

DAFTAR PUSTAKA

- Azzahra, A. 2024. Analisis impak cara penyajian suhu tinggi terhadap mutu *nugget* ayam siap konsumsi. Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi (SANTEK). 1(1): 1-17.
- Datu, F. N. S., Hasri dan D. E. Pratiwi. 2021. Identifikasi dan uji kestabilan tanin dari daging biji panggi (*pangium edule reinw*) sebagai bahan pewarna alami. Jurnal Chemica. 22(1): 29-34.
- Frasipa, A. dan Jojo. 2023. Integrasi pasar jangka pendek ayam broiler di indonesia. JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. 8(4): 303-313.
- Harmoko, S. P., E. H. B. Sondakh, T. A. Ransaleleh dan D. B. J. Rumondor. 2021. Pemanfaatan ekstrak biji panggi (*pangium edule reinw*) sebagai alternatif bahan pengawet alami pada daging broiler. ZOOTEC. 41(1): 189-196.
- Hidayat, F., S. Nurman., R. Yulia dan D. Ermaya. 2019. Pelatihan pembuatan *nugget* dengan penambahan sayuran di panti asuhan yayasan islam media kasih banda aceh. BAKTIMAS: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. 1(3): 141-145.
- Ismanto, A. dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh penambahan karaginan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis ayam. Buletin Peternakan. 40(1): 57-64.
- Kasumi, E., R. B. Lestari dan D. Heraini. 2023. Kualitas fisik dan organoleptik *nugget* ayam broiler dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*musa acuminata*). Jurnal Peternakan Borneo: *Livestock Borneo Research*. 2(1): 31-37.
- Kusumaningrum, M., K. Kusrayahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 370-376.
- Makagansa, C., C. F. Mamuaja dan L. C. Mandey. 2015. Kajian aktivitas anti-bakteri ekstrak biji panggi (*pangium edule reinw*) terhadap *staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *pseudomonas aeruginosa* dan *escherichia coli* secara in vitro. Ilmu dan Teknologi Pangan. 3(1): 16-25.
- Polandos, M., M. Rampengan., H. J. Lawalata., A. C. Tengker dan V. I. Roring. 2023. Analisis kandungan gizi dan uji bakteri *coliform* pada tempe biji buah panggi (*pangium edule reinw*). Bioma: Jurnal Biologi Makassar. 8(2): 96-103.
- Rantelimbong, S. dan A. I. Idris. 2023. *Potential and utilization of panggi plant (pangium edule reinw) in agroforestry land in kalembang village, sangalla district, tana toraja regency*. Jurnal Penelitian Kehutanan BONITA. 5(1): 40-50.
- Ratulangi, F. S. dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik *nugget* ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l.). ZOOTEC. 41(1): 230-239.
- Ratulangi, F. S., J. E. M. Soputan., S. C. Rimbing dan W. Maaruf. 2024. Akseptabilitas dan kualitas produk *nugget* ayam menggunakan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) dengan lama penyimpanan berbeda sebagai pangan fungsional. ZOOTEC. 44(1): 1-9.
- Rosa, S., J. Jiyanto dan Y. Anggraini. 2022. Pengaruh penambahan tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap susut masak dan nilai organoleptik *nugget* ayam. *Journal Of Animal Center (JAC)*. 4(1): 52-59.

- Rumondor, D. B. J., J. A. D. Kalele, M. Tandilino, H. J. Manangkot dan C. L. K. Sarajar. 2023. Pengaruh marinasi bawang putih (*allium sativum l*) terhadap sifat fisik dan total bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. ZOOTECH. 43(1): 23-31.
- Sari, R. dan S. Suhartati. 2015. Pangi (*pangium edule reinw*) sebagai tanaman serbaguna dan sumber pangan. Buletin Eboni. 12(1): 23-37.
- Slamet, A. H. H., R. Ischak, S. A. Wulandari dan S. Brillyantina. 2022. Komparasi metode peramalan harga daging ayam broiler di kabupaten banyuwangi menggunakan jaringan syaraf tiruan *backpropagation* dan model *multiplicative holt-winters*. Paradigma Agribisnis. 4(2): 54-68.
- Thahir, Z., I. Purnamasari., M. Thalib dan A. F. Kalilah. 2024. Efektifitas lotion ekstrak n-heksan daun kluwek (*pangium edule reinw*) sebagai pembasmi kutu rambut (*pediculus humanus capitis*) secara invitro. Jurnal Kesehatan Yamasi Makassar. 8(1): 76-86.
- Tumion, F. F. dan N. D. Hastuti. 2017. Pembuatan *nugget* ikan lele (*clarias sp*) dengan variasi penambahan tepung terigu. Agromix. 8(1): 25-35.