

DAFTAR PUSTAKA

- Adry, N. (2013). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan.
- AL, D. (2011). Formulasi Cookies Berbasis Pati Garut (*Maranta arundinaceae* Linn) Dengan Penambahan Tepung Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) Sebagai Sumber Zat Gizi Mikro [Skripsi]. Bogor. *Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor*.
- Anastasia Sharleen, S. L. (2014). Teknologi Pembuatan Tepung Mocaf Bagi Ibu-Ibu PKK Di Desa .
- Anni Faridah, K. S., & Yusuf, L. (2008). *PATISERI JILID3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Apriyantono. (1989). Analisa Kadar Beta Karoten Metode Spektrofotometri. *Analisa Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. IPB, Bogor*, 169-170.
- Ardhanawati Dhiyas, N. R. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi Pada Flakes "KUMO". *Journal Of Nutrition College*, 499-503.
- Astawan, M. d. (2008). *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aswar. (1995). Pembuatan Fish Nugget Dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp.*). (Skripsi) *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Ayustaningwarno, K. d. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar Betakaroten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Nutrition College 1 (1)*, 299-312.
- BPS. (2012). Tingkat Produksi Labu Kuning Tahun 2011.
- BSN. (2014). SNI 01-6683-2014. Syarat Mutu Chicken Nugget.
- Budiman, C. d. (2007). Karakteristik Putih Telur Itik Tegal. *Jurnal Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.

- Damayanti, D. A. (2014). Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*.
- Depkes, R. (1996). Komposisi Kimia Daging Ayam.
- Devega, M. (2010). Peranan Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional. *Institut Pertanian Bogor*, 1-15.
- E-Book Rahasia, U. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Jakarta: Andi Offset.
- Faizatun, N. (2016). Optimasi Lama Fermentasi Susbsrat Padat Singkong Pada Pembuatan Modified Cassava Flour (MOCAF) menggunakan *Lactobacillus plantarum*. Walisongo.
- Habibie, P. (2018). *My Little home cook*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Harmiawan, D. (2011). *Memproduksi Tepung Mocaf Tanpa Limbah (Enzim)*. Surakarta: Cipta Bintang.
- Hidayah, R. (2010). Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (waluh).
- Histifarina, e. a. (2004). Teknik Pengeringan Dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran*, Jurnal Vol.14.
- ID, A. (2017). Mengenal Karakteristik dan Keunggulan Tepung Mocaf.
- Indrasti, F. (2004). Pemanfaatan Pemberian Tepung Cangkang Telur Ayam.
- IPB, T. P. (2007). Pengawetan Daging.
- Iriyani, D. (2011). *Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan*. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.
- Jonarson. (2004). Analisa Kadar Asam Lemak Minyak Goreng yang Digunakan Penjual Makanan Jajanan Gorengan di Padang Bulan Medan. *SI Undergraduate, Universitas Sumatera Utara*.
- Kasmiati, E. (2010). Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 29 No.2.
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Aneka Kerupuk.
- Kristianingsih, Z. (2010). *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Semarang: Universitas Negeri Semarang (UNES).

- Kukuh. (2010). Minyak Goreng Yang Baik.
- Muchtadi, T. (2010). Teknologi Proses Pengolahan Pangan. *Alfabeta. Bandung.*
- Murdijati Gardijito, A. D. (2013). *Pangan Nusantara (ed 1)*. Jakarta: Fajar Inter Pratama Mandiri.
- Murtiningsih, S. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Ninik Rustanti, T. S. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan Pada Flakes KUMO. *Journal Of Nutrition College*, 360-367.
- Novi Safriani, N. E. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal AgroIndustri*, 85-94.
- Nunik Yuliarti, L. S. (2013). *Jasa Boga Pengolahan Hidangan Harian dan Kesempatan Khusus*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan.
- Nurud Diniyah, A. S. (2018). Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati dari Mocaf (Modified Cassava Flour Varietas Kaspro dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 80-90.
- Owens, C. (2001). Coated Poultry Produk. Departement of Poultry Science Texas A and M University. CRC. Press, New York, Washington DC.
- Prastawa Bayu Raharjo, R. (2013). *Patiseri Mengolah Kue Indonesia*. Jakarta: Pusat Kurikulim dan Perbukuan.
- Rahmadhani, L. (2017). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Nanas (Ananas comocus Merr) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf. *UMY*, 1 -15.
- Santoso. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata). *Jurnal Teknosains Pangan, Vol. 2. No. 3*, 15-26.
- Sinaga, S. (2011). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabilan Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. *Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.*
- Situmorang, E. (2008). Pengawetan Daging Ayam (Gallus Gallus Domesticus) dengan Larutan Garam Dingin. *Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.*

