

DAFTAR PUSAKA

- Rita, H., Nanda, M., Rika, H., Ismail, S. (2023). PENGOLAHAN NUGGET AYAM DAN PENERIMAANNYA MELALUI UJI ORGANOLEPTIK DI DESA KRUENG LAM KAREUNG KECAMATAN INDRAPURI ACEH BESAR. *Jurnal Pengabdian Mahakarya masyarakat Indonesia*. Volume. 1 No.1.
- Frangky, F., Ningrum, D. (2017). PEMBUATAN NUGGET IKAN LELE (CLARIAS SP) DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU. *Jurnal Agromix* Volume 8, No 1.
- Afifah, (2020). Mutu Organoleptik, Kadar Protein Dan Kadar Zat Besi (Fe) Nugget Hati ayam. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Febriana, M. (2022). ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN CAKALANG DENGAN JENIS TEPUNG YANG BERBEDA. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(1), 2022.
- AKG, Angka Kecukupan Gizi. (2019).
- BSN, badan Standarisasi Nasional. (2014). *SNI 01-6683-2014*. Syarat Mutu Nugget. Jakarta.
- BPS, Badan Pusat Statistik., (2021). Statistik Indonesia.
- WHO, World Health Organization. (2019).
- Tiara, K. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research* Vol 2 No 1, 49 – 59.
- Yenny, A., Jenny, A., Yasmin, N. (2022). Analisis Anemia Pada Remaja Putri.

<http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>

Desi, P., Supriyono., Sri, H. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) pada Beberapa Dosis Pupuk Organik dan Kerapatan Tanam. Cakratani: Journal of Sustainable Agriculture. 33(2), 89 – 95.
<http://jurnal.uns.ac.id/cakratani/view/20412>

Maharani, P., Sumardianto., Retno, A. (2023). Karakteristik Stik Ikan Lele (*clarias* sp) Dengan Perbedaan Rasio Daging dan Tulang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Volume 5 No 1.

Rezky, Awaliah SY, dan Sukainah A. (2017). Analisis sifat fisik kimia nugget rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan Berbagai Bahan Pengisi. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. (3)2: 13-20. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5526>.

Rahmiah AN, Syam H, dan Sukainah A. (2018). Analisis Mutu Nugget Ikan Ikan Pisang-Pisang (*Casieo crbysozon*) dengan Penambahan Wortel. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. (4): 209-221.

Evawati, dan Roza I. (2014). Utilization of solid waste of tofu and out of grade carrot as a source of vegetable protein and fibre in nugget processing. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology. (4)4: 373-376.

Waode NAE, Laode MHN, Sri R, La Ode H. (2022). Analisis Organoleptik dan B-karoten Nugget Ikan Nila (*Oreochromis* sp.) dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota* L). Jurnal Fishtech. <http://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech>

- Firmansyah, N. Ira Sari, Suparmi. (2015). Pengaruh Jumlah Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Terhadap Mutu Nugget. Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Dyas I, Farida WN, Ninna R. (2017). Pengaruh Penambahan Bayam (*Amaranthus tricolor*) pada Nugget Kaki Naga Lele (*Clarias gariepinus*) Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air. Jurnal Gizi Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.
- Andarwulan N, dan Faradila R. (2012). Pewarna Alami untuk Pangan. Bogor : Seafast Center.