

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, A., Syafii, F., & Saiful, S. 2020. Kandungan Protein Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(2), 129-133.
- Alghifari, V., & Azizah, D. N. (2021). Perbandingan Tepung Kentang dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget. *Edufortech*, 6(1).
- Amaliyah, N. 2009. *Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (Phaseoulus vulgaris L.) Sebagai Alternatif Makanan Untuk Vegetarian*. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah, D. R., Triana, R. N., Agustin, D., Dan Gitapratwi, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai Terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 5(2), 66-72.
- Anggita, D. A. 2019. Pengaruh Perbandingan Tempe dengan Labu Siam (*Sechium edule*) Dan Jenis Filler Berbasis Kacang-Kacangan Terhadap Karakteristik Nugget Nabati. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Anggraini, L., & Andriani, A. 2020. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Gabus Melalui Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Sago Gizi Dan Kesehatan*, 2(1), 11-18.
- Anwar H. 2018. Pembuatan Kue Baruasa Dengan Substitusi Tepung Kacang Gude Dan Penambahan Sari Daun Kelor Sebagai Cemilan Sehat Khas Sulawesi Selatan. *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Ariyetti, A. 2019. Analisis Mutu Tahu dari Beberapa Produsen Tahu Di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 143-148.
- Asmaraningtyas, D., Rauf, R., & Purwani, E. 2014. Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Assadad, L., Dan Utomo, B. S. B. 2011. Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 6(2), 26-37.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., Dan Agustia, F. C. 2014. Formulasi Dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, Dan Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2).
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget Dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) 2011. Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. BPOM Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Sulawesi Selatan. 2020. Produksi Kacang Merah Provinsi Sulawesi Selatan Menurut Kabupaten/Kota (Kuintal)
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. Produksi Sayuran Di Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. SNI 01-3142-1998. Tahu. Jakarta: BSNI
- Badan Standarisasi Nasional (BSNI). 2014. SNI 01-6683-2014. Nugget Ayam. Jakarta: BSNI

- Bagas, D. N. 2019. Sifat Fisiokimia Dan Organoleptik Nugget Ayam Dengan Jenis Tepung Yang Berbeda. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Semarang
- Chrestella, O. Y. 2020. Kualitas Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Sumber Serat. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 4(2), 131-150.
- Damanik, I. Y. 2020. Hasil Uji Organoleptik dan Komposisi Kimia Nugget Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*).
- Defri, I., Irfansyah, A., Sudarsono, S., & Saputro, E. 2021. Teknologi Pembuatan Sorbitol dari Tepung Tapioka. *Jurnal Atmosphere*, 2(2), 8-14.
- Dira, D., Deviarny, C., & Riona, W. (2015). Penetapan Kadar Zat Besi (Fe) pada Buah Naga Isi Super Merah (*Hylocereus costaricensis L.*) dan Isi Putih (*Hylocereus undatus L.*). *Majalah Kedokteran Andalas*, 37(3), 174-180.
- Evanuarini, H. 2012. *Chicken Nuggets Quality Affected By The Egg White Addition*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (Jitek)*, 5(2), 17–22.
- Fitrawati. 2014. Partisipasi Kelompok Wanita Tani dalam Pengolahan Bayam Di Desa Bontoloe Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. *Skripsi*. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar
- Fitriany, J., & Saputri, A. I. 2018. Anemia Defisiensi Besi. *Averrous: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 4(2), 1-14.
- Gantini, G. N. 2019. Pengaruh Perbandingan Edamame (*Glycine max L.*) dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Nugget Nabati. *Skripsi*. Fakultas Teknik UNPAS.
- Hallis, A. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Nugget Jamur Tiram *The Effect Of Red Bean Flour On Physical, Chemical And Sensory Characteristics Of Oyster Mushroom Nugget*. *Skripsi*. Unika Soegijapranata Semarang).
- Hapsari, N. D. 2014. Kadar Glukosa dan Kalsium Yoghurt Biji Keluwih dengan Penambahan Jenis Pemanis dan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena voss*) Sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harini, N., Warkoyo dan David H. 2015. *Pangan Fungsional Makanan Untuk Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang
- Hermanaputri, D. I., Ningtyias, F. W., & Rohmawati, N. 2017. Pengaruh Penambahan Bayam [*Amaranthus tricolor*] pada “Nugget” Kaki Naga Lele [*Clarias gariepinus*] Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air. *Nutrition and Food Research*, 40(1), 9-16.
- Hidayah, N. 2016. *Analisis Faktor Penyebab Anemia Wanita Usia Subur Di Desa Jepang Pakis Kabupaten Kudus*. Stikes Muhammadiyah Kudus. ISSN, 2407-9189.
- Huda, T., Dan Palupi, H. T. 2015. Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6 (1).
- Khatimah, N., Kadirman, K., Fadilah, R., 2018. Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu dengan Tambahan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4, 59.
- Khoiriyah T. 2018. Substitusi Rumah Beras Terhadap Remah Roti Sebagai Bahan Pelapis pada Nugget Ayam. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember.

