

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrianto, P. 2010. Dangke. Olahan susu sapi tradisional khas Enrekang Sulawesi Selatan. <http://dangke-olahan-susu-sapi-tradisional-khas-enrekangsulawesi-selatan.html>. Diakses: 5-11-2019.
- Adi, D. K., N. H. R. Parnanto., dan D. Iahartani. 2016. Pendugaan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Pare Belut (*Thricosanthes Anguina L.*) sebagai Cemilan Sehat dengan Pemanis Sarbitol. Jurnal Teknosains Pangan 5(2): 9-18.
- Adzkiya, M. A. Z. 2011. Kajian Potensi Antioksidan Beras Merah Dan Pemanfaatannya Pada Beras Kencur. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Aini, N. 2013. Teknologi fermentasi pada tepung jagung. Graha Ilmu. Yogyakarta. 8-9.
- Alam , N., dan Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. Jurnal Agroland 15 (2): 89 – 94.
- Andriana, E. 2006. Beras merah kaya vitamin dan mineral. <http://health.groups.yahoo.com>. Diakses: 5-11-2019.
- Anonim, 2002. Nugget Ayam. SNI : 01-6683-2002. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bakri, S.U. 2018 . Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Dangke dengan Bahan Pengikat Tepung Beras Ketan Merah. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Bekti, E. 2009. Karakteristik Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit dengan Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea aculeata*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Vol. 5, No. 2, Hal 99-111.
- Cahyadi, W. 2008. Teknologi pengolahan keju Cottage sari kedelai dalam upaya pengembangan industri rakyat. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fibriyanti, Y. W. 2012. Kajian Kualitas Kimia dan Biologis Beras Merah (*Oryza nivara*) dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Gaspersz, V. 1991. Metode perancangan percobaan. Armico. Bandung, 427.
- Ginting, N. 2006. Penambahan bahan pengikat pada nugget itik serati. Jurnal Agribisnis Peternakan. 2 (1): 6-10.
- Gumilar, J., O. Rachmawan., dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran 11(1) : 1-5.

- Halim, 2015. Alasan memilih beras merah ketimbang beras putih. <http://pioneer.com>. Diakses : 8-12-2019.
- Handoko, 2017. Tepung maizena: fungsi, pengertian dan kegunaan. <https://iniresep.com/>. Diakses: 8-12-2019.
- Hanum, M. 2016. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 4 (3) : 47-52.
- Hardiman, 1991. Kumpulan Handout: Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta.
- Hatta, W., M. Sudarwanto., I. Sudirman., dan R. Malaka. 2013. Survei Potensi Dangke Susu Sapi sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *JITP* 3(1) : 40-50.
- Helmi, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia* 3(2): 99-106.
- Indrasari, S. D., dan M. O. Adnyana. 2007. Preferensi konsumen terhadap beras merah sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 2(2) : 27-241.
- Misbahuddin, 2018. Kualitas Fisikokimia Nugget Dangke pada Berbagai Level Substitusi Beras Merah dan Lama Pengukusan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Nurlaila, S., D. M. Agustini., dan J. Purdianto. 2017. Uji Organoleptik terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *MADURANCH: Jurnal Ilmu Peternakan*. 2(2) : 67-72.
- Pietta, P. G. 2000. Flavonoids as Antioxidants. *J. Nat. Prod.* 63: 1035-1042.
- Pratama, J. S. 2017. Analisis pangan. <http://yejepe.blogspot.com>. Diakses: 8-12-2019.
- Putri, D. S. 2010. Pengelolaan Kadar Lengas Tanah Vertisol dan Pemanfaatan Pupuk Kandang Sapi yang Diperkaya untuk Meningkatkan Serapan Fe dan Hasil Padi Beras Merah “Segreng”. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Putri, S. K. 2016. Kajian Jenis Bahan Pengisi dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Nugget Ikan Nila. Disertasi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.
- Rauf, R., D. Sarbini., dan N. A. Rahmatika. 2015. Penentuan Jumlah Air yang Berbeda Terhadap Sifat Viskoelastisitas Adonan yang Terbuat dari

- Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong, Laporan Penelitian Reguler Kompetitif. LPPM UMS, Surakarta.
- Rospitati, E. 2007. Evaluasi dan Mutu Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna yang diberi Titanium Diokasida. Tesis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Samrayani, 2018. Proyeksi Bisnis Syariah Padi Unggul Beras Merah Di Desa Barania Kecamatan Sinjai Barat Kabupaten Sinjai. Skripsi. Institut Agama Islam Muhammadiyah Sinjai. Sinjai.
- Santika, A. dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo. Buletin Teknik Pertanian 15(1):1-5.
- Setyaji, H. 2013. Kualitas nugget ayam. <https://www.researchgate.net>. Diakses: 8-12-2019
- Sholihah, N. 2015. Tepung Terigu. <https://www.kerjanya.net>. Diakses: 8-12-2019.
- Suprianto, 2017. Efek Tepung Beras Merah sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Dangeke. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Suryaningrat, I. B., Ruriani, E., dan Kurniawati, I. 2010. Aplikasi Metode Quality Function Deployment (QFD) Untuk Peningkatan Kualitas Produk Mie Jagung. Jurnal Agroteknologi. 4(01). 8-17.
- Trianto, R. A. P. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik *Food Bars*. Disertasi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.
- Utami, 1999. Teknologi pengolahan surimi. Prosiding Penelitian Perikanan Laut. Balai Penelitian Perikanan Laut Puslitbang Perikanan Jakarta. 165 p.
- Wardhani, M. L. A., dan Indrawati, V. (2016). Pengaruh Proporsi Tepung Maizena dan Puree Rumput Laut terhadap Kualitas Produk Siomay Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). E-jurnal Boga. 5 (1). 148-157.
- Wibowo, S. 2001. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso daging. Penebar Swadaya. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuanita, I., dan Silitonga, L. (2014). Sifat kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika (*Journal Of Tropical Animal Science*) 3(1) : 1-5.
- Yuniwati, M. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Keju. Seminar Nasional Sains dan Teknologi IST AKPRIND Yogyakarta. 127-133.

