

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (2014). Nugget Ayam (Chicken Nugget). *Standar Nasional Indonesia*, 36.
- Darmawan, E. (2022). Nugget Antistunting dengan Memanfaatkan Hidrolisat Protein dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Agrotech*, 4(1), 1–5.
- Dewi, L. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) yang Dikemas dengan Klobot. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 32-40.
- Dr, Y., Ratnasari, D., Muhammad, F., Lababan, J., Studi, P., Gizi, I., & Kesehatan, I. (2021). The Utilization of Catfish as Local Food for Nugget. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), 10–16.
- Hasanah, L. N., & Fitriani, R. J. (2020). Daya Terima dan Kandungan Gizi Naget Lele (*Clarias gariepinus*) dengan Substitusi Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Protein Untuk Balita. *2-Trik: Tunas-Tunas Riset Kesehatan*, 10(2), 80–85.
<http://2trik.jurnalelektronik.com/index.php/2trik>
- Harahap, A. O. (2019). Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional [POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN]. <http://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/1804>
- Hartanto, R., Amanto, B. S., Khasanah, L. U., & Pusparani, L. (2020). UJI PENGARUH JARAK SUMBER PANAS DAN LAMA PENGASAPAN TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA IKAN LELE (*Clarias sp.*) ASAP PADA ALAT PENGASAP TIPE TEGAK. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 78. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.35004>
- Harifuzzumar, Fadhan Arkan, G. B. P. (2018). Berbasis Arduino Dan Aplikasi Blynk. *Snppm, ISBN: 978-*, 67–71.
- Indrastuti, & Dahniar. (2019). Journal of Agritech Science, Vol 3 No 1, Mei 2019. *Journal of Agritech Science*, 3(2), 134–139.
- Lamusu, D. (2005). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Pengolahan Pangan, 9-15.
- Langke, A. M. P. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung jagung terhadap sifat organoleptik nugget ayam*. [http://repository.poltekkeskupang.ac.id/1814/%0Ahttp://repository.poltekkeskupang.ac.id/1814/1/KTI ANJU M. P. LANGKE.pdf](http://repository.poltekkeskupang.ac.id/1814/%0Ahttp://repository.poltekkeskupang.ac.id/1814/1/KTI%20ANJU%20M.%20P.%20LANGKE.pdf)
- Redi Aryanta, I. wayan. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>
- RI, M. K. (2019). No TitleELENH. *Ayan*, 8(5), 55.

Sudirga, S. K. (2013). Pentingnya Karbohidrat . BIOLOGI.

Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 03(01), 59–76.

Tamam, B., Syah, D., Suhartono, M. T., Kusuma, W. A., Tachibana, S., & Lioe, H. N. (2019). Proteomic study of bioactive peptides from tempe. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 128(2), 241–248.
<https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2019.01.019>

Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan –. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73, 68-73.