

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., Dedi Fardiaz, Puspitasari, Sedarnawati, Slamet Budianto, 1989, *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*, Bogor : Institusi Pertanian Bogor
- Aditya Nugroho, dkk, *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 4, Tahun 2014, Halaman 140 – 149*. Diakses pada tanggal 3 juli 2018. Tersedia pada <https://media.neliti.com/media/publications/125036-ID-none.pdf>
- Achmad Ridwan A, Sri Handajani, Windi Atmaka, Nur Heryadi P, 2013, *Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Untuk Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L. Dc) Dalam Pembuatan Mie Kering*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Vol. VI, No.2, Agustus 2013
- Anonim. 2010. *Nugget Ayam*. Diakses pada tanggal 01 mei 2017. Tersedia pada <http://dijilib.unimus.ac.id/files/disk1/129/jptunimus-gdl-trilistian6432-3-banii.pdf>.
- Anonim. 2015. *Kesehatan keluarga : Anak Autis, Penyebab, dan penanggulangannya*. Diakses Pada Tanggal 27 April 2017. Tersedia pada [www.zaleyza.com](http://www.zaleyza.com)
- Anonim. 2012. Komposisi nilai gizi nugget ikan. Diakses pada tanggal 3 juli 2018. Tersedia pada <https://media.neliti.com/media/publications/125036-ID-none.pdf>
- Anonim. 2012. Bakteri Penghasil Enzim Selulase. Diakses pada tanggal 7 juli 2018. Tersedia pada <https://www.slideshare.net/yunieksyEngineer/enzim-selulose>
- Afrisanti, alamsyah. 2010. *Nugget Ayam menurut SNI*. Diakses pada tanggal 14 April 2017. Tersedia pada <http://repository.uin.suska.ac.id>
- Bonny Danuatmaja, 2004, *Menu Autis Panduan Diet Tepat Untuk Anak Autis*, Jakarta : Puspa Swara, Anggota Ikapi
- Claudia Ricca, dkk , 2015, *Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas L.) Dan Tepung Jagung (Zea Mays) Fermentasi*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang, Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1589-1595
- Departemen Perindustrian RI. 2002. *Syarat Mutu Nugget SNI 01 – 6683 – 2002* Jakarta : Departemen Perindustrian RI. Diakses pada 20 April 2017

- Gustiarni Utarahman, Rita Marsuci Harmain, Nikmawatususanti Yusuf, 2013, *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (Decapterus Sp.) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ubi Jalar Putih (Ipomea Batatas L)*, Jurusan Teknologi Perikanan, Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Volume 1, Nomor 3, Desember 2013
- Ghunu Stefanus, Tarmidi Ana Tochana, 2006, *Perubahan Komponen Serat Rumput Kume (Sorghum plumosum var. Timorensis) Hasil Biokonversi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Akibat Kadar Air Substrat dan Dosis Inokulum yang Berbeda*, Politeknik Pertanian Negeri Kupang, VOL. 6 NO.2, 81 – 86
- Ginting Erliana, Yudi Widodo, dkk, 2005, *Karakteristik Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar*, Balai Penelitian Tanaman dan Kacang - kacang dan Umbi – umbian, Volume 24 Nomor 1 2005
- Handajani Dani, 2011, *Optimalisasi Substitusi Tepung Azolla Terfermentasi Pada Pakan Ikan Untuk Meningkatkan Produktivitas Ikan Nila Gift*, Jurusan Perikanan Universitas Muhammadiyah Malang, Vol. 12, No. 2, Agustus 2011: 177–181
- IA Santoso. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Diakses pada tanggal 20 Maret 2017. Tersedia pada <http://journal.unwidha.ac.id>
- Desrosier, Norman W. (2008). *The Technology of Food preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia. Diakses pada tanggal 3 juli 2018
- Imroatun Inayaah. 2016. *Kajian Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L.) Varietas Beta 2 Dengan Pengaruh Perlakuan Pengupasan Umbi*. Jurnal Teknosains Pangan Vol V no. 2 April 2016. Diakses pada 2 April 2017. Tersedia pada <http://jurnal.uns.ac.id>
- Mahmud Mien K, dkk, 2005, *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*, Jakarta : Persagi
- Mahmud Mien K, dkk, 2017, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*, Jakarta : Persagi
- Marthen Lie, Marie Majoan, fenny R. Wolayan, 2015, *Peningkatan Nilai Nutrien (Protein Kasar dan Serat Kasar) Limbah Solid Kelapa Sawit Terfermentasi Dengan Trichoderma Reesei*, Fakultas Perternakan Unsrat Manado, Volume 2 Nomor 1 Mei 2015

