

DAFTAR PUSTAKA

- (BSN), B. S. N. (2017). Nugget ayam (chicken nugget). Standar nasional indonesia 6683. *Badan Standardisasi Nasional, SNI 6683*, 2–36. https://kupdf.net/download/sni-6683-2014-nugget-ayam_58f679ecdc0d60c277da985c_pdf#report
- Adha, A. S. A., & Suseno, S. H. (2020). Pola Konsumsi Pangan Pokok dan Kontribusinya Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(6), 988–995.
- Adisa, V. (2024). *Ensiklopedia Dunia Binatang : Ayam Asal Indonesia*. Penerbit Andi. https://www.google.co.id/books/edition/Ensiklopedia_Dunia_Binata ng_Ayam_Asal_In/wIEMEQAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- Agustina, N. (2022). *Telur dan Kandungannya*. Kemenkes Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1808/telur-dan-kandungannya
- Aina, Q. (2019). *Pengaruh Penambahan Jumlah Serbuk Daun Katuk (Sauropus Androgynus) Terhadap Sifat Organoleptik Fettucini Daun Katuk*.
- Astuti, I., & Auliyah, N. (2024). Analisis Protein Dan Lemak Pada Nugget Nila Dengan Penambahan Tepung Sagu. *Gorontalo Fisheries Journal*, 7(1), 35. <https://doi.org/10.32662/gfj.v7i1.3794>
- BPOM RI. (2019). Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia Peraturan BPOM No 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. *Bpom*, 11, 1–16.
- Byrd-Bredbenner, C., Moe, G., Berning, J., & Kelley, D. S. (2016). *Perspectives in Nutrition* (10th ed.). McGaw-Hill Education.
- Dewi, D. P., & Astriana, K. (2019). Sustitusi Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynous Merr.) Pada Pembuatan Nugget Lele (Clarias batracus) Untuk Ibu Hamil Anemia. *Prosiding Seminar Nasional ...*, 87–93.
- Dewi Pido, N., Silvana Naiu, A., & Marsuci Harmain, R. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Mutu Sosis Ikan Layang dengan Perbandingan Tepung Sagu yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(3), 154–162.
- Djonu, A., Nursayam, H., & Boikh, I. L. (2021). Profil Nutrisi dan Analisis Usaha Produk Nugget Ikan Lele pada UKM Rukun 201. *Jurnal Bahari Papadak*, 2(2), 212–216.

- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Hasibuan, S. (2021). *Nugget Patin Bergizi & Prospek Pemasaran Online*. UR Press. https://www.google.co.id/books/edition/Ensiklopedia_Dunia_Binata_ng_Ayam_Asal_In/wIEMEQAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- Hodge, C., & Taylor, C. (2023). *Vitamin A Defeciency*. National Library of Medicine. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK567744/#article-31211.s4>
- Juhartini, Fadila, & Sumaryaningsih, I. (2022). Estimasi Nilai Gizi Pada Nugget Ikan Tuna Substitusi Sayuran. *Jurnal Kesehatan*, 15, 159–166. https://www.academia.edu/105831521/Estimasi_Nilai_Gizi_Pada_Nugget_Ikan_Tuna_Substitusi_Sayuran
- Kemenkes. (2014). *Pedoman Perkiraan Jumlah Garam dan Penyerapan Minyak Goreng*.
- Kementerian Kesehatan. (2023). Suvei Kesehatan Indonesia (SKI). *Laporan Tematik SKI 2023*, 965. <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/laporan-tematik-ski/>
- Kementrian Kesehatan. (2023). *Profil Kesehatan*.
- Khaerah, M. (2021). Karakteristik Mutu Secara Mikrobiologi Ikan Layang (*Decapterus macroma*) Menggunakan Teknik Penanganan Perbandingan Air Dan Es Serta Lama Penyimpanan. *Universitas Hassanudin*, 1–29.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan* (Tim UB Press (ed.)). UB Press.
- Lestari, J., & Rozali, Z. F. (2023). Kajian Penambahan Bayam (*Amaranthus* sp .) terhadap Nilai Sensori Nugget Ayam (*Sensory Analysis of Chicken Nuggets with Spinach* (*Amaranthus* sp .)). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 524–532.
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif (JUPETRA)*, 2(2), 6–10.
- Marina, M., Nailufar, F., & Wahyunigum, D. R. (2024). The Correlation Between the Level of Satisfaction with Serving and Food Service to The Food Waste of Inpatients. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 6–12.

