

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Setiawan, F. (2017). Ambang deteksi dan preferensi rasa umami dalam model pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 55–63.
- Adawiyah, R., Widyastuti, S., & Werdiningsih, W. (2016). Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. *Pro Food*, 2(2), 152-157.
- Ainun, M., Anas, M., & Zaenal, A. F. (2024). *TUGAS AKHIR-PEMBUATAN PASTA DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (EUCHEUMA COTTONI) MUHAMMAD AINUN PRODI SENI KULINER POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR* (Doctoral dissertation, POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR).
- Al Mardiyah, B., & Astuti, N. (2019). Pengaruh penambahan daun moringa (*Moringa oleifera* lam) dan tulang ayam terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan *Nugget* ayam. *Jurnal Tata Boga*, 8 (2).
- Ali, M., Wulandari, A., & Lastianti, S. D. (2018). Pengendalian Mutu Pada Emping Melinjo Di UD. Intisari Jaya Di Yogyakarta Jomblang Palbapang Bantul. *OSF Preprints*.
- Ananda, R. Y., Sari, N., Saputri, N. E., Ngadiono, A. F., Zaidan, M. Z., Ferdiansyah, A., & Estiasih, S. P. (2024). Analisis studi kelayakan bisnis pada aspek produksi dan pemasaran dalam mengembangkan UMKM usaha tahu Bohar di Pasar Wage Sidoarjo. *Majalah Ekonomi: Telaah Manajemen, Akuntansi dan Bisnis*, 30(2), 35–44.
- Arwiyah, Zainuri, M., & Efendy, M. (2015). Studi kandungan NaCl di dalam air baku dan garam yang dihasilkan serta produktivitas lahan garam menggunakan media meja garam yang berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 1–9.
- Assauri, S. (2016). *Manajemen Operasi Produksi: Pencapaian Sasaran Organisasi Berkesinambungan* (Edisi 3). Jakarta: Rajawali Pers.
- Aswita, D., Takdir, N. A., Soa, C. A. P., & Ananda, O. T. (2025). Edukasi Dan Pelatihan Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar Tahu Dan Sayur: Inovasi Pangan Lokal Bergizi Dan Terjangkau Bagi Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(2), 376-384.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI 01-4281-1996. Bumbu Perasa Ayam. *Standar Nasional Indonesia*.

- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI 01-4281-1996. Kaldu Ayam. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (1998). SNI 01-3142-1998. Tahu. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). SNI 3140:3:2010. Gula Pasir. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 3451:2011. Tepung Tapioka. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 3751:2018. Tepung Terigu. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 8433:2018. Lada Bubuk. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2023). SNI 3926:2023. Bawang Putih. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2023). SNI 3926:2023. Garam. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2023). SNI 3926:2023. Telur. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2023). SNI 9228:2023. Daun Kelor Kering. *Standar Nasional Indonesia*.
- Dewi, N. P. S. K., Wisaniyasa, N. W., & Wartini, N. M. (2023). Karakteristik Tepung Daun Kelor Berdasarkan Perbedaan Suhu Dan Lama Blansing. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 10(2), 59-67.
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. (2015). Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2).
- Djaelani, M. A. (2016). Kualitas telur ayam ras (*Gallus L.*) setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 24(1), 122–127.
- Evanuarini, H. (2010). Kualitas Chicken Nugget dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2), 17–22.

- Fauzanin, F., Lukman, D. W., & Afrisanti, D. (2010). *Pengaruh penggunaan bahan pengisi terhadap karakteristik Nugget*.
- Fauzi, M., dkk. (2021). Analisis pendapatan usaha pengolahan hasil pertanian. *Jurnal Agrica*.
- Firmansyah, R., & Wati, P. E. D. K. (2024). *Analisis tingkat pengadaan bahan baku pembuatan kerupuk pada PT XYZ*. *Jurnal Surya Teknik*, 11(1).
- Fitriani, E., dkk. (2021). Analisis biaya variabel per unit pada usaha pengolahan pangan. *Jurnal Agroindustri*.
- Gianti, I., & Evanuarini, H. (2011). Pengaruh penambahan gula terhadap kualitas produk pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 1–10.
- Hasnaeni, H., Wisdawati, W., & Suriati, S. (2019). Pengaruh proses pengolahan terhadap nilai rendemen produk pangan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 15–24.
- Hastuti, S., Suryawati, S., & Maflahah, I. (2015). Pengujian sensoris *Nugget* ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(1), 71-75.
- Hayati, R., Swastawati, F., & Romadhon. (2012). Pemanfaatan kaldu sebagai penyedap alami pada produk pangan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Indonesia*, 1(1), 30–38.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (13th ed.). Pearson.
- Herawati, H. (2008). *Penentuan Umur Simpan Produk Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ e-Proceeding*, 2, 463-82.
- Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian proses pengolahan tahu: Studi kasus industri tahu di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(2), 231-237.
- Hidayah, N., dkk. (2022). Pemanfaatan media sosial sebagai strategi pemasaran UMKM. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*.