- Kitcharoenthawornchai, N., & Harnsilawat, T. (2015). Characterization of meat analogue nugget: effect of textured vegetable protein. *Food and Applied Bioscience Journal*, 3(2), 121-129
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., & Ramani, A. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pada Bakso Jantung Pisang (*Addition Effect Of Red Beans Flour To The Acceptability, Protein Content, And Dietary Fiber Of Banana Blossoms Meatballs*). *Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485-491.
- Kurniati I. 2020. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *JK UNILA*. 4(1):18-33.
- Lailiyana. 2012. Analisis Kandungan Zat Gizi Dan Uji Hedonik Cookies Kaya Gizi Pada Siswi Smpn 27 Pekanbaru Tahun 2012. *Tesis*. Kesehatan Masyarakat. Depok.
- Laksono, M. A., Bintoro, V. P., & Mulyani, S. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, Dan Protein Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 685-696.
- Lestari, A. P. 2019. Diversifikasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Skripsi*. Unnes.
- Masmur. M.N. 2016. Pengaruh Formulasi Tepung Sukun (*Artocarpus artilis*) dan Tepung Maizena (*Zea mays*) terhadap Nugget Ikan Tuna (*Thunnus obesus*) yang Dihasilkan. *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin
- Mizwar, E. D. 2013. Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Berbahan Baku Belut (*Monopterus albus*). *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin
- Mokoginta, F. D., Antuli, Z., & Lasindrang, M. 2019. Pembuatan Nugget Ikan Layang Yang (*Decapterus Sp*) Disubstitusi Dengan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jambura Journal of Food Technology*, 1(2), 9-19.
- Murpiningrum, E., Hatta, W., Dan Aryati, N. 2018. Aktivitas Antioksidan Nugget Dangka dengan Penambahan Bawang Putih (*Allium sativum L.*). In Semnasdal. *Seminar Nasional Sumber Daya Lokal*. 1(1), 137-141).
- Nasution, S. B. 2016. Analisa Kadar Besi (fe) pada Bayam Hijau sesudah Perebusan dengan Masa Simpan 1 jam 3 jam dan 5 jam. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwivery, Environment, Dentist)*, 11(1), 74-80.
- Nelma, N. 2014. Analisis Kadar Besi (Fe) pada Bayam Merah (*Iresine herbstii hook*) dan Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor Sp*) yang Dikonsumsi Masyarakat. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 6(3), 62-65.
- Ningrumsari, I. N., Budiasih, R., & Afrilliyanti, P. 2022. Kajian Analisis Nutrisi Kedelai Hitam (*Glycine Soja (L) Merrit*) Difermentasi Oleh *Rhizopus Oligosporus*, *Aspergillus Sojae* dan Konsorsiumnya Terhadap Karbohidrat dan Lemak. *Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 90-98.
- Nisa, T. K. 2013. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus lmk*) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science And Culinary Education Journal*, 2(1).
- Nuraidah, N. 2013. Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris. L.*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.

- Nurhartadi, E., Anam, C., Ishartani, D., Parnanto, N. H., Laily, R. A., Dan Suminar, N. 2014. Meat Analog Dari Protein Curd Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dengan Tepung Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) Sebagai Bahan Pengisi: Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1).
- Nurul, I. A. L., Weni, K., & Nur, H. 2019. Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak, Aktivitas Fisik dan Kejadian Obesitas Pada Remaja Di Kota Yogyakarta. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Oetami, R.A. 2016. Studi Pembuatan Nugget Berbahan Baku Tempe dan Brokoli. *Skripsi*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*. Vol 1 (2): 29-35
- Purbowatiningrum Dkk. 2016. Profil Kandungan Protein dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat. *J. Kim. Sains & Apl*, 9 (1).
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., & Sari, D. S. 2019. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 77-83.
- Rachman S. A, Ansharullah, Faradilla, R.F. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Zat Besi Bayam Hijau (*Amaranthus Spp.*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan* Vol. 5, No.4, P. 3067-3078 Th 2020
- Rahayu, D. P. 2021. Analisis Kadar Air dan Abu, Serta Komponen Kimia Pada Sampel Batang Pisang dengan Variasi Waktu Hidrolisis. *Skripsi*. Universitas Islam Indonesia :Yogyakarta
- Rahmah, S. 2018. Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam Pembuatan Nugget Nabati. *Edufortech*, 3(1).
- Rahmah. M. 2015. Pengembangan Produk Nugget Jamur Tiram Tinggi Protein Dan Kaya Serat Melalui Pemanfaatan Tepung Tempe Kacang Merah. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor Bogor
- Rahmawati, N., Dan Irawan, A. C. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik dan Kimia Nugget Ayam Kampung. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 6(1), 46-53.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Restu, R. (2012). Pemanfaatan Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Sebagai Bahan Nugget. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science)*, 1(2), 67-70.
- Rieuwpassa, F. J. 2016. Karakteristik Kimia dan Nilai Organoleptik Nugget Ikan Tuna Dengan Substitusi Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 2(2), 103-111.
- Rosyidi, D., Widati, A. S., Dan Prakoso, J. 2008. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik *Chicken Nuggets*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 43-51.

