

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Aidah, Nur Siti dan Penerbit KBM Indonesia. 2020. *Ensiklopedi Terong Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya dan Peluang Bisnisnya*. Bojonegoro: Penerbit KBM Indonesia.
- Aji, Wahyu Utomo. 2020. *Produksi dan Pemasaran Nugget Ayam Sayur*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Nugget*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aprilia, Ida Yeni. 2018. *Studi Fortifikasi Antioksidan Tepung Daun Kitolod (Isotoma longliflora) Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Kue Bolu Kukus*. [Skripsi]. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Anggari, Indrie Ayu. 2013. *Efek Pemberian Jus Terong Ungu (Solanum melongena L.) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (Rattus novergicus strain Wistar) Yang Diberi Diet Aterogenik*. [Tugas Akhir]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2009.
- Bimantara, Ibnu. 2020. *Produksi dan Pemasaran Nugget Sayur Pelangi (Rangget)*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Cahyani, Seftika Diyah. 2021. *Produksi dan Pemasaran Onde-Onde Ketawa Penambahan Tepung Singkong*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Cato, Lionel., Djalal, Rosyidi., dan Imam, Thohari. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) pada Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam*. J. Ternak Tropika, Vol. 16. No. 1. Hal. 15-23.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. www.panganku.org/id-ID/view. [diakses] pada 26 Maret 2022.
- Dewi, Sih Widyatmani., Mujiyo dan Rahayu. 2017. *Alih Teknologi Budidaya Lada Organik Sebagai Pagar Hidup Kepada Masyarakat Desa Kebonagung Sidoharjo, Wonogiri*. *Journal of Community Empowering and Services*. Surakarta. ISSN: 2579-5074.

- Djuwardi, Anton. 2009. *Cassava: Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan: Manfaat, Peluang Bisnis dan Prospek*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Fatsecret Indonesia. *Kalori dalam Chicken Nugget (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id)*. [diakses] pada 26 Maret 2022.
- Fithriyah, Lailatul. 2021. *Produksi dan Pemasaran Gyoza Ikan Mujair (Preochromis mossambicus) Ranu Klakah*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Haryono, Genic Berliana. 2021. *Produksi dan Pemasaran Kerupuk Ampas Tahu dengan Penambahan Daun Kelir (Moringa Oleifera)*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Hidayah, Restu., Gama, N., Maulida, H. F., dan Subiharta. 2021. *Kualitas Sensoris Nugget Ayam KUB*. Mediagro, Vol 17. No 2. Hal. 146-153.
- Irwan, dan Ja'faruddin. 2018. *Pemberdayaan Masyarakat Pekebu dengan Pengolahan Terong Menjadi Barongko dan Nugget di Kabupaten Pinrang, Prosiding Seminar Nasional Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat*. Makasar: Universitas Negeri Makasar.
- Manope, Billy F., Paulus K., Hendra T. 2014. *Analisa Kelayakan Usaha Komoditas Biji dan Fuli Pala Melalui Penilaian Aspek Finansial pada Pedagang Pengumpul "Kios Chandra" di Pulau Siau*. Jurnal EMBA, Vol. 2. No. 4. Hal. 320-330.
- Manuho, Priskila., Zevania M., Trixie M., Novi S. B. 2021. *Analisa Break Even Point (BEP)*. Jurnal Ipteks Akuntansi bagi Masyarakat, Vol. 5. No. 1. Hal. 21-28.
- Mulyadi, Bambang. 2019. *Nugget Is a Big Market*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mustika, Aisyah. 2020. *Produksi dan Pemasaran Cireng Isi Daging Ayam dengan Substitusi Daun Kelor (Moringa oleifera lamk)*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Nugroho, Arief Y., dan Anudiyan A. M. 2021. *Proyeksi BEP, RC Ratio dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus pada Usaha Taoge di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang)*. Journal Koperasi dan Manajemen, Vol. 2(1). Hal. 2722-6123.
- Krisnandani, Ni luh Putu Utara. 2016. *Aplikasi Tahu dan Daun Kelor (Moringa oleifera pada Nugget)*. [Skripsi]. Bali: Universitas Udayana.
- Purbowati., Sugeng, Maryanto., dan Puji A. 2020. *Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak dan Tinggi Serat*. Darussalam Nutrition Journal. 4(1): 44-51.

- Putri, V. D. 2018. *Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu*. Jurnal Katalisator, 3(2), 143-152.
- Rochima, Azizah Salma. 2019. *Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin*. [Skripsi]. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Salsabilla, Deva Iwana. 2021. *Produksi dan Pemasaran Sus Kering dengan Fortifikasi Daun Kelor*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Saragih, Raskita. 2015. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian*. E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan, Volume 1 No. 2.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Bawang Merah*. SNI 3159: 1992. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Lada Putih*. SNI 0004: 1995. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. SNI 3295: 2008. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2009. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Nugget Ayam*. SNI 01 6683: 2014. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Air Mineral*. SNI 3553: 2015. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Garam Konsumsi Beryodium*. SNI 3556: 2015. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Sormin, Raja B.D., Febe, G., dan Syanne, W. 2020. *Karakteristik Nugget Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan Ubi Ungu (Ipomoea batatas)*. Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 9 No. 1, Hal 1-9.
- Thohari, Imam. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan telur*. Cetakan Pertama. Malang: Tim UB Press.
- Tim Pengampu Pengolahan Produk Perikanan. 2022. *Buku Kerja Praktik Mahasiswa Pengolahan Produk Perikanan Semester IV*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Tribaditia, Riza., Mega, S. M. 2016. *Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Hasil F0 Media Tomat Agar Dekstroza dan Shimeji Putih (Hypsizygus marmoreus)*. Journal of Agrosience. Vol 6. No. 2.

- Triyadhi, Kadek Mega. 2018. *Studi Pembuatan Nugget Ikan Gluten Free dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batata L.)*. [Skripsi]. Denpasar: Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Triyanto. Agus Wiwit. 2015. *Algoritma K-Medoids Untuk Penentuan Strategi Pemasaran Produk*. Jurnal Simetris. Jawa Tengah: Universitas Maria Kudus.
- Widodo, Siaha Arif. 2021. *Rencana Pengembangan Agribisnis Komoditi Singkong: Tinjauan Analisis Keuangan dan Pemasaran*. Cetakan Pertama. Batu: Literasi Nusantara.
- Wijayanti, Daru. 2019. *Budidaya Terong*. Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDT). Jawa Barat. Ipusnas.
- Yulianty, Olfia., Sudiastuti., dan Rudy Agung N. *Efek Ekstrak Biji Ketumbar (Coriandrum sativum L.) terhadap Histologi Pankreas Mencit (Mus musculus L.) Diabetik Aloksan*. Prosiding Seminar Tugas Akhir FMIPA UNMUL. Samarinda.
- Yunianto, Andi Eka., Sanya A. L., Nining T.T., dkk. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Cetakan ke 1. Yayasan Kita Menulis.
- Yunita, Firda. 2019. *Studi Aktivitas Antioksidan dan Antiinflamasi Ekstrak Simplisa Terung Ungu dan Terung Hijau (Solanum meongena L.) dengan Pelarut yang Berbeda*. Skripsi. Undergraduate (S1) thesis. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Yuwono, Setyo S, dan Elok Waziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Cetakan Pertama. Malang: Tim UB Press. Malang.
- Yuyun, A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. AgroMedia.
- Zulisyanto, Danis., Putut, H. R., dan Ulfah, Amalia. 2016. *Pengaruh Lama Pengukusan Adonan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. J. Peng, dan Biotek, Hasil Pi, Vol. 5 No. 4.