

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest, J. C., Gerrard, D. E., dan Mills, E. W. 2001. *Principles of Meat Science*. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Amrullah, M. 2017. *Penambahan Tepung Sagu Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Anggara, G., Nopianti, R., dan Herpandi. 2016. “*Pengaruh Suhu Dan Lama Perendaman Dalam Air Dingin Pada Praperebusan Terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (Pangasius Pangasius)*”. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 5 (2) : 134 – 145.
- Anggorowati, P.Y. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Tempe dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Nugget Terubuk (Saccarum edule hasskarl)*. Skripsi. Bandung. Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Astawan, M. 2013. “*Jangan Takut Makan Enak: Sehat dengan Makanan Tradisional*”. PT. Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2014. *Naget Ayam (Chicken Nugget)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2015. *Tempe Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chafid, A., dan Khusumawardhani, G. 2010. *Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -Amylase*. Disertasi. Universitas Diponegoro
- Departemen Kesehatan, R.I. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. 2014. *Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat*. <http://dishut.jabarprov.go.id/?mod=detilBerita&idMenuKiri=&idBerita=3740> Diakses pada 22 Juni 2018.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.

- Direktorat Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi. 1991. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Elita, E. 2017. *Pemanfaatan Tempe dan Bayam dalam Pembuatan Nugget Analog sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Padang.
- Engelen, A. (2017). “*Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah*”. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 5(1), 8-12.
- Evanuarini, H. (2010). “*Chicken Nuggets Quality Affected by The Egg White Addition*”. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 5(2), 17-22.
- Florentia, Sarah. 2019. “*Physicochemical and Sensory Characteristic of Gabus (Channa striata) Fishball With Sago Flour (Metroxylon rumphii Mart.) From Asmat Districts Papua*”. Disertasi. UNIKA Soegijapranata Semarang.
- Hanifah, N. I., Dieny, F. F. 2016. “*Hubungan Total Asupan Serat Larut Air (Soluble) dan Serat Tidak Larut Air (Insoluble) dengan Kejadian Sindrom Metabolik pada Remaja Obesitas*”. *Journal of Nutrition College*. Vol 5 (3) : 148-155.
- Harsanto, P. B., 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Haryanto, B. dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. “*Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (Cyprinus carpio Linn) terhadap Tekstur dan Citarasa Bakso Daging Sapi*”. *Agromedia* 29 (1) : 17 – 31.
- Illene, F. 2014. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Penambahan Maizena dan Tepung Menjes*. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Imasawabiqi, N.A. 2021. *Effervescent Ekstrak Tempe Sebagai Antidiabetik pada Tikus Model Diabetik*. Disertasi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Inarest, A., S. Fathonah, Rosidah. 2014. “*Pengaruh Penggunaan Jenis Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda Dalam Pembuatan Nugget Ampas Tahu*”. *Food Science and Culinary Education Journal*. Vol 3 (1) : 56-62.
- Islami Rohani. 2020. *Pengaruh Perlakuan Pengukusan Serta Pengemasan Terhadap Masa Simpan Tempe*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Jaelani.2007. *Khasiat Bawang Merah*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Kasi, P.D, Sumaryono. 2006. “*Keragaman morfologi selama perkembangan embrio somatik sagu*”. Menara Perkebunan 74:44- 52.
- Kartika, P. N., Nisa, F. C. 2015. “*Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman*”. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4).
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. 2009. *Sensori Evaluation A Practical Handbook*. United Kingdom: John Wiley & Sons. Hal 5.
- Kim, S.K. (Ed). 2014. *Seafood Science: Advances In Chemistry, Technology, And Application*. Crc Press, Usa.
- Kurniawan, Hengky. 2020. *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Tingkat Penerimaan Organoleptik Nugget Jantung Pisang*. Thesis. UNIKA Soegijapranata Semarang.
- Kusnandar. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Laiya, N., Harmain, R. M., dan Yusuf, N. 2014. “*Formulasi kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu*”. *The NIKe Journal*, 2(2).
- Lastriyanto, A., Komar N., dan Pratiwi H. S. 2016. “*Pendugaan Umur Simpan pada Penyimpanan Dingin Tempe Kedelai (Glycine max (L.) Merrill) dengan Pengemasan Vakum Menggunakan Model Arrhenius*”. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol 4 (1) : 75-86.
- Lena Yosina Krey, Dina. 1998. *Teknik Pembibitan dan Penanaman Sagu (Metroxylon Spp) secara Tradisional oleh Penduduk Asli Sentani di Kabupaten Dati II Jayapura*. Universitas Cendrawasih, Manokwari.
- Mardiana, C. R. 2021. *Pengaruh Jenis Tepung dan Daging Dada Ayam Broiler dengan Perlakuan Kromanon Deamina yang di Simpan Beku Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso*. *Disertasi*. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Maturbongs, L., P. Istalaksana, A. Rochani, D.N. Kesaulija dan I. Musaad. 2001. *Pengembangan Komoditas Sagu di Kabupaten Biak Numfor dalam rangka Menunjang KAPET Biak*. PPUS UNIPA.
- Muchtadi Tr. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor:Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Novitasari, A., Afin, A. M. S., Apriliani, L. W., Purnamasari, D., Hapsari, E., dan Ardiyani, N. D. 2013. “*Inovasi dari Jantung Pisang (Musa spp.)*”. *Jurnal Kesmadaska* 96-99.

