

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. BSN, Jakarta.
- Baharuddin M. S., W. Hatta, dan E. Abustam. 2018. Kualitas nugget dangke dengan bahan pengisi tepung beras ketan merah. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Eckel, R.H. 2003. A new look at dietary protein in diabetes. *Am J. Clin Nutr.* 78: 671-672
- Edi, H. dan V. Meylani. 2016. Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). *Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 15(1): 79-91.
- Effendi, R., dan F. H. Hamzah. 2017. Variasi rasio bahan penstabil cmc (*carboxy methyl cellulose*) dan gum arab terhadap mutu velva alpukat (*Parsea americana Mill*). Disertasi. Universitas Riau.
- Fatima, A. L. 2019. Kadar air, sineris dan daya terima selai buah papaya (*Carica Papaya L.*) dengan jenis penstabil yang berbeda selama masa penyimpanan. Artikel. Fakultas Ilmu Kesehatan, Univesitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Fibriyanti, Y. W. 2012. Kajian kualitas kimia dan biologi beras merah (*oryza nivara*) dalam beberapa pewadahan selama penyimpanan. Artikel.
- Funami, T. 2011. Next target for food hydrocolloid studies: Texture design of foods using hydrocolloid technology. *Food Hydrocolloids* 25(8): 1904-1914.
- Ginting, E. 2011. Potensi ekstrak ubi jalar ungu sebagai bahan pewarna alami sirup. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Vol. 755, p. 767.
- Hadi, S. 2019. Penetapan kadar air dan kadar protein pada biskuit yang beredar di pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi* 10(2): 51-55.
- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., dan R. Malaka. 2013. Survei potensi dangke susu sapi sebagai alternatif dangke susu kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *JITP* 3(1): 40-50.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan non pangan bermutu. *Jurnal fakultas pertanian*.
- Khatimah, N., K. Kadirman, dan R. Fadilah. 2020. Studi pembuatan nugget berbahan dasar tahu dengan tambahan sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4: 59-68.

- Kusbiantoro, B., H. Herawati, dan A. B. Ahza. 2005. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk *velva* labu jepang. *J. Hort.* 15(3): 223-230.
- Kusumaningrum A., P. Widyaningsrum, dan I. Mubarok. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA* 36 (1).
- Marfiyanti, F. V. K., S. M. Sayuthi, A. N. M. Al-Baarri, dan A. M. Legowo. 2013. Karakteristik dangke dari susu dengan waktu inkubasi berbeda pasca perendaman dalam larutan laktoferin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(3).
- Mawati, A., E. H. B. Sondakh, J. A. D. Kalele, dan R. Hadju. 2017. Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (dietary fiber). *ZOOTEC* 37(2): 464-473.
- Meliasari, D., S. Lilis, dan S. S. Deny. 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. Artikel. Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran, Bandung.
- Nuryani. 2013. Potensi substitusi beras putih dan beras merah sebagai makanan pokok untuk perlindungan diabetes melitus. Tesis. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Prasetyawan, D. P. H. Riyadi, dan I. Wijayanti, 2014. Aplikasi alginat sebagai emulsifier dalam pembuatan satsuma age ikan kurisi (*nemipterus* sp) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(1): 137-146,
- Prastyaharasati, L. dan E. Zubaidah. 2014. Evaluasi pertumbuhan *lactobacillus casei* dalam medium susu skim yang disubstitusi tepung beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustry* 2(4): 285-296.
- Prihantoro, A. 2013. Tinjauan Aspek Kognitif Pada Buku Teks Matematika SMP Kelas IX. Disertasi. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Purnomo, E. H., E. Y. Purwani, dan T. W. Sulistyawati. 2015. Optimasi penggunaan hidrokoloid terhadap pasta makaroni berbasis beras beramilosa tinggi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 26(2): 241-251.
- Rahmi, A., Susi, dan L. Agsutina. 2013. Analisis tingkat kesukaan konsumen, penetapan umur simpan dan analisis kelayakan usaha dodol pisang Awa. *Majelis Ilmu Pertanian. Universitas Islam Kalimantan* 37(2): 26-32.
- Rahman, S. 2014. Studi pengembangan dangke sebagai pangan lokal unggulan dari susu di kabupaten Enrekang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 41-45.

