

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, I. 2012. Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga Diinstalasi Gizi Rumah Sakit. Leutika . Yogyakarta
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Kemeskes RI: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 7(2), 1–16.
- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan dan Tingkat Kekenyalan. *Journal Animal Agriculture* 1 (2): 219-227.
- Eni, W., dan Isamu, K. T. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates carcarifer*, Bloch). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3).
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.
- Minantyo, 2011. Dasar Dasar Pengolahan Makanan. Jakarta. Graha Ilmu.
- Ningrum, Lestari. 2017. *How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165. www.ijisrt.com.
- Rahmah, S. 2018. Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam Pembuatan Nugget Nabati. *Edufortech*, 3(1).
- Siregar, R, Nilawati N.S, dkk. 2016. Gizi Kuliner Dasar. Jakarta: EGC

Surawan FED. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, Vol. 2, No. 2 : 78-84.