

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. “*Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*”. Surakarta. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Amelia, R. 2020. *Sejuta Manfaat Kelor (Moringa oleifera S.)*. Gowa: Pustaka Taman Ilmu.
- Anonim. 2000. *Garam Konsumsi Beryodium*. SNI 01-3556-2000. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. SNI 3926:2008. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2010. *Gula Kristal Putih*. SNI 3140.3:2010. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2011. *Tapioka*. SNI 3451:2011. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2013. *Bawang Merah*. SNI 3159:2013. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2013. *Bawang Putih*. SNI 3160:2013. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2013. *Ikan Segar*. SNI 2729:2013 Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2013. *Lada Putih*. SNI 0004:2013. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2013. *Naget Ikan*. SNI 7758:2013. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2014. *Margarin*. SNI 3541:2014. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2015. *Pala*. SNI 0006: 2015. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2015. *Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Pangan*. SNI 8068:2015. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.

- Anonim. 2018. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751: 2018. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2022. *Rilis Data Kelautan dan Perikanan Triwulan IV Tahun 2022*. Jakarta: Pusdatin Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Anonim. 2023. *Daun Kelor Kering*. SNI 9228:2023 Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Arifandy, R. A., dan Adi, A. C. 2016. “Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan Isolated Soy Protein Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Protein Sosis Ayam”. *Media Gizi Indonesia*. Vol. 11 (1). Hal. 80-87.
- Budi, P. 2023. *Panduan Mudah Membuat Beberapa Jenis Nugget*. Yogyakarta: Rumah Baca.
- Cahyaningati, O., dan Sulistiyati, T. D. 2020. “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Terhadap Kadar β -Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*)”. *Journal of Fisheries and Marine Research*. Vol. 4 (3). Hal. 345-351.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Hafiludin. 2011. “Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)”. *Jurnal Kelautan*. Vol. 4 (1). Hal. 1-10.
- Hastuti, S., Suryawati, S., dan Maflahah, I. 2015. “Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor”. *Jurnal AGROINTEK*. Vol. 9 (1). Hal. 71-75.
- Hulu, A. R., dan Asmaq, N. 2024. “Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Daging Domba dengan Penambahan Daun Kelor”. *Journal of Innovation Research and Knowledge*. Vol. 4 (2). Hal. 967-973.
- Indriasari, Y., Basrin, F., dan Salam, M. B. 2019. “Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)”. *Jurnal Agroland*. Vol. 26 (3). Hal. 221-229.
- Isnan, W., M, Nurhaedah. 2017. “Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Bagi Masyarakat”. *Info Teknis EBONI*. Vol. 14 (1). Hal 63-75.
- Kaleka, U. M., Puspita, V. A., dan Ngaku, M. A. 2023. “Prospek Pengembangan Kelor Guna Mendukung Ketahanan Pangan di Nusa Tenggara Timur”. *Jurnal Pertanian Agros*. Vol. 25 (4). Hal 4076-4084.

- Kantun, W., Cahyono, I., dan Arsana, W. S. 2018. *Perikanan Tongkol dan Aspek Pengelolaan*. Bogor: IPB Press.
- Manope, B. F., Paulus, K., dan 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 (4), hal. 320-330.
- Manuho, P., Zevania, M., Trixie, M., dan Novi, S. B. 2021. "Analisa Break Even Point (BEP)". *Jurnal IPTEKS Akuntansi bagi Masyarakat*. Vol. 5 (1), hal 21-28.
- Mardhatillah, S. 2023. *Pembuatan Nugget Berbahan Baku Ikan Sinhok. Tugas Akhir*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Muchtar, F. 2022. "Analisis Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang dengan Jenis Tepung yang Berbeda". *Jurnal KOLONI*. Vol 1 (1). Hal. 471-482.
- Nugroho, A. Y., dan Anudiyan, A. M. 2021. "Proyeksi BEP, RC Ratio dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus pada Usaha Tauge di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang)". *Journal Koperasi dan Manajemen*. Vol. 2(1). Hal. 2722-6123.
- Pandit, I. G. S. 2016. *Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol*. Bali: Warmadewa University Press.
- Permatasari, N. S. 2024. "Uji Sensoris dan Uji Angka Lempeng Total (ALT) Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Variasi Penambahan Ampas Tahu". *Jurnal AGROFOOD*. Vol. 6 (1). Hal. 35-42.
- Pratiwi, T., Affandi, D. R., dan Manuhara, G. J. 2016. "Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. IX (1). Hal. 34-50.
- Rio, A. P. 2017. *Panduan Teknis Bisnis Unggul: Budidaya Ikan Tongkol*. Yogyakarta: Zahara Pustaka.
- Rospitati, Epi. 2006. "Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus sp.*)". Thesis, Danamandiri Online. <http://www.Danamandiri.Or.Id/Deta il.Php?Id=531>. [diakses] pada tanggal 20 Juli 2024.
- Septadina, I. S. 2014. "Pengaruh Monosodium Glutamat terhadap Sistem Reproduksi". Seminar Bagian Anatomi. Hal 1-12.

- Tim Pengampu Pengolahan Produk Perikanan. 2022. *Buku Kerja Praktik Mahasiswa Pengolahan Produk Perikanan Semester IV*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Triyanto, A. W. 2015. *Algoritma K-Medoids Untuk Penentuan Strategi Pemasaran Produk*. Jawa Tengah: Universitas Maria Kudus.
- Widodo, S. A. 2021. *Rencana Pengembangan Agribisnis Komoditi Singkong: Tinjauan Analisis Keuangan dan Pemasaran*. Batu: Literasi Nusantara.
- Winnarko, H., Mulyani, Y. 2020. “Uji Coba Produk Nugget Berbahan Dasar Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*)”. *JSHP*. Vol. 4 (1). Hal 13-20.
- Yuanita, L. 2008. “Penentuan Kadar STPP Food Grade untuk Meningkatkan Masa Simpan Ikan Nila Tilapia”. *Berkas Penelitian Hayati*. Vol. 13. Hal 179-186.
- Yunianto, A. E., dkk. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Yuwono, S. S., Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press