

DAFTAR PUSTAKA

- Ain, N. R. 2019. Karakterisasi Nugget Ayam Bersubstitusi Daging Analog Berbahan Baku Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dan Isolat Protein Kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Jember.
- Anwar, C. I. 2022. Pemanfaatan Bekatul Dan Waktu Kukus Yang Berbeda Terhadap Organoleptik Nugget Ayam. Jambura Journal of Animal Science. 4(2): 100-109.
- Apriantini A, R. T. 2022. *Review*: Aplikasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Produk Olahan Daging. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 10(3): 132-143.
- Apriliani, P. S. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang. Jurnal Teknologi Pertanian. 1-9.
- Ariani, D. S. 2017. Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan Di Kota Sumbawa. Jurnal Tambora. 2(3): 1-8.
- Aryanta, I. W. 2019. Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan. 1(1): 1-7.
- Cahyaningati, O. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pagasius Pangasius*). Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Malang.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 4(2):17-29.
- Hanif, F. K. 2022. *Literature Review*: Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Makanan Sehat Pelengkap Nutrisi 1000 Hari Pertama Kehidupan. Jurnal Kesehatan. 13(2): 398-407.
- Hardiyanthi, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Sediaan *Hand And Body Cream*. Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi. Jakarta.
- Hastuti, S. M. S. S. 2015. Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. Agrotek. 9:1. 71-75.
- Juanda, D. 2022. Karakteristik Uji Proksimat Dan Antioksidan Pada Olahan Nugget Ayam Kecombrang. Jurnal Pangan Halal. 4(1): 9-15.
- Kurnia, D. A. 2018. Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Usaha Kerakyatan Melalui Pemanfaatan Nugget Gondangan (Keong Sawah) Aneka Rasa “ Nunano-Nano”. Jurnal Pengabdian Masyarakat. 1(1):29-39.

- Lekahena, V. N. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)*. 9(1): 1-8.
- Moulia, M. N. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55–66.
- Neneng, S. 2020. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Aleifera L*) Pada Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Zat Besi. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis. Padang.
- Nurhamidah, U. L. 2022. Daya Terima Dan Nilai Gizi Nugget Ayam Substitusi Edamame (*Glycine max (L) Merrill*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Pangan Jajanan Anak Sekolah. Skripsi. Fakultas Psikologi Dan Kesehatan. Semarang.
- Nurlaila, S. D. 2017. Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Jurnal Maduranch*. 2(2): 67-72.
- Priyono, H. S. 2022. Kualitas Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam Dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 20(1): 17-20.
- Sholihah, N. L. 2023. Penambahan daun kelor pada *restructured chicken* product sebagai sumber antioksidan. *Jurnal Agrotek*. 17(1): 177-181.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Nugget Ayam. Jakarta. SNI 6683:2014.
- Sufiati, E. 2014. Komposisi Kimia Dan Organoleptik Formula Nugget Berbasis Tepung Tempe Dan Tepung *Ricebran*. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 1(1): 57-70.
- Suhaemi, Z. H. 2021. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(1): 49-54.
- Susanti, S. D. 2022. Efektivitas Penambahan Daun Kelor Pada Nugget Cumi-Cumi Untuk Pencegahan Stunting Di Desa Padang Kecamatan Manggeng. *Jurnal Sosial Dan Teknologi (Sostech)*. 2(2): 174-181.
- Susanty, D. A. 2021. Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan Dan Pasar Tradisional. *Jurnal Sain Veteriner*. 39(3): 224-232.
- Verawati, B. N. 2019. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita *Underweight*. *Jurnal Mgi*. 14(1): 106-114.

- Wijayanti D. A., A. H. 2013. Kadar Protein Dan Keempukan Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 295-300.
- Yuanita, I. D. 2014. Sifat Kimia Dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 3(1): 1-5.