- Subagio, A. (2007). Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diverifikasi Pangan Pokok Nasional. Universitas Jember. Jember. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Subagyo. (2006). Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung - Tepungan. Jakarta : Food Review.
- Syamri. (2011). Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah.
- Tressler, E. (n.d.). The Freezing Preservation of Foods. 213-217.
- Usmiati, S. Y. (2011). Pengembangan Produk Pangan Berbahan Baku Labu Kuning. Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 202-208.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balitbangkes Kemenkes RI. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, Vol.3. No.2.2014 : 59 - 68.
- Yuwono, S. (2015). Labu Kuning (Cucurbita moschata).

LAMPIRAN

Lampiran 1

**PEMERINTAH PROVINSI BALI**
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PTSP
Jalan Raya Puputan, Niti Mandala Denpasar 80235
Telp./Fax (0381) 243804/256935
website: www.tamp.balprov.go.id e-mail: bamp@baliprov.go.id

Nomor : 070/06934/DPMTSP-B/2019
Lampiran : -
Perihal : Rekomendasi

Kepada
Yth: 1. Rektor Universitas Udayana
2. Walikota Denpasar
cc. Kepala Badan Kesbang Pol
Kota Denpasar
di -
Tempat

I. Dasar

- Peraturan Gubernur Bali Nomor 33 Tahun 2017 Tanggal 15 Mei 2018 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Peraturan Gubernur Bali Nomor 45 Tahun 2018 Tanggal 21 Juni 2018 Tentang Tata Cara Penerbitan Perizinan dan Non Perizinan pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
- Surat Permohonan dari DIREKTUR POLTEKES DENPASAR Nomor PP.04.03/031/102.22/2019, tanggal 28 Januari 2019, Perihal Permohonan Izin Penelitian.

II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada

Nama : PUTU DIARTAMASARI BENDRI
Pekerjaan : MAHASISWA
Alamat : BR. BENGKEL GEDE DESA BENGKEL, KEDIRI, TABANAN
Judul/bidang : PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG MOCAF DAN LABU KUNING TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET MOCAF LABU KUNING
Lokasi Penelitian : KAMPUS JURUSAN GIZI POLTEKES DENPASAR DAN FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS UDAYANA
Jumlah Peserta : 6 Orang
Lama Penelitian : 6 Bulan (28 Jan 2019 s/d 31 Jul 2019)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:

- Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang
- Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Rekomendasi/Ijin akan dicabut/dihentikan segala kegiatannya.
- Mematuhi segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- Apabila masa berlaku Rekomendasi/Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Rekomendasi/Ijin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
- Menyerahkan hasil kegiatan kepada Pemerintah Provinsi Bali, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Bali dan Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali

Denpasar, 29 April 2019
a.n. GUBERNUR BALI
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PTSP PROVINSI BALI



Tambusan kepada Yth:

- Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bali
- Yang Bersangkutan

Lampiran 2

 **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK) 

Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

PERSETUJUAN ETIK /
ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0016 /2019

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG MOCAF DAN LABU KUNING TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET MOCAF LABU KUNING

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

PUTU DIARTAMASARI BENDRI

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 30 Januari 2019
Ketua,



I Dewa Putu Gede Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB

Lampiran 3

Uji Organoleptik Terhadap Rasa/Tekstur/Aroma/Warna
Pada Nugget Mocaf Labu Kuning

Nama Panelis :

Produk yang diuji : Nugget Mocaf Labu Kuning

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel nugget, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumpit (\surd) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap rasa, tekstur, aroma dan warna. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala Hedonik	Kode sampel				
	212	232	242	252	262
Sangat suka					
Suka					
Netral					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

Komentar :

Lampiran 4

Uji Organoleptik Terhadap Mutu Tekstur
Nugget Mocaf Labu Kuning

Nama Panelis :

Produk yang diuji : Nugget Mocaf Labu Kuning

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel nugget, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kekompakan. Berilah tanda rumput (\surd) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap tekstur. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala Hedonik	Kode sampel				
	212	232	242	252	262
Kompak					
Tidak Kompak					

Komentar :

Lampiran 5. Uji Sidik Ragam (Anova) Terhadap Rasa

Test of Homogeneity of Variances

Rasa			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.032	4	10	.070

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.688	4	.172	5.355	.014
Within Groups	.321	10	.032		
Total	1.009	14			

Rasa

	Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	1	3	3.2100	
	2	3		3.6533
	3	3		3.7333
	4	3		3.7433
	5	3		3.8000
	Sig.			1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

DOKUMENTASI