- Sadewa, G. K. 2020. Studi Pembuatan Nugget Campuran Nangka Muda dan Tempe Bungkil Kacang Tanah Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.
- Santhosha, S. G., Jamuna, P., Dan Prabhavathi, S. N. 2013. Bioactive Components Of Garlic And Their Physiological Role In Health Maintenance: A Review. *Food Bioscience*, 3, 59-74.
- Santosa, C. W. 2019. The Application Of White Rice Bran Flour (*Oryza Sativa*) And Jew's Ear (*Auricularia Polytricha*) On The Vegetarian Nugget Based On Physicochemical And Sensory Properties. *Skripsi Unika Soegijapranata Semarang*.
- Sari N. M. R. E. 2020. Studi Kadar Gizi, Serat dan Antosianin Tepung Kacang Merah Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Itepa*, 9(3), 282 – 290.
- Sihaloho, R. C., Nurlena, N., Dan Gusnadi, D. 2021. Pemanfaatan Bayam Dan Ampas Kopi Arabika Dalam Pembuatan Bolu Kemojo. *Eproceedings Of Applied Science*, 7(5).
- Sinaga, E. F., & Suparthana, P. 2021. Pengaruh Penambahan Puree Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 10(3), 472-481.
- Sinaga, N. (2020). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cheese Stick.
- Sitepu, S. U. M. 2018. Pemanfaatan Ikan Bandeng (*Chanos chanos forrskal*), Wortel dan Jagung Manis pada Pembuatan Nugget, Kandungan Gizi dan Daya Terimanya.
- Soininen, T. H., Jukarainen, N., Julkunen Tiitto, R., Karjalainen, R., & Vepsäläinen, J. J. 2012. *The Combined Use Of Constrained Total-Line-Shape 1h Nmr And Lc–Ms/Ms For Quantitative Analysis Of Bioactive Components In Yellow Onion. Journal Of Food Composition And Analysis*, 25(2), 208-214.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. *Liberty*. Yogyakarta
- Sudarmadji. S, Bambang H, Dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian. *Penerbit Liberty*. Yogyakarta.
- Sulistiana, E. 2020. Uji Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*). *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sungkawa, H. B., & Sugito, S. 2019. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Nitrit Pada Rebusan Bayam Hijau. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 252-256.
- Suter, I. K. (2013). Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. In *Teknologi Pangan. Seminar Sehari dengan tema” Seminar Sehari dengan tema” Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang* (pp. 1-17).
- Syah, D., Sitanggang, A. B., Faradilla, R. F., Trisna, V., Karsono, Y., & Septianita, D. A. 2015. *The Influences Of Coagulation Conditions And Storage Proteins On The Textural Properties Of Soy-Curd (Tofu)*. *Cyta-Journal Of Food*. 13(2), 259-263.
- Syam J. 2018. Efek Penambahan Gula Pasir Terhadap Mutu Organoleptik dan Bakteri Total Ikan Bandeng *Chanos Chanos Forsskal*. *Skripsi*. Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Tjiptaningdyah, R. 2010. Studi Keamanan Pangan pada Tahu Putih yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Dari Kandungan Formalin). *Berkala Penelitian Hayati*, 15(2), 159-164.
- Ummah. R. T 2016. Studi Pembuatan Nugget Dari Tempe Dan Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*). *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin.
- Vidiantika, D., Dan Sukasih, E. 2019. Penggunaan Response Surface Methodology Pada Optimasi Proses Pengolahan Bawang Merah Iris In Brine. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(1), 12-24.
- Widaningrum, I. (2015). Teknologi pembuatan tahu yang ramah lingkungan (bebas limbah). *Jurnal Dedikasi*, 12.
- Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. 2016. Kajian Sifat Fungsional dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 3(1), 26-34.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi Pada Anak-Anak. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 83-95.
- Yuliani I. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis Filler Yang Berbeda. *Skripsi*. Teknologi Jasa Dan Produksi. Universitas Negeri Semarang.
- Yulistiani, R. 2015. Perubahan Sifat Organoleptik Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (*The Changing Characteristic Of Tofu Organoleptik During Storage At Room Temperature*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1).
- Yusnita, I., Nurvia, E., & Aniswatul, A. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kerupuk Dari Susu Sapi Segar. *Artikel*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Jawa Timur.