

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, D., Susanty, A., & Tafsir, M. (2021). Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan Dan Pasar Tradisional Di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Veteriner*, 39(3), 224. <https://doi.org/10.22146/jsv.54354>
- Agustina, M. W. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) terhadap Kualitas Ledre. *Skripsi. Fakultas Teknik*, 1–108. lib.unnes.ac.id/28215/1/5401411040.pdf
- Alfiana. (2014). *Karakterisasi Nugget Tempe Dengan Variasi Penambahan Jamur Merang dan Tiram*. 27–33.
- Amaliya, R. (2021). KARAKTERISASI PLANLET PISANG RAJA BULU (*Musa paradisiaca* L. var. *sapientum*) YANG RESISTEN TERHADAP CEKAMAN GARAM (NaCl) SECARA IN VITRO. *Frontiers in Neuroscience*, 14(1), 1–13.
- Amanda, E. et al. (2022). *Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi.pdf*.
- Ariana, R. (2016). *IDENTIFIKASI TINGKAT KESEGERAN DAGING AYAM BROILER BERDASAR CIRI TEKSTUR DAN WARNA DAGING*. 2004, 1–23.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018a). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 2(2), 45. <https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094>
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018b). Karakteristik Tepung Kulit Pisang Dan Uji Daya Terima Tepung Kulit Pisang Pada Pembuatan Donat. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST)*, September, A451–A460.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2020). KAJIAN FITOKIMIA DAN PROKSIMAT TEPUNG KULIT PISANG *Musa sapientum* DAN UJI ORGANOLEPTIKNYA PADA DONAT. *Gizi Indonesia*, 43(1), 1. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v43i1.285>
- BSN. (2014). *Naget ayam (chicken nugget). Standar nasional indonesia 6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta*.
- Budiarti, G. I., Sulistiawati, E., Septiani, N., & Septianindi, W. (2021). Karakteristik Tepung Kulit Pisang Modifikasi Menggunakan Hydrogen Rich Water. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam Dan Energi Berkelanjutan*, 5(1), 28–

- Chita, C., Ani Nuraeni, Yulia Kurnia Ningsih, Endah Ayu Andari, Annisa Rizkiriani, Vieta Annisa Nurhidayati, & Della Modesty. (2023). Substitusi Jagung (*Zea Mays L.*) Dalam Pembuatan Bakpao Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 88–99. <https://doi.org/10.21009/jsb.005.2.02>
- Gozali, T., Garnida, Y., & Yasinta, N. S. (2021). *TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI TAWAR MANIS*. 8(3).
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
- Hari Wibowo, C., Wahjuningsih, B., & Anisa Rachma Sari, S. (2021). Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat Dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-Ibu Pkk Rt 02 Rw 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. *Jurnal Tematik*, 3(1), 91–98. <https://journals.usm.ac.id/index.php/tematik>
- Hikmatun, T. (2014). Eksperimen Penggunaan Filler Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Food Science and Culinary Education*, 3(1), 1–6.
- Kahara, D. G. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi UMS: Surakarta*.
- Komposit, T., Komposit, T., Mocaf, T., Dan, T., & No, J. S. (2013). *Online di : http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro celiac yang berlebih dan merusak dinding usus halus Prevalensi Autism Spectrum Disorder (ASD) tahunnya . Data penyandang ASD di a. 2(4), 696–703.*
- Kurnianto, B. T., Lestari, M. D., & Dewi, E. (2023). METODE PEMASARAN PISANG RAJA (*Musa paradisiaca L*) MENJADI OLAHAN NUGET MELALUI MEDIA ONLINE. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 30–36. <https://doi.org/10.15575/jim.v4i1.23512>
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T., & Hanindito, S. B. (2016). Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Jurnal Metana*, 12(1), 26–30. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>
- Lamusu, D. (2018). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L*) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Malinda, L. (2021). KAJIAN PEMBUATAN PANCAKE SUBSTITUSI TEPUNG KULIT PISANG RAJA SEBAGAI MAKANAN FUNGSIONAL

TINGGI SERAT. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.

Misriyani. (2015). *Eksperimen pembuatan muffin substitusi tepung kulit pisang raja. Skripsi.*

Mulatsi, P. A. (2015). Pengetahuan dan Sikap Dalam Mengonsumsi Makanan Berserat Pada Karyawan Glompong Group Lampung Tahun 2014. *Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 45. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/507/>

NUGRAHA, B. D. (2019). SIFAT FISIOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM DENGAN JENIS TEPUNG YANG BERBEDA SKRIPSI. *Progress in Retinal and Eye Research*, 561(3), S2–S3.

Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4), 115–120.

Pramono, R. (2017). *Agromedia*. 1–23.

Prastia., A. A. dan F. H. (2016). *pembuatan Nugget Jamur Merang (Volvariella volvaceae) Dengan Penambahan Ikan Gabus (Channa striata).*

Putera, P. B. (2020). Studi Perbandingan Kebijakan Pangan Fungsional di Indonesia dan Beberapa Negara Lainnya. *Inovasi*, 17(1), 55–66. <https://doi.org/10.33626/inovasi.v17i1.137>

Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2), 152–165.

Sadewa, G. K., & Murtini, E. S. (2020). Studi Pembuatan Naget Dari Campuran Nangka Muda Dan Tempe Bungkil Kacang Tanah Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(4), 197–207. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.04.3>

Safitri, W. N. (2022). Karakterisasi morfologi dan daya simpan lima jenis pisang (*Musa spp.*) di Kampar Kiri. *Pekanbaru: Universitas Islam Riau*, 14.

Sains, J., & Pangan, T. (2022). *PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG RAJA (Musatextilia) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (Phaseolus vulgaris L .) TERHADAP NILAI GIZI DAN ORGANOLEPTIK BROWNIES*. 7(1), 4668–4680.

Shanti, K. M., Andarini, S., Mutiyani, M., Wirawan, N. N., & Rahmawati, W. (2017). Asupan Serat dan IMT Wanita Usia Subur Suku Madura di Kota Malang. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(1), 1–11. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2017.004.01.1>

- Suciadi, Imelda. Tipe Kemitraan Pada Peternak Broiler Dalam Memenuhi Permintaan Pasar Di Bangkalan. 2015. Phd Thesis. Universitas Airlangga
- Triandita, N. et al. (2016). *PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN FUNGSIONAL DALAM MENINGKATKAN KESEHATAN DAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DI DESA SUAK PANDAN ACEH BARAT*. 4(2), 1–23.
- Ula, R., & Handayani, S. (2023). Pengaruh variasi konsentrasi tempe kedelai dan kulit pisang ambon (*Musa paradisiaca*) terhadap aktivitas antioksidan dan daya terima steak tempe. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 141. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i1.1316>
- Umiarti, A. T. (2020). *Manajemen Pemeliharaan Broiler*.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., & Putra, D. S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2), 95–99.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat (Effect of Tomatos Paste to Physicochemical and Sensory Characteristics Chicken Nuggets). *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2), 1–5.
- Yuniastuti, A. (2014). Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. *In Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 2(1), 1–11.