

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Almatsier S., 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Permenkes RI NO 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2013. *Lele Bantu Pertumbuhan Janin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2016. *Laporan Tahunan 2016 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Jakarta: Badan POM RI
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Nugget Daging Ayam Kombinasi*. SNI 01-6683. Jakarta: BSN Press.
- Basri, T, H. 2012. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Makanan Berserat Dengan Pola Konsumsi Makanan Berserat Pada Mahasiswa Angkatan 2008-2011 Fakultas Kedokteran Universitas Lampung*. Skripsi. Lampung: Fakultas Kedokteran Universitas Lampung.
- Cahyani, A dan S. Mardiatik. 2012. *Lab Lab Nugget Makanan Sumber Protein Nabati Bermutu dan Bergizi Tinggi*. Jurnal Riset Daerah, Vol.11, No.2.
- Daftar Komposisi Pangan Indonesia (DKPI). 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Buleleng. 2014. *Buku Resep Masakan Aneka Olahan Ikan (Resep Olahan Lele)*. Buleleng.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Ginting. 2015. *Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget*. Jurnal Agribisnis, Sumatera Utara.

- Handajani. A, R., Betti R., M. Herti. 2010. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pola Kematian pada Penyakit Degeneratif di Indonesia*. (Buletin Penelitian). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Vol 13, No.1.
- Hapsari, A.W. 2009. *Studi Fisikokimia, Fungsional Protein dan Kapasitas Antioksidan pada Konsentrat Protein Kecambah Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) Sweet)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Howlett, J.F., V.A. Betteridge., M. Champ., SAS Crig., A. Meheust., J.M. Jones. 2010. *The Definition of Dietary Fiber a Discussions at the Ninth Vahouny Fiber Symposium : Building Scientific Agreement*. Food and Nutrition Research : 54:1-5.
- Justisia, SR dan A. Catur. 2016. *Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (Clarias Batharacus) dan Kacang Merah (Vigna Angularis)*. Jurnal Media Gizi Indonesia, Vol.11, No.1.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (Diakses pada 2/6/2018).
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. New York : Springer.
- Machmud, N. F., N. Kurniawati dan K. Haetami. 2012. *Pengkayaan Protein Surimi Lele Dumbo Brownies terhadap Tingkat Kesukaan*. Jurnal Perikanan dan Kelautan, Vol.8, No.1.
- Makaryai R.Y. 2013. *Hubungan Konsumsi Serat Dengan Kejadian Overweight Pada Remaja Putri SMA Batik 1 Surakarta*. Skripsi. Surakarta: Program Studi Gizi D3 Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muchtadi, Deddy. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Nasrudin, 2010. *Jurus Sukses Beternak Lele Sangkuriang*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjajaran.
- Osibona AO, Kusemiju K, Akande GR. 2009. *Fatty Acid Composition and Amino Acid Profile Of Two Freshwater Species, African Catfish (Clarias Gariepinus) and Tilapia (Tilapia Zillii.)* African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development, Vol. 19, No. 1.
- Pandiangan, Sanny Yunita Rohana. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Kacang Tunggak Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Kesukaan Nugget Ikan Lele*. Thesis. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. *Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nuggetss Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (Plerotus ostreatus)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol.1, No.4.
- Rahmah AD, Farit R, Rasma. 2017. *Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat, Vol.2, No.6.
- Rohimah I, Etti S, Ernawati N. 2014. *Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele*. Jurnal Universitas Sumatera Utara, Vol.2, No.6.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Thesis. Klaten: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Dharma.
- Saputra F, Paramita S, Rachmi E. 2013. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap tentang Serat Makanan dengan Konsumsi Serat Makanan pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman*. Skripsi. Samarinda: Universitas Mulawarman.
- Setiadi, R. 2008. *Efektifitas Perendaman 24 jam Benih Lele Dumbo Clarias sp dalam Larutan Paci-paci Leucas lavandulaefolia terhadap Perkembangan Populasi Trichodina spp.* Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

- Suharjanto, T. 2010. *Respon Hasil Kacang Komak terhadap Intensitas Cekaman Kekeringan*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, Vol.4, No.1.
- Sukamto. 2013. *Protein Komak Hitam dan Pengembangannya sebagai Ingredien Produk Pangan*. Malang : Penerbit Selaras.
- Tala, Zaimah. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara.
- Tumion, F dan N. Dwi. 2017. *Pembuatan Nugget Ikan Lele (Clarias SP) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu*. Jurnal Agromix, Vol. 11, No. 1, Hal. 27-36.
- Ubadillah, A dan W. Hersoelistyorini. 2010. *Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (Clarias gariepinus)*. Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 01, No. 2.
- Wijayanti I, Titi S, Tri WA, Yudhomenggolo SD. 2014. *Perubahan Asam Amino Surimi Ikan Lele dengan Frekuensi Pencucian yang Berbeda*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, Vol. 17, No. 1
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Yuniarti, T., Yudistira, A., Suhrawardhan, H. dan Sumaryanto, H. 2011. *Bakso Ikan Lele (Clarias sp.) Aneka Warna Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah*. Prosiding Seminar Nasional Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Replublik Indonesia.
- Zakaria, H; S. Rauf dan S. Alam. 2010. *Daya Terima dan Kandungan Protein Bakso Ikan Pari (Dasyatis sp.) dengan Penambahan Karaginan*. Jurnal Media Gizi Pangan, Vol. 10, No. 2.