

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., Purnomo, H., dan Siswanto. 2001. Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya, Malang.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anwar, C., Ika, R. A., Irmayanti. 2019. Kajian Penggunaan Jenis Ikan dan Tepung Terigu pada Kualitas Kimia, Fisik, dan Organoleptik Kamaboka. *Jurnal of fisheries and marine research*. 3(3): 288-300
- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemistry, Official Method of Analysis. 18th Editor. Benjamin Franklin. Washington D.C.
- Arbie, M.F., Arif, M.A.M., & Syaiful, U. 2019. Nugget Tempe dengan Variasi Penambahan Tepung Tapioka dan Pati Sagu. *Journal of Agritech Science*, 3(1): 34-42
- Aulia, A. 2012. Formulasi Kombinasi Pati Sagu Dan Jagung Pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*, 13(2):33-38.
- BPS. 2021. Produksi Perikanan Tangkap Laut Pulau Taliabu. Badan Pusat Statistik, Maluku Utara
- Effendi, R., Ayu, D.F., Nofaren, N. 2022. Pendugaan Umur Simpan Rending Telur yang dikemas Plastic High Density Polyetilen (HDPE) dan Aluminium Foil dengan Teknik Pengemasan Berbeda Menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Inonesia*, 13(1): 1-8.
- Eni, W. La, K., Kobajashi, T. I. 2017. Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget ikan kakap putih (*Lates carcarifer*, bloch). *J. sains dan teknologi pangan*, 2(3): 615-630.
- Firmansyah, F. 2017. Penuhi Gizi Kita dengan Konsumsi Ikan. <https://kesmas.kemkes.go.id/konten/133/0/051513-penuhi-gizi-kita-dengan-konsumsi-ikan#>. Diakses pada 27 Februari 2024

- Hels, O., T. Larsen, L. P. Christensen, U. Kidmose, N. Hassan, and S. H. Thilsted. 2004. Contents of iron, calcium, zinc and β -carotene in commonly consumed vegetables in Bangladesh. *Journal of Food Composition and Analysis* 17: 587–595
- Herdiana, N., Susilawati, S., Dyah, K., Eka, R. 2023. Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L) dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Pembentuk Tekstur Nugget Ikan Lele. *Jurnal adriTECH*, 43(2):127-133
- Indriyanti, F., Rohula, U. & Edhi, N. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia Rotunda*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna Dan Ph Fillet Ikan Patin Yang Disimpan Pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4) : 25-31
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 2008. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kissya, E. 1993. Sasi Aman Haru-Ukui. Yayasan Sejati. Jakarta
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu., & S, M. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen Dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget. *Animal Agricultural Journal*, 2(1): 370-376
- Laiyla, N., Rita, M. H., & Nikmawatisusanti, Y. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus Yang Disubstitusikan Dengan Pati Sagu. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 2(2): 81-87
- Lilik, V.A.B. 2018. Application Of Sago Flour (*Metroxylon Rumphii Mart.*) as Binding Agent in Snakehead Fish (*Channa Striata*) Crackers Processing. Thesis, UNIKA Soegijapranata, Semarang.
- Linda, N. 2017. Kadar Air, Kadar Serat dan Vitamin C *Chicken Nugget* Pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Makmur, S.A. 2018. Penambahan Pati Sagu dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1): 1-9
- Nururrahmah., & Ilmiati, I. 2014. Uji Efektivitas *Pistia Stratiotes* Terhadap Penurunan Kadar Cod Pada Limbah Cair Sagu. *Jurnal Dinamika*, 5(2): 12-20

