

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2011. *Teknik Mengolah Daging Yang Higienis Dan Modern*. Badan Litbang Pertanian. Sinar Tani. Bogor.
- Arby, A., Desmelati., Sumarto. 2015. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (I Pomoea Batatas) Terhadap Mutu Nugget Cumi-Cumi. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan*. Hal: 1-13.
- BSN (Badan standarisasi nasional). 2014. *Nugget ayam (chicken nugget)*. SNI 6683:2014. Jakarta.
- Echeverria, L., J. D. Rigoto., B. D. A. Porciuncula., B. C.B. Barros. 2020. Characterization Of Chicken Nuggets With The Addition Of Flour From Peach Palm By-Product. *Brazilian Journal Of Development*. Vol. 6, No. 10 : 75259-75273.
- Fahruzaky, S., B. Dwiloka., Y. B. Pramono., S. Mulyani. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Mineral Bakso Dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2) 82-87.
- Hardianto, B., R . Hidaiyanti. 2017. Penggunaan Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgunus L. merr) Sebagai Bahan Pengawet Alami Daging Ayam. *Agritepa*. Vol. IV, No. 1.
- Komansilan, S., Sakul, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Kimia Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootec*. Vol. 35 no. 1 : 106-116.
- Kusuma, N. 2018. Tingkat Keempukan Dan Persentase Produk Naget Itik Afkir Yang Ditambahkan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan Program Studi Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto.
- Kusumaningrum, M. 2013 Pengaruh berbagai filler (Bahan Pengisi) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Chicken Nugget. *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelu Afkir Beku Terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut Dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1)48-54.
- Murni, M., 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Dan Citarasa Naget Ayam. *Berita Litbang Industri*. Vol. 3 no. 2 : 117-123.
- Nintami, A. L., Rustanti, N. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe-2. *Journal Of Nutrition Collage*. Vol. 1 No 1 Hal: 382-387.

- Nugroho, D. F. 2020. Pengaruh Bahan Pengenyal Yang Berbeda Terhadap Persentase Produk Dan Kekenyalan Bakso Daging Entok Jantan (*Cairina moschata*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Jendral Soedirman Purwokerto.
- Rahimi, D., M. Kashaninejad., A. M. Ziaifar., A. S. Mahoonak. 2018. Effect Of Infrared Final Cooking On Some Physic-Chemical And Engineering Properties Of Partially Fried Chicken Nugget. *Innovative Food Science And Emerging Technologies*. 47 (2018) 1-8.
- Rakhmawati, E. 2016. Pengolahan Sosis Fermentasi Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Menggunakan Kultur Dan Metabolit *Lactobacillus Fermentum* Secara Individu Dan Kombinasi Terhadap Karakteristik Fisika-Kimia. *Skripsi*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang.
- Ramadhan, M., Mahfudz, L. D., Sarengat, W. 2018. Performans Ayam Petelur Tua Dengan Penggunaan Tepung Ampas Kecap Dalam Pakan. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Vol 13. No. 1 : 84-88
- Ratulangi, Y.A., S. E. Siswosubroto., F. Ratulangi., J. E. G. Rompis. 2018. Sifat Organoleptic Naget Ayam Yang Menggunakan Tepung Kedelai Sebagai Penggantian Sebagian Daging. *Jurnal Zootec*. Vol. 38 No 1 : 131-141.
- Ratulangi, F. S dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootec*. Vol. 41 No. 1 : 230-239.
- Rijal, M., N. A. Natsir., I. Sere. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas var ayamurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven. *Jurnal biotek*. Vol. 7 No. 1. : 48-57
- Sakul, S., S. Komansilan. 2018. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Palatabilitas Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootec*. Vol. 38 No. 2 : 368-378.
- Santoso, W. E. A., dan T. Estiasih. 2014. Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. ayamurasaki*) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Panas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol. 2 No 4 p. 121-127.
- Suwiti, N. K., Suastika, I.P., Swacita, I. B. N., Besung, I. N.K. 2015. Studi Histologi Dan Histomorfetri Daging Sapi Bali Dan Wagyu. *Jurnal Veteriner*. Vol. 16 No.3 : 432-438. ISSN : 1411-8327.
- Syaefudin, R., 2018. Kadar Air Dan Persentase Produk Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Jendral Soedirman Purwokerto.
- Timung, M. A., B. Sabtu., G. E. M. Malelak. 2021. Kadar Lemak, Nilai Tba, Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Organoleptic Karkas Ayam Petelur Afkir Setelah Direndam Dengan Sari Daun Binahong (*Anredera*

cordifolia (ten) steenis). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. Vol 3 No. 7 : 1228-1239.

Walukow, K.S., J.Laihad., J.R. Leke., M. Montong. 2017. Penampilan Produksi Ayam Ras Petelur MB 402 Yang Diberi Ransum Mengandung Minyak Limbah Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L*). *Jurnal Zootec*. Vol. 77 No. 1 : 123-134.

Widyawatiningrum, E., S. Nur., N. C. Ida. 2018. Kadar Protein Dan Organoleptic Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera lamk*). *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*. ISBN: 978-602-14917-5-1.

Yuslianti, E., R. 2013. *Sayuran Dan Buah Berwarna Ungu Untuk Meredam Radikal Bebas*. Deepublish (Grup Penerbit CV Budi Utama). Yogyakarta.