

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. Jakarta: PT. Gramedia Pusaka Utama.
- Astawan, M dan Aviana, T. 2003. Pengaruh Jenis Larutan Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, kimia dan Fungsional Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(1):7-13.
- Awwaly, K. U. A. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. Malang: UB Press. 137.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01–6638–2002. Dewan Standarisasi Nasional.
- Haqa, A. N., Septinova, D dan Santosa, P. E. 2015. Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103.
- Indrawan, M. R., Agustina, R dan Rijai, L. 2016. Ekstraksi Gelatin dari Kaki Ayam Broiler Melalui Berbagai Larutan Asam dan Basa dengan Variasi Lama Perendaman. *Trophical Pharmacy Chemistry*. 3(4):314-321.
- Khatimah, N., Kadirman dan Fadilah, R. 2018. Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu dengan Tambahan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(4):59-68.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik *Chicken Nugget* yang disubstitusi dengan Telur Rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1):453-460.
- Laksono, M. A, Bintoro, V.P dan 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.
- Ngafifuddin, M., Susilo dan Sunarno. 2017. Penerapan Rancangan pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar X. *Jurnal Sains Dasar*. 6(1):66-70.
- Pebrianata, E. 2005. Pengaruh Campuran Kappa dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karaginan Campuran. IPB. Bogor.

- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca. 127.
- Purnomo E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, H. 2000. *Pembuatan Chicken Nugget*. Lembaga Pengabdian pada masyarakat. Universitas Brawijaya Malang.
- Puspadewi, R., Adirestuti, P dan Anggraeni, G. 2011. Aktivitas Metabolit Bakteri *Lactobacillus plantarum* dan Perannya dalam Menjaga Kesehatan Saluran Pencernaan. *Konferensi Nasional Sains dan Aplikasinya*. 1-10.
- Rifqi, A. M. 2012. *Formulasi Nugget Tahu Pury (Nugget tapury) sebagai Alternatif*. Institut Pertanian Bogor.
- Saleh, E. 2004, *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan ternak*, USU *Digital Library*. Sumatera.
- Saleh, A. R., Setiawan, D., Rosihin, E., Wahyudin, S., Rahayu dan Abidin. 2002. Gelatin. *Tekno Pangan dan Agroindustri*. 1(9):133-135.
- Sudjadi dan Rohman, A. 2018. *Analisis Derivat Babi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. 100.
- Sumina, Hafid, H dan Napirah, A. 2018. Kadar Asam, Rendemen dan Susut Masak *Nugget* Dengan Substitusi Usus Ayam Yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional*. 352-358.
- Suryati, Nazrul, Z., A, Meriatna dan suriyani. 2015. Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 4(2):66-79.
- Susanto, E. 2019. *Peptida Bioaktif sebagai Antioksidan Eksplorasi pada Ceker Ayam*. Yogyakarta: Deepublish. 12.
- Suwitari, N. K. E., Yudiastari, N. M dan Suriani, L. 2018. PKM Pembuatan Aneka Nugget di KWT Teratai 8 dan 9 Dusun Segah Desa Asahduren Pekutatan Jembrana. *Jurnal Lingkungan & Pembangunan*. 2(2):9-17.
- Usman, N. A., Suradi, K dan Gumilar, J. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 18(2):79-85.
- Utami, E. Y., Rosyidi, D dan Widyastuti, E. S. 2015. Pengaruh Substitusi Daging Ayam Broiler dengan Jamur Salju (*Tremella fuciformis*) pada Kualitas Nugget Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(2): 63-75.

- Yuanita, I dan Silitonga, L. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 3(1):1-5.
- Yuniarifin, H., Bintoro, V. P dan Suwarastuti, A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) : 55-61.
- Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah dan Widayat, H. P. 2019. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi (*Pulp*) Dengan Penambahan Gelatin Dan Sari Lemon (*Citrus Limon L*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova Hasil Produksi (*Yields*) pada *Nugget* Ayam dengan Jenis Hidrolisis dan Level Gelatin yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Hasil Produksi (*Yields*)

PERLAKUAN_A	PERLAKUAN_B	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	81.4067	5.46617	3
	B2	81.2633	3.87900	3
	B3	85.0100	2.77890	3
	Total	82.5600	4.06722	9
A2	B1	93.0133	5.90052	3
	B2	92.0233	3.81164	3
	B3	88.1167	6.14539	3
	Total	91.0511	5.17736	9
Total	B1	87.2100	8.14202	6
	B2	86.6433	6.82374	6
	B3	86.5633	4.59246	6
	Total	86.8056	6.28361	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil Produksi (*Yields*)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	391.707 ^a	5	78.341	3.363	.040
Intercept	135633.681	1	135633.681	5822.914	.000
PERLAKUAN_A	324.445	1	324.445	13.929	.003
PERLAKUAN_B	1.491	2	.746	.032	.969
PERLAKUAN_A * PERLAKUAN_B	65.770	2	32.885	1.412	.281
Error	279.517	12	23.293		
Total	136304.905	18			
Corrected Total	671.224	17			

Duncan^{a,b}

PERLAKUAN_B	N	Subset
		1
B3	6	86.5633
B2	6	86.6433
B1	6	87.2100
Sig.		.829

Lampiran 2. Tabel Anova Kadar Air pada *Nugget* Ayam dengan Jenis Hidrolisis dan Level Gelatin yang Berbeda.