- Pratiwi, T., Dian, R. A., Godras, J. M. 2016. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculante*) sebagai substitusi Tepung Terigu pada *Filler* Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemebreian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Pustikawati., Sussi, A., Suharyono, A.S. 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). Proseding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. 203-211
- Putri, S. K. 2016. Kajian Jenis Bahan Pengisi Dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Nila. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Rahmawati, S.S., & Erina, R. 2020. Rancangan Cak Lempap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. Jurnal Pendidikan Fisika, 4(1): 54-62.
- Redha, A., Iwan, R., Ragil, P.W. 2021. Optimasi Stabilitas Dan Kecerahan Warna Pada Pembuatan Nanoemulsi Oleoresin Jahe Merah. AGROFOOD: Jurnal Pertanian dan Pangan, 3(1): 9-14.
- Roos, N., T. Leth, J. Jakobsen & S.H. Thilsted. 2002. High Vitamin A Content In Some Small Indigenous Fish Species In Bangladesh: Perspectives For Foodbased Strategies To Reduce Vitamin A Deficiency. International Journal Of Food Sciences And Nutrition 53: 425-437.
- Rosselinda, B. E., Widiyanti, Y. A., & Mustofa, A., 2018. Karakteristik Kimia Dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius Sp*) – Ampas Tahu Dengan Pewarna Buah Bit. Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri), 3(1): 49-54
- Simanjuntak, A. T., & Usman, P. 2020. Pembuatan Nugget Ikan Nila Dengan Penambahan Tepung Kedelai. Sagu Journal: Agricultural Science And Technology, 19(2):1-9
- Simanjuntak, E.A., Effendi, R., dan Rahmayuni. 2017. Kombinasi Pati sagu dan modified cassava flour (mocaf) dalam pembuatan nugget ikan gabus. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian, 4(1): 1-15

- Sormin, R. B. D., Febe, G., & Syanne, W. 2020. Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1): 1-9
- Souripet, A. 2015. Komposisi Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 25-32
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Nugget Ikan SNI 7758-2013. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Suryanto, E., Lidya, I. M., Mercy, T., Frenly, W. 2011. Pengaruh Lemon Kalamansi (*Citrus microcarpa*) Terhadap Komposisi Kimia dan Fitokimia Antioksidan Dari Tepung Pisang Goroho (*Musa spp*). *Chem Prog.* 4(1) : 11-19
- Talebe, Y.B., Indah, R., Eka, K.D. 2020. Kualitas Nugget Ayam dengan Bahan Pengisi Tepung Pati Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) dan Pati Sagu (*Matroxylon Sagu Rattb*) Lokal Provinsi Maluku Utara. *Conference of applied animal science proceeding series*, 1(1) : 158-166.
- Tuhumuri, E. 2004. Pengembangan Sistem Sasi Sebagai Upaya Konservasi Ikan Lompa (*Thryssa Baelama*, Forskall) Di Desa Haruku, Maluku Tengah. Tesis, Program Pasca Sarjana, Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Tumion, F. F., & Ningrum, D. H. 2017. Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarisa Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 8(1): 25-35
- Underwood, B. A. 2004. Vitamin A Deficiency Disorders: International Efforts To Control A Preventable "Pox". *Journal Of Nutrition* 134: 231s–236s.
- Usfinit, A. M. M., Herianus, J. D. L., Zainal, A., Yuliana, T. R., Melycorianda, H. N. 2023. Pengaruh Proporsi Daging Ayam dan Tepung Belalang Kembara Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Nugget. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(2): 79-88.
- Utiahman, G., Rita, M. H., & Nikmawatisusanti, Y. 2013. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Deceperus Sp.*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea Batatas L.*). *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(3): 126-138

- Warella, J. C. 2012, Ikan Lompa (Thrissina baelama). https://www.academia.edu/9235345/IKAN_LOMPA_Trissina_baelama. Diakses 28 Januari 2024
- Webber, H. H., & V. H. Thurman. 1991. Marine Biology, 2th Edition. Harper Collins Publisher Inc. Usa.
- WebMD. 2024. Beta-Carotene-Uses, side effects, and more. https://www-webmd-com.translate.goog/vitamins/ai/ingredientmono-999/beta-carotene/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc. Diakses pada 18 juli 2024.
- Widriah, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Terigu Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta, Padang
- Wijaya, J. D., Adrinus, R. U., & Erni, S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Pati Kentang Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Patin-Tepung Nangka Muda. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, 20(1): 75-80
- Wijaya, Y. G., & Silvita, A. 2021. Resep Nugget Ikan Sayur, Makanan Enak dan Bergizi untuk Anak. <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/20/081600475/resep-nugget-ikan-sayur-makanan-enak-dan-bergizi-untuk-anak->. Diakses pada 25 Februari 2024
- Winarno, F.G. 1997. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Polnaya, F.J., & J. Talahatu. 2007. Karakteristik pati sagu hidroksipropil. *Eugenia*, 13: 335-345.