

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2010 Departemen Pertanian Pusat Data dan Informasi Pertanian
<http://www.deptan.go.id> (Diakses 02 Oktober 2022)
- Aswar, 2005. Pembuatan Fish Nugget dari ikan nila merah (*Oreochromis Sp*)
Skripsi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan .Bogor ; Insitut
Pertanian Bogor.
- Erawaty, 2011. Pengaruh Bahan Pengikat, waktu Penggorengan, dan Daya Simpan
Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu
(*Hyposascus pardalis*) Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Institut Pertanian Bogor.
- Fellow, 2008. *Food Processing Technologi; principles and practise Ellis Horwood
Limited* , New York.
- Fahrudin, 2012. Pengantar kesejahteraan sosial .Bandung PT.Refika Aditama.
- Hildayanti, 2017. Aneka Nugget Sehat nan Lezat .Agromedia Pustaka Depok.
- Hartati, 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pengikat Terhadap Mutu
Nugget Rajungan Jurnal Agrisistem.
- Iman, 2018. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25.Edisi 9.
Semarang : Universitas Diponegoro.
- Persatuan Ahli Gizi tahun 2017. Tabel komposisi pangan Jakarta: PT.Elex Media
Kompotindo.
- Robbi, 2019. Perilaku Organisasi (alih bahasa Drs.Benjamin Molon), Edisi
Bahasa Indonesia, PT. Intan Sejati Klaten.
- Sidik dan Prayitno, 2012. Pemograman WEB dengan PHP Informatika, Bandung.
- Susanto, 2014. Peptida Bioaktif sebagai Antioksidan Ekspolarasi pada ceker ayam,
Yogyakarta : Deepublish.
- Sulistyawati, 2014. Pengolahan susu di koica dan di LPPB Bengkulu. Laporan
Akhir LPPM Universitas Bengkulu.
- Soekarto, 2011. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian.
Bharatara karya Aksara, Jakarta.
- Tarigan, 2019. Uji karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan

- Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta L*) shoot.
- Winarno, 2004. Kimia Pangan dan gizi PT.Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winarno, 2006. Sistem informasi akuntansi, Yogyakarta, UPP STIM YKPN Yogyakarta.
- Winarno dan Tatoalik, 2012. HACCP dan Penerapannya dalam industri pangan (cetakan 1) Bogor.
- Yoshoda, 2001. *Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed Hygienically in a small scale poultry.*
- Yuliana, 2013. Study Eksperimen Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis filler yang berbeda skripsi. Fakultas Teknik.
- Yodatama, 2011. Perencanaan Unit Pengolahan “ Brownies” kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) skala industri kecil. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.