Descriptive Statistics

Dependent Variable: KADAR_AIR

PERLAKUAN_A	PERLAKUAN_B	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	35.1367	2.76002	3
	B2	36.2033	3.79775	3
	B3	37.3500	1.72965	3
	Total	36.2300	2.67900	9
A2	B1	36.1067	3.80927	3
	B2	37.2767	3.78936	3
	B3	37.3133	2.12062	3
	Total	36.8989	2.94873	9
Total	B1	35.6217	3.02218	6
	B2	36.7400	3.44361	6
	B3	37.3317	1.73087	6
	Total	36.5644	2.75456	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: KADAR_AIR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.191 ^a	5	2.438	.251	.932
Intercept	24065.255	1	24065.255	2472.493	.000
PERLAKUAN_A	2.013	1	2.013	.207	.657
PERLAKUAN_B	9.050	2	4.525	.465	.639
PERLAKUAN_A * PERLAKUAN_B	1.128	2	.564	.058	.944
Error	116.798	12	9.733		
Total	24194.244	18			
Corrected Total	128.989	17			

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai pH pada *Nugget* Ayam dengan Jenis Hidrolisis dan Level Gelatin yang Berbeda.

Descriptive Statistics

Dependent Variable: pH_NUGGET

PERLAKUAN_A	PERLAKUAN_B	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	6.7000	.10000	3
	B2	6.7333	.15275	3
	B3	6.8333	.05774	3
	Total	6.7556	.11304	9
A2	B1	6.2333	.25166	3
	B2	6.3333	.30551	3
	B3	6.5333	.20817	3
	Total	6.3667	.25981	9
Total	B1	6.4667	.30768	6
	B2	6.5333	.30768	6
	B3	6.6833	.21370	6
	Total	6.5611	.27895	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: pH_NUGGET

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.849 ^a	5	.170	4.307	.018
Intercept	774.867	1	774.867	19644.521	.000
PERLAKUAN_A	.681	1	.681	17.254	.001
PERLAKUAN_B	.148	2	.074	1.873	.196
PERLAKUAN_A * PERLAKUAN_B	.021	2	.011	.268	.770
Error	.473	12	.039		
Total	776.190	18			
Corrected Total	1.323	17			

Duncan^{a,b}

PERLAKUAN_B	N	Subset
		1
B1	6	6.4667
B2	6	6.5333
B3	6	6.6833
Sig.		.097

Lampiran 4. Tabel Anova Uji Hedonik/Kesukaan pada *Nugget* Ayam dengan Jenis Hidrolisis dan Level Gelatin yang Berbeda.

Descriptive Statistics

Dependent Variable: UJI HEDONIK/KESUKAAN

PERLAKUAN_A	PERLAKUAN_B	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	4.0633	.34933	3
	B2	4.0633	.28589	3
	B3	4.4400	.53254	3
	Total	4.1889	.39662	9
A2	B1	4.2967	.28868	3
	B2	4.1067	.42360	3
	B3	4.4167	.15631	3
	Total	4.2733	.30021	9
Total	B1	4.1800	.31382	6
	B2	4.0850	.32408	6
	B3	4.4283	.35125	6
	Total	4.2311	.34399	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: UJI HEDONIK/KESUKAAN

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.462 ^a	5	.092	.716	.623
Intercept	322.241	1	322.241	2496.168	.000
PERLAKUAN_A	.032	1	.032	.249	.627
PERLAKUAN_B	.377	2	.189	1.461	.271
PERLAKUAN_A * PERLAKUAN_B	.053	2	.027	.206	.817
Error	1.549	12	.129		
Total	324.253	18			
Corrected Total	2.012	17			

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Hasil Ekstraksi/Gelatin Cair



Penambahan Gelatin
kedalam Adonan



Pengambilan Adonan
dimasukkan dalam loyang



Pengukuran pH



RIWAYAT HIDUP



YUNIAR SASKIA SUPARDI, lahir di Rappang pada tanggal 26 Juni 1998, sebagai anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Supardi Udin K dan Ibu Armah Razak. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah TK Angkasa 2 Daya Makassar, lulus pada tahun 2003 dan melanjutkan Sekolah Dasar Negeri Daya 1 Makassar lulus tahun 2010. Kemudian melanjutkan di Sekolah Madrasah Tsanawiyah Negeri 2 Makassar, lulus tahun 2013 dan lanjut di Sekolah SMA Muhammadiyah 1 Ketapang dan lulus pada tahun 2016. Setelah lulus di Sekolah Menengah Atas, penulis diterima di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur Seleksi Jalur Non-Subsidi di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin dengan program strata satu (S1) 2016. Penulis Pernah bergabung di Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Peternakan (HIMSENA) masa jabatan (2018-2019).