- Mahdalena Siti Nur, 2015, *Kadar Protein, Air Dan Betakaroten Tepung Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea Batatas L.) Yang Dimodifikasi Dengan Penambahan Air Perasan Pepaya Muda (Carica Papaya L.) Dan Waktu Fermentasi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Nurhidayati, S.2006. Kajian Pengaruh Gula Aren dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Soya. *J. Matematika, Saint dan Teknologi* 7(3): 40-47.
- Nugroho Aditya, Fronthea Swastawati, Apri Dwi Anggo, 2014, Pengaruh Bahan Pengikat Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp.*), Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro, Volume 3, Nomer 4, Tahun 2014, Halaman 140 - 149
- Oktaviani Tri, Any Guntarti, Hari Susanti. 2014, *Penetapan Kadar  $\beta$ -Karoten Pada Beberapa Jenis Cabe ( Genus Capsicum ) Dengan Metode Spektrofotometri Tampak*. Diakses pada 10 Juni 2017. Tersedia pada <http://journal.uad.ac.id>
- Oliveira, J.C. 2004. Optimising the Efficiency and Productivity of Thermal Processing. In: P.S. Richardson (Eds). *Improving the Thermal Processing of Foods*. Woodhead Publishing Limited. London.
- Pertiwi Agustin P, Hermiza Mardesci, 2016, *Studi Tentang Penambahan Kangkung Darat (Ipomeareptanspoir) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ikan Lele (Clariasgariepinus), Dosen Teknologi Pangan FAPERTA UNISI*, Vol. 5, No. 2, Tahun 2016
- Pangastuti Hesti Ayuningtyas, Dian Rachmawanti Affandi, Dwi Ishartani, 2013, *Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret Surakarta, *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1 Januari 2013
- Prastia, Akhyar Ali dan Faizah Hamzah, 2016, *Pembuatan Nugget Jamur Merang (Volvariella Volvaceae) Dengan Penambahan Ikan Gabus (Channa Striata)*, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Vol. 3 No. 2 Oktober 2016
- Poernomo Djoko, Sugeng Herisuseno, dkk, 2004, Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus spp.*), *Teknologi Hasil Perikanan FPIK – IPB*, Vol VIII No. II Tahun 2004
- Ricca Claudia, dkk. 2015. *Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L.) Dan Tepung jagung (Zea mays) Fermentasi : Kajian*

*Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 no 4 p. Diakses pada tanggal 14 April 2017. Tersedia pada <http://jpa.ub.ac.id>

- Rasmaniar, Ahmad, Sukina Balaka, 2017, *Analisis Proksimat Dan Organoleptik Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas), Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah*, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kendari, Vol. 2, No. 1, P. 315 - 324, Th. 2017
- S. N. Permadi, S. Mulyani, A. Hintono, 2012, *Kadar Serat Sifat Organoleptik Dan Rendemen Nugget Ayam Yang Di Substitusi Dengan Jamur tiram Putih (Plerotus Ostreatus)*, Fakultas Perternakan dan Pertanian Universitas Di Ponogoro, Vol. 1 No. 4 Jurnal Aplikasi Pangan
- Sudarmadji, Haryono dan Suhardi, 1976, *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian Edisi Pertama*, Yogyakarta : Liberty
- Susilawati dan Medikasari. 2008, *Kanjian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung Dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Cracker*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi – II 2008. Diakses pada 21 maret 2017 Diakses pada tanggal 20 Maret 2017. Tersedia pada <http://jpa.ub.ac.id>
- Supirman, Hartati Kartikaningsih, Kartini Zaelanie, 2012, *Pengaruh Perbedaan Ph Perendaman Asam Jeruk Nipis (Citrus Auratifolia) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Terhadap Kualitas Kimia Teh Alga Coklat (Sargassum Fillipendula)*, Universitas Brawijaya, Vol. I No. 1 pp 46-52
- Susetyo Yosia Adi, Sri Hartini, Margareta Novian Cahyanti, 2016, *Optimasi Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Terfermentasi Ditinjau Dari Dosis Penambahan Inokulum Angkak Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Mie Basah*, Universitas Kristen Satya Wacana
- Surawan, Fitri Electrika Dewi. 2007. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna dalam Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 2, No. 2 Juli – Desember Tahun 2007 : 78 – 84.*
- Suryaningrum, Theresia Dwi., Ijah Muljanah., Evi Tahapari. 2010. *Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jens Ikan Patin dan Hibrid Nasutus dalam Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. 5, No. 2 Tahun 2010 : 153 – 164.*

S R Widya Areta Humaniora Justisia, Annis Catur Adi, 2016, *Peningkatan Daya Terima Dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (Clarias Batrachus) Dan Kacang Merah (Vigna Angularis)*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya, Vol. 11, No. 1 Januari –Juni 2016: hlm. 106–112

Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging Gadjah Mada Press, Yogyakarta.

Taylor R B. 1998. *Ingrediens In The Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices*. Sheffield Academy Press. England.

Tri Listiana dan Joko Teguh Isworo, 2012, *Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Nugget Keong Sawah Dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng*, Universitas Muhammadiyah Semarang, Vol 03 No. 05 Tahun 2012

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya : Graha Ilmu

Yuliani Ita, 2013, *Stuni Eksperimen Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis Filter Yang Berbeda*. Diakses Pada 2 Juni 2017, Tersedia pada <http://lib.unnes.ac.id>