- Maryuningsih, R. D., Nurtama, B., & Wulandari, N. (2021). Pemanfaatan Karotenoid Minyak Sawit Merah untuk Mendukung Penanggulangan Masalah Kekurangan Vitamin A di Indonesia. *Jurnal Pangan*, 30(1), 65–74. <https://doi.org/10.33964/jp.v30i1.473>
- Meidia, S. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomurus Commerson*) dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 225–232.
- Ngadiarti, I., & Muntikah. (2021). Uji Organoleptik, Analisis Kandungan Zat Gizi, dan Skrining Fitokimia Minuman Campuran Daun Katuk (*Saorpus androgynus (L.) Merr*), Daun Pepaya (*Carica papaya L.*), dan Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Sebagai Potensi Peningkat Produksi ASI. *Jurnal Nutrisia*, 23(1), 14–21. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v23i1.212>
- Noviani, A., & Yugiana, E. (2023). Statistik Kesehatan 2022. *Jurnal Statistik Kesehatan*, 45–58.
- Priyono, H., Lestari, S., & Yusnaini, Y. (2022). Kualitas Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam Dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Cannarium*, 20(1), 1–4. <https://doi.org/10.33387/cannarium.v20i1.4859>
- Purnama, R. (2019). *Hubungan Asupan Beta Karoten dengan Glukosa Darah Puasa Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di Klinik Jasmine 2 Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, M. Y. (2023). *Pengaruh Penggunaan Susu Skim, Full Cream Dan Buttermilk Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam*. 1–93.
- Putri, T. T. (2024). *Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Pisang (Musa Sapientum) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Sebagai Alternatif Selingan Rendah Indeks Glikemik Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe II*. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2021). *Ilmu Bahan Makanan* (2nd ed.). UB Press.
- Rania, R. (2022). *Kajian Pembuatan Ekado dengan Penambahan Kacang Kedelai dan Jamur Kuping (Auricularia Auricula) Sebagai Alternatif Makanan Kaya Protein dan Serat untuk Penderita Penyakit Tidak Menular*. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Rohim, M. N., Bintoro, V. P., & Estiningdriati. (2019). Uji (Warna, Tekstur dan Susut Masak) Daging dari Ayam Pedaging Lohman yang Diberi Tepung Daun Kayambang (*Salvinia molesta*) sebagai Campuran Pakan. *Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 1–6.

- Sahani, W., & Juliani, Y. (2019). Kandungan Zat Pewarna Metanil Yellow Pada Tepung Panir Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 17(1), 56. <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v17i1.684>
- Salam, A. (2024). *Vitamin A dan Kesehatan* (1st ed.). PT. Literasi Nusantara Abadi Goup.
- Salsabila, A., Agustin, R., & Budiati, T. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Roti Tawar. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(2), 66–79. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i2.3179>
- Santana, T., Rahayu, A., & Mulyaningsih, Y. (2021). *Karakterisasi Morfologi dan Kualitas Berbagai Aksesori Katuk*. 7(April), 15–25.
- Saputrayadi, A. (2018). *Pangan & Gizi* (1st ed.). Deepublish.
- Sari, R. S., & Rahayu, Y. (2018). *Teknologi Pengolahan Daging & Ikan Nugget (Gallus Domesticus)*.
- Sariani, Karimuna, L., & Ansharullah. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk (Saoropus androgynus L. Merr) Terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit Berbasis Sagu (Metroxylon sagu Rottb). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(5), 2425–2437.
- Sartimbul, A. (2017). *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis* (D. A. Batarnia (ed.)). UB Press.
- Senas, P. (2023). Efektivitas Penambahan Daun Katuk (Sauropus androgynus) Terhadap Otak-Otak Ikan Bandeng (Chanos chanos). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 164–176. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.46129>
- Sinta, D., Nurhaeda, Rasbawati, & Fitriani. (2019). Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler dengan Penambahan Susu Bubuk Skim pada Level yang Berbeda. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 2, 26–27.
- Sormin, R. B. D., Gasperz, F., & Woriwun, S. (2020). Karakteristik Nugget Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan Ubi Ungu (Ipomoea batatas). *AGITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 1–9. <https://doi.org/10.30598/jagitekno.2020.9.1.1>
- Sukma, D., Hardianto, R., & Filtri, H. (2021). Analisa Tingkat Kepuasan Mahasiswa Terhadap Perkuliahan Daring pada Era Pandemi Covid-19. *ZONAsi: Jurnal Sistem Informasi*, 3(2), 130–142.

- Suyatman, S. (2021). Menyelidiki Energi Pada Fotosintesis Tumbuhan. *INKUIRI: Jurnal Pendidikan IPA*, 9(2), 134. <https://doi.org/10.20961/inkuri.v9i2.50085>
- Syafi'i, F., Wijaya, C. H., & Nurtama, B. (2018). Optimasi Proses Pembuatan Bubuk Oleoresin Lada (*Piper nigrum*) Melalui Proses Emulsifikasi dan Mikroenkapsulasi. *Agitech*, 36(2), 128–136.
- Syarbini, M. H. (2021). *Referensi Komplet A-Z Bakery* (F. Casova (ed.); 1st ed.). Tiga Serangkai.
- Tapilatu, R. F., & Kusuma, A. B. (2022). *Biodiversitas Ikan Ekonomis Penting Papua Barat* (B. Pranata (ed.)). Cahya Ghani Recovery.
- TKPI. (2020). Tabel Komposisi. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, 1–135.
- Umam, M. A. (2019). *Ajaibnya Khasiat Daun dan Buah Tin* (1st ed.). Syalmahat Publishing.
- Utari, A. C. A., Moviana, Y., Judiono, J., Hastuti, W., Fauziyyah, R. N., & Mulyo, G. P. E. (2023). Analisis Kualitas Boba (Tapioca Pearl) Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Sebagai Alternatif Selingan Kaya Protein dan Zat Besi Bagi Remaja Anemia. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 2(1), 38–45. <https://doi.org/10.34011/jgd.v2i1.1305>
- Willgoz. (2023). *Resep Chicken Nugget Crunchy Mirip Kanzler*. <https://youtu.be/nKWSc-QZRQY?si=PLbeloMPVBArt0NS>
- Yabudi, W., Yusuf, N., & Djailani, F. M. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Kaldu Bubuk dari Hasil Samping Industri Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus.sp*). *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(10), 356–363.