- Ratulangi, Y. A., S. E. Siswosubroto, F. Ratulangi, dan J. E. Rompis. 2018. Sifat organoleptik naget ayam yang menggunakan tepung kedelai sebagai pengganti sebagian daging. *Zootec* 38(1): 131-141.
- Rohaya, S., N. El Husna, dan K. Bariah. 2013. Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 5(1).
- Rahayu, W. P. dan S. Nurosiyah. 2019. *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. Modul*, Jakarta.
- Rompis, J. E. 2015. Daya mengikat air dan susut masak daging sapi blansir yang dikeringkan dalam oven dan dikemas vakum. *ZOOTEC* 35(1): 131-137.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Penerbit IPB Press, Bogor.
- Soemartono, B. dan R. Hardjono. 1980. *Bercocok Tanam Padi*. C.V. Yasaguna, Jakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suardi, D. 2005. Potensi beras merah untuk peningkatan mutu pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi Sumberdaya Genetik Pertanian. *Jurnal Litbang Pertanian* 24.
- Sulmiyati, S. dan N. S. Said. 2018. Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. *agriTECH*, 38(3): 345-352.
- Suprianto, W. Hatta, dan E. M. Ningrum. 2017. Efek tepung beras merah (*oryza nivara*) sebagai bahan pengikat terhadap kualitas organoleptik nugget dangke. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta
- Tantono E., E. Raswen, dan F. H. Hamzah. 2017. Variasi rasio bahan penstabil cmc (carboxy methyl cellulose) dan gum arab terhadap mutu velva alpukat (*persea americana* mill). *Jurusan Teknolohi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. JOM FAPERTA* 4(2).
- Widyaningtyas, M., dan W. H. Susanto, 2014. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxy methyl cellulose, xanthan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.
- Winiati P. Rahayu. 2012. *Evaluasi sensori dan perkembangan*. Artikel
- Widyastuti, E. S., A. S. Widati, R. D. Hanjariyanto, dan M. Y. Avianto. 2010. Kualitas nugget ayam dengan penambahan keju gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5(1): 1-10.

Winarno, F. G. (2002). Pangan Gizi Teknologi Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisa Ragam Proporsi Dangke dan Tepung Beras merah serta Level Guar Gum terhadap Kadar Air Adonan Nugget Dangke

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Kadar Air Adonan (%)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	111.819 ^a	8	13.977	4.594	.003
Intercept	79368.321	1	79368.321	2.609E4	.000
Proporsi_Dangke_TBM	110.419	2	55.210	18.147	.000
Level_Guar_Gum	.621	2	.311	.102	.903
Proporsi_Dangke_TBM * Level_Guar_Gum	.779	4	.195	.064	.992
Error	54.763	18	3.042		
Total	79534.903	27			
Corrected Total	166.583	26			

a. R Squared = ,671 (Adjusted R Squared = ,525)

Uji Lanjut Kadar Air Adonan (%)

		N	Subset	
			1	2
Duncan ^a	Proporsi Dangke dan TBM			
	Dangke 60% : TBM 40%	9	52.0533	
	Dangke 70% : TBM 30%	9	53.6811	
	Dangke 80% : TBM 20%	9		56.9189
	Sig.		.063	1.000

Lampiran 2. Hasil Analisa Ragam Proporsi Dangke dan Tepung Beras merah serta Level Guar Gum terhadap Nilai Rendemen Nugget Dangke

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rendemen (%)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	23.270 ^a	8	2.909	.882	.550
Intercept	261082.867	1	261082.867	7.914E4	.000
Proporsi_Dangke_TBM	4.128	2	2.064	.626	.546
Level_Guar_Gum	9.295	2	4.647	1.409	.270
Proporsi_Dangke_TBM * Level_Guar_Gum	9.847	4	2.462	.746	.573
Error	59.383	18	3.299		
Total	261165.520	27			
Corrected Total	82.653	26			

a. R Squared = ,282 (Adjusted R Squared = -,038)