- Hidayat, R., dkk. (2021). Analisis profitabilitas usaha pengolahan pangan. *Jurnal Manajemen Agribisnis*.
- Humairoh, L. B., Sutantio, R. A., Saadillah, D., Al Ardi, A. N., & Nadhirah, A. (2023). *Analysis of the Business of Kelor Pleret Crackers in Singojuruh Village, Banyuwangi Regency. Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan*, 4(3), 289–300.
- Hutagalung, M., Dewi, R., & Sidebang, B. (2018). Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 45–53.
- Inayah, AN (2024). Pengaruh penambahan wortel dan daun moringa terhadap karakteristik organoleptik *Nugget* ayam: Pengaruh penambahan wortel dan daun moringa terhadap karakteristik organoleptik *Nugget* ayam. *Jurnal Agrisistem* , 20 (2), 60-65.
- Jaya, F., & Hadikusuma, D. (2009). Pengaruh Substitusi Susu Sapi dengan Susu Kedelai serta Besarnya Konsentrasi Penambahan Ekstrak Nenas (*Ananas comosus*) terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Cottage. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(1), 46-54.
- Jaya, F., & Hadikusuma, H. (2009). Pengaruh kadar air terhadap rendemen dan mutu hasil pengolahan bahan pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 45–52.
- Jayadi, A., dkk. (2024). *Analisis karakteristik sensori produk pangan menggunakan metode mutu hedonik*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Jayadi, W., Prasetya, A., & Moulina, M. A. (2024). Pengaruh Penambahan Jamur Sawit dan Daun Kelor untuk Meningkatkan Nilai Fungsional *Nugget* Ayam. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 150-161.
- Jayanti, U., Dasir, D., & Idealistuti, I. (2017). Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 59-62.
- Kassis, N. M., Beamer, S. K., Matak, K. E., Tou, J. C., & Jaczynski, J. (2010). *Nutritional composition of novel nutraceutical egg products developed with omega-3-rich oils. LWT - Food Science and Technology*, 43(8), 1204–1212.
- Komala, I. (2008). *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student e-Journal Universitas Padjadjaran.

- Koswari, N. R., Angela, E. S., Paojiyah, N., & Tripalupi, R. I. (2026). *Transformasi Model Produksi UMKM dari Stock-Based ke Demand-Driven melalui Pre-Order dalam Ekonomi Mikro Islam*. Journal of Islamic Economics and Business Review.
- Krisnandani, N. L., Putu Timur Ina, and I. G. Ekawati. "Aplikasi tahu dan daun kelor (*Moringa oleifera*) pada *Nugget*." *Media Ilmiah Teknologi Pangan* 3.5 (2016): 125-134.
- Kurniawan, A., dkk. (2020). Analisis Break Even Point sebagai alat perencanaan laba pada UMKM pangan. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75.
- Kusuma, A., & Wulandari, D. (2021). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing pada UMKM pangan. *Jurnal Riset Akuntansi*.
- Lestari, D., dkk. (2020). Analisis keuntungan usaha agroindustri pangan. *Jurnal Agribisnis Terpadu*.
- Lindriati, T., Suwasono, S., & Widiyaningsih, W. R. (2022). Aplikasi Kemasan Vakum Non Vakum pada *Nugget* Ayam Substitusi Daging Analog Berbahan Baku Umbi Kimpul dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 18-25.
- Mardjan, S. S., & Surbakti, L. (2023). Penentuan kadar air dan kandungan piperin lada hitam (*Piper nigrum* L.) menggunakan Near Infrared Spectroscopy (NIRS). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 11(1), 102–115
- Matondang, SN, & Asmaq, N. (2024). Penggunaan daun moringa (*Moringa Leifra*) dalam fortifikasi untuk pembuatan *Nugget*. *Jurnal Ilmu Farmasi* , 7 (1), 123–129.
- Meliawati, N. P. E. (2022). *PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR TERHADAP KARAKTERISTIK MORINGA PUFF* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Nabila, C., Suprihartini, C., & Pujianto, T. (2023). Pengaruh Penambahan Daun Kelor terhadap Kajian Zat Besi dan Daya Terima Ekado Tahu. *Prosiding SPIKesNas: Seminar Publikasi Ilmiah Kesehatan Nasional*, 2(1), 552–562.

