakarta : Departemen Perindustrian dan Perdagangan
15. Munifa, dkk. (2015). *Gizi Kuliner Dasar*. Yogyakarta : Graha Ilmu
16. Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai Teori dan Praktek* (Ebook Pangan). Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang
17. Sarwono dan Saragih. (2008). *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta : PT Niaga Swadaya
18. Suprpti, Lies. (2009). *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta : Kanisius
19. Rahmawati, Fitri. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta

20. SNI 01-3142-1998. Standar Nasional Indonesia. *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta : Departemen Perindustrian dan Perdagangan
21. Widaningrum, Ida. (2015). *Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan Bebas Limbah*. (Jurnal Dedikasi Vol. 12). Ponorogo : Universitas Muhammadiyah Ponorogo
22. Persagi. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta
23. Soekarto, Soewarno, T. (2006). *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB (IPB Press)
24. Afriani, Suryono dan Lukman. (2011). *Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci*, *Jurnal Agrin AK*. Vol. 01 No. 1 September 2011:36-42 ISSN: 2088-8643
25. Deman, John M. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung : Institut Teknik Bandung
26. Gulendra, I Wayan. (2010). *Pengertian Warna dan Tekstur*. (E-Journal). Denpasar : Institut Seni Indonesia Denpasar. Diakses pada tanggal 27 Januari 2018 dari http://repo.isi-dps.ac.id/143/1/Pengertian_Warna_dan_Tekstur.pdf
27. Shewfelt, Robert L. (2014). *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta : EGC
28. Kartika, Bambang, dkk. (1988). *Pedoman Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
29. Arbi, Armein Syukri. (2010). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Diakses tanggal 29 Desember 2017 dari <http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf>
30. Susilo, Joko, dkk. (2013). *Pedoman Praktikum Uji Cita Rasa Produk Pangan*. Yogyakarta : Politeknik Kesehatan Yogyakarta
31. Yusuf, Liswanti, dkk. (2008). *Teknik Perencanaan Gizi Makanan Jilid 1*. Jakarta : Departemen Pendidikan
32. Cakrawati, D. NH, Mustika. (2012). *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
33. Permenkes RI (2013). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Diakses tanggal 23 Juli 2017 dari <http://gizi.depkes.go.id/permenkes-tentang-angka-kecukupan-gizi>
34. Susanti, NN, dkk. (2016). *Analisis Kalium dan Kalsium pada Ikan Kembung dan Ikan Gabus*. (IJPST Vol. 3, No. 1). Sekolah Tinggi Farmasi Bandung dan Universitas Padjadjaran
35. Andarwulan. (2010). *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
36. Setyaningsih, Endang, dkk. (2009). *Perbedaan Kadar Kalsium, Albumin dan Daya Terima pada Selai Ceker ayam dan Kulit Pisang Dengan Variasi Perbandingan Kulit Pisang yang Berbeda*. (Jurnal Kesehatan Vol. 2, No. 1). Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses tanggal 25 Januari 2018 dari

<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/2063/4.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

37. Melisa, Nova. (2011). *Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Tahu dan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat terhadap Mutu Nugget Wortel (Daucus Carota L)*. (Skripsi). Padang : Universitas Andalas. Diakses tanggal 25 Januari 2018 dari http://repository.unand.ac.id/17286/1/skripsi_nova.pdf
38. Novidahlia, N, dkk. (2011). *Pembuatan Mi Kering Dengan Penambahan Tepung Tulang Ceker Ayam Dry Noodle Making By Chicken Metatarsal Meal Addition*. Jurnal Pertanian ISSN 2087-4936 Volume 2 Nomor 2, Oktober 2011 103. Bogor : Universitas Djuanda Bogor
39. Aritonang, Irianton. (2011). *Mengolah Data dan Analisisnya*. Yogyakarta : Leutika Books
40. Prasetiawati, F. (2013). *Pengaruh Campuran Bekatul Pada Produk terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Serat*. Jurna Nutrisi 1693-945X Volume 15 No. 1 hal 48-52