Lampiran 3. Hasil Analisa Ragam Proporsi Dangke dan Tepung Beras merah serta Level Guar Gum terhadap Kesukaan Aroma Nugget Dangke

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.887 ^a	8	.236	1.689	.169
Intercept	432.000	1	432.000	3.094E3	.000
Proporsi_Dangke_dan_TBM	.949	2	.474	3.398	.056
Level_GG	.109	2	.054	.390	.683
Proporsi_Dangke_dan_TBM * Level_GG	.829	4	.207	1.484	.249
Error	2.513	18	.140		
Total	436.400	27			
Corrected Total	4.400	26			

a. R Squared = .429 (Adjusted R Squared = .175)

Lampiran 4. Hasil Analisa Ragam Proporsi Dangke dan Tepung Beras merah serta Level Guar Gum terhadap Kesukaan *Overall* Nugget Dangke

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Overall

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.305 ^a	8	.288	3.087	.022
Intercept	440.845	1	440.845	4.723E3	.000
Proporsi_Dangke_dan_TBM	1.779	2	.889	9.528	.002
Level_GG	.325	2	.163	1.742	.203
Proporsi_Dangke_dan_TBM * Level_GG	.201	4	.050	.540	.709
Error	1.680	18	.093		
Total	444.830	27			
Corrected Total	3.985	26			

a. R Squared = .578 (Adjusted R Squared = .391)

Uji Lanjut Kesukaan Overall

Proporsi Dangke & TBM	N	Subset	
		1	2
Duncan ^a Dangke 60% : TBM 40%	9	3.7778	
Dangke 80% : TBM 20%	9	3.9556	
Dangke 70% : TBM 30%	9		4.3889
Sig.		.233	1.000

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Penimbangan dan Persiapan Awal Bahan Nugget Dangke



Proses Pembuatan produk



Pengujian Kadar Air dan Kesukaan Sensori Nugget Dangke

RIWAYAT HIDUP



Alestia Ningsih lahir di Desa Nusa pada tanggal 25 juli 1999 sebagai anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Suprianto dan Santi. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah TK ABA Nusa lulus pada tahun 2005 , lalu melanjutkan ke jenjang SD/Inpres 12/79 Nusa lulus pada tahun 2011, melanjutkan MTS An’Nur Nusa lulus pada tahun 2014, dan melanjutkan sekolah menengah atas di MA An’Nur Nusa lulus pada tahun 2017. Kemudian penulis diterima di perguruan tinggi dengan jalur SNMPTN pada Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar tahun 2017.

Pada awal kuliah di peternakan penulis berpikiran bahwa yang akan dipelajari nantinya hanya tentang beternak ayam dan sapi, namun pada kenyataannya banyak hal bisa didapat dan yang tidak pernah terpikirkan sebelumnya dipelajari. Penulis aktif di berbagai organisasi yaitu Ikatan Keluarga Mahasiswa Bone Universitas Hasanuddin (IKMB-UNHAS), Himpunan Produksi Ternak Universitas Hasanuddin (HIMAPROTEK-UH), Ikatan Pelajar Mahasiswa Kahu Lateariduni (IPMK LATEARIDUNI), Karang Taruna Temmapettu (KT-TEMMAPETTU). Harapan penulis kuliah di Fakultas Peternakan agar bisa mengaplikasikan ilmu peternakan kepada masyarakat di daerah asal dan membanggakan orang tua serta menjadi berguna untuk orang lain.

Penulis mempunyai impian ingin membahagiakan orang tua serta berguna untuk keluarga. Pesan yang disampaikan penulis jangan pernah menyerah, serta tidak menghiraukan omongan orang dan tetap berproses demi kehidupan

selanjutnya. Penulis memetik hikmah dari pengalaman yang telah dialami bahwa agar kita bisa menjadi lebih baik dari omongan orang atau menjadi lebih baik lagi dari sebelumnya.