- Ndukang, S., Seran, L., Djalo, A., Missa, H., & Baunsele, A. B. (2023). Sosialisasi dan pembuatan produk olahan pangan berbahan dasar daun kelor. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 3(2.2), 320–329.
- Nurbaety, H. R. (2022). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oliefera*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN TUNA.
- Nurhayati, S., dkk. (2021). Analisis biaya produksi dan keuntungan usaha pangan olahan. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*.
- Prasetyo, M., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Waktu Pengukusan terhadap Kualitas Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) Presto dengan Alat "TTSR". *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3).
- Pratama, R., dkk. (2020). Analisis biaya produksi pada industri pengolahan pangan. *Jurnal Teknologi Agroindustri*.
- Purwaningsih, S., Santoso, J., & Salamah, E. (2015). Pengaruh penggunaan tepung panir terhadap karakteristik produk Nugget. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.
- Putri, N., dkk. (2022). Pengembangan produk pangan fungsional berbasis kelor. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Rahayu, W. P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati, A., Pramono, J. S., & Suryani, H. (2024). Pemberian Nugget Tahu Daun Kelor Berpengaruh Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita. *Jurnal Kebidanan Malakbi*, 5(1), 23-29.
- Rahmawati, F., & Ansokowati, A. P. (2022). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Organoleptik Dan Nilai Gizi Nugget Ayam. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(2), 216-222.
- Ramadhani, F., dkk. (2021). Strategi distribusi produk pangan pada UMKM. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*.
- Rohaya, S., El Husna, N., & Bariah, K. (2013). Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu Nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), 1–6.
- Rosadi, R., dkk. (2026). *Karakteristik organoleptik produk pangan fortifikasi daun kelor*. *Jurnal Agroindustri Indonesia*.

- Rosadi, S. L. M. P., & Fitrilia, T. (2026). Pengendalian Mutu Proses Produksi Donat Frozen Heavenly Kitchen di PT Heavenly Nutrition Indonesia Sentul-Bogor. *Karimah Tauhid*, 5(6).
- Rustamaji, GAS, & Ismawati, R. (2021). Penerimaan dan kandungan gizi biskuit daun moringa sebagai camilan alternatif untuk balita stunting. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Nusantara*, 1 (1), 31-37.
- Salsabila, N., dkk. (2022). *Pengaruh formulasi bahan terhadap karakteristik sensori produk pangan olahan*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.
- Salsabila, R., Rosmana, D., Mahmudah, U., Priawantiputri, W., & Fikri, E. (2022). Formulasi dan Sifat Organoleptik *Nugget* Berbasis Tempe dan Serbuk Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalsium Untuk Lacto-Ovo Vegetarian. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1).
- Sari, D., & Hidayat, T. (2022). Analisis kelayakan usaha pada industri pangan skala UMKM. *Jurnal Agribisnis Indonesia*.
- Sari, N., & Wahyudi, S. (2022). Penentuan harga jual produk berdasarkan biaya produksi pada usaha kecil menengah. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S. T. (1990). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Syifa, N., Bintari, S. H., & Mustikaningtyas, D. (2013). Uji efektivitas ekstrak bawang putih (*Allium sativum* Linn.) sebagai antibakteri pada ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) segar. *Life Science*, 2(2).
- Wijaya, I. M. R. S. (2022). Kualitas *Nugget* berbahan dasar tahu (Quality *Nuggets* made from tofu). *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(4), 1058–1064.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Bogor: M-Brio Press.
- Wulandari, S., dkk. (2022). Analisis kelayakan usaha keripik pisang menggunakan Revenue Cost Ratio. *Jurnal Hexagro*.

Yuliana, E., dkk. (2021). Strategi penetapan harga pada UMKM pangan. Jurnal Manajemen Pemasaran.