- Permadi, M. R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. 2018. “*Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network*”. Jurnal Manajemen Informatika, 8(1), 29- 42.
- Sari, D.R. 2022. *Kajian Formulasi Pembuatan Nugget Analog Tinggi Serat Berbasis Jantung Pisang Kluthuk (Musa Balbisiana Culla) Dan Tempe Dengan Penambahan Tepung Kentang*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sarwono, B. 1995. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Swadaya.
- Septiantari, I. R. 2021. *Kajian Formulasi Pembuatan Nugget Analog Berbasis Tempe Dan Brokoli Dengan Penambahan Tepung Tapioka Sebagai Bahan Pengisi*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Subagyo. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Jakarta:Food Review.
- Sugihartono, T. 2010. *Pembuatan Tempe*. Saka Mitra Kompetensi. Klaten.
- Sugiyanto, C. 2007. “*Permintaan Gula di Indonesia*”. Jurnal Ekonomi Pembangunan, Vol. 8, No. 2, Desember 2007, hal 113-127.
- Sumardjo, D. (2009). *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*.
- Sumaryono. 2007. “*Tanaman Sagu sebagai Sumber Energi Alternatif*”. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian vol. 29 no. 4. Balai Penelitian Bioteknologi Perkebunan Indonesia, Bogor.
- Suprpti, M. L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta, Kanisius.
- Suyanti dan Supriyadi. 2008. *Pisang Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Usmiati, S. 2009. *Bakso Sehat*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Utami, R. 2016. “*Taste of Water-Soluble Extracts Obtained from Over-Fermented Tempe*”. International Journal of Food Properties. Vol 19 (9) : 2063-2073.
- Wariyah, C., & Riyanto, R. (2018). “*Efek Antioksidatif dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya*”. Jurnal Teknologi Pertanian, 38(2), 125-132.

- Wattimena, M., Bintoro, V.P., Mulyani, S. 2013. “*Kualitas Nugget Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu*”. *Jurnal Pangan*. Vol 2 (4) : 300-309.
- Wattimena, M., Bintoro, V.P., Mulyani, S. 2013. “*Kualitas Nugget Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. Jurnal Pangan*”. Vol 2 (4) : 300-309.
- Winarno, F.G. 1993. *Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, T. Dan D. Cakrawati. 2017. “*Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam Terhadap Umur Simpan Bakso*”. *Agrointek, Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 11 (2) : 37 – 44.
- Yunita, R.N. 2022. *Karakteristik dan Sensori Bakso Ikan Hiu Dengan Penambahan Sawi Hijau dan Tepung Tapioka*. Politeknik Negeri Jember.