Zulfiani, R. 1992. Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova Daya Putus pada Nugget Dangke dengan Penambahan Jenis Tepung dan Level Substitusi Tepung Beras Merah yang Berbeda.

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Daya Putus

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1358.259 <sup>a</sup>	8	169.782	.603	.763
Intercept	321773.117	1	321773.117	1.143E3	.000
Jenis_Tepung_Filler	442.816	2	221.408	.787	.470
Level_Filler	205.677	2	102.838	.365	.699
Jenis_Tepung_Filler * Level_Filler	709.766	4	177.442	.631	.647
Error	5065.174	18	281.399		
Total	328196.549	27			
Corrected Total	6423.433	26			

a. R Squared = ,211 (Adjusted R Squared = -,139)

Lampiran 2. Tabel Anova Nilai L\* (Kecerahan Warna) pada Nugget Dangke dengan Penambahan Jenis Tepung dan Level Substitusi Tepung Beras Merah yang Berbeda

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable:

Kecerahan Warna (L)

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	563.027 <sup>a</sup>	8	70.378	3.627	.011
Intercept	68618.596	1	68618.596	3.536E3	.000
Jenis_Tepung_Filler	439.658	2	219.829	11.329	.001
Level_Filler	72.632	2	36.316	1.872	.183
Jenis_Tepung_Filler * Level_Filler	50.737	4	12.684	.654	.632
Error	349.262	18	19.403		
Total	69530.885	27			
Corrected Total	912.289	26			

a. R Squared = ,617 (Adjusted R Squared = ,447)

**Kecerahan Warna (L)**

Duncan

Jenis_Tepung_Filler	N	Subset	
		1	2
Tepung Terigu	9	<b>45.2633a</b>	
Tepung Tapioka	9		<b>50.8567b</b>
Tepung Jagung	9		<b>55.1178b</b>
Sig.		1.000	.055

Lampiran 3. Tabel Anova Kesukaan Warna Produk Nugget Dangke dengan Penambahan Jenis Tepung dan Level Substitusi Tepung Beras Merah yang Berbeda

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Kesukaan Warna

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	43.407 <sup>a</sup>	8	5.426	3.430	.001
Intercept	3666.759	1	3666.759	2.318E3	.000
Jenis_Tepung_Filler	14.807	2	7.404	4.681	.010
Level_Filler	24.141	2	12.070	7.631	.001
Jenis_Tepung_Filler * Level_Filler	4.459	4	1.115	.705	.589
Error	412.833	261	1.582		
Total	4123.000	270			
Corrected Total	456.241	269			

a. R Squared = ,095 (Adjusted R Squared = ,067)

**Kesukaan Warna**

Duncan

Jenis_Tepung_Filler	N	Subset	
		1	2
Tepung Terigu	90	3.36a	
Tepung Tapioka	90		3.82b
Tepung Jagung	90		3.88b
Sig.		1.000	.767

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,582.

### Warna

Duncan

Level_Filler	N	Subset	
		1	2
30%	90	3.29b	
20%	90		3.76a
10%	90		4.01a
Sig.		1.000	.174

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,582.



Lampiran 4. Tabel Anova Kesukaan Tekstur Nugget Dangka dengan Penambahan Jenis Tepung dan Level Substitusi Tepung Beras Merah yang Berbeda

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	35.430 <sup>a</sup>	8	4.429	3.139	.002
Intercept	3637.337	1	3637.337	2.578E3	.000
Jenis_Tepung_Filler	.763	2	.381	.270	.763
Level_Filler	33.474	2	16.737	11.863	.000
Jenis_Tepung_Filler * Level_Filler	1.193	4	.298	.211	.932
Error	368.233	261	1.411		
Total	4041.000	270			
Corrected Total	403.663	269			

a. R Squared = ,088 (Adjusted R Squared = ,060)

**Tekstur**

Duncan

Level_Filler	N	Subset	
		1	2
30%	90	3.21b	
10%	90		3.73a
20%	90		4.07a
Sig.		1.000	.061

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,411.

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Persiapan bahan nugget dangke



Pencampuran bahan nugget dangke



Proses penggorengan nugget dangke



Nugget dangke yang sudah di goreng



Uji Kecerahan Warna (L)



Uji Daya Putus nugget dangke



Kegiatan Uji Hedonik

## RIWAYAT HIDUP



Wahid Ridwanto Lahir di Luwu Timur pada tanggal 15 Maret 1998 sebagai anak pertama dari 3 orang bersaudara dari pasangan bapak Jumadi dan Sunarti