

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. 2013. Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anuwar, 2010. Efek kolagen dari berbagai jenis tulang ikan terhadap kualitas myofibril protein ikan selama proses dehidrasi. J. teknologi dan Industri Pangan, 23(1):36-40.
- Astawan, M. 2007. Ikan Air Tawar Kaya Protein dan Vitamin. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses 26 Juli 2007
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Asti Fauziah, R. F. (2019). Daya Terima Dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam Dengan Kombinasi Tempe Sebagai Pangan Olahan Sumber Zat Besi. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3, 67.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional
- Budhiati, Retno. 2018. *Penerapan Teknologi Tepat Guna Variasi Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat*, Prosiding SEMNAS Unimus, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pancasakti Tegal
- Djuwardi, A. 2009. Cassava solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan. Grasindo. Jakarta
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya
- Farhan, Anggara, 2017, Hitung Food Cost Benar untuk Bisnis Restoran, Tersedia (<http://www.beeaccounting.com/blog/hitung-food-cost-benar-untuk-bisnis-restoran/>), 2 Desember 2019.
- Fellow, J.P. 2000. Food Processin Technology Principles and Practise. 2nd ed. Woodhead Pub. Lim., Cambridge. England.

- Fhoni Kurnia Agusta, D. F. (2020). Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14, 68-82.
- Herawati. 2008. Produksi Karkas, Hasil Olahan dan Perubahan Histologi Organ dan Jaringan Ayam Broiler dengan Suplemen Fitobiotik Jahe Merah. Program Studi Ilmu Peternakan Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. (Disertasi).
- Irawan, M Anwari. (2007). Karbohidrat. Pulton Sports Science & Performance Lab. Jakarta.
- Jamaludin, R.B; Hastuti P; dan Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Dalam : Karasapoetra dan Marsetyo. (2008). Ilmu Gizi Korelasi Gizi dan Produksi Kerja. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kemenkes RI, (2018). Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI, (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. <http://www.ebookpangan.com>
- Nugroho M. 2013. Isolasi albumin dan karakterisasi berat molekul hasil ekstraksi secara pengukusan ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. 9(1): 40-49
- Palupi, N. S. 2008. Fortifikasi Zat Besi. Food Review Indonesia.
- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swa
- Romadhon, A.R., Afrianto, E., Pratama, R.I., Grandiosa, R. (2017). Extraction of Snakehead Fish [*Ophiocephalus striatus* (Bloch, 1793)] into Fish Protein Concentrate as Albumin Source using Various Solvent. *Procedia. 2nd International Symposium on Aquatic Products Processing and Health, AquaticProcedia*. 7: 4 – 11.
- Rostiana, O. Nurliani B dan R. Mono. 2005. Budidaya Tanaman Jahe. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika. Sirkuler No. 11.
- Simbolon, D. O., Masfria, & Sudarmi. 2012. Pemeriksaan Kadar Fe dalam Hati Ayam Ras dan Ayam Buras Secara Spektrofotometri Serapan Atom.

Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry Vol.1 No.1 , 8-13.

- Sumardjo, Damin. (2008). Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Bioesakta. EGC: Jakarta.
- Thohari, I. Mustakim. M.C. Padaga, P.P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Press, Malang
- Tien R. Muchtadi, S. F. (2010). *Imu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Wardoyo, A. S. (2019). *Diet Gizi Seimbang Sehat dengan Makanan*. Sidoarjo: Idomedia Pustaka.
- Wellyana, F. Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(1):9-17
- Yulivantina, (2016). Hubungan Status Gizi dan Lama Menstruasi dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMA Muhammadiyah 7 Yogyakarta. Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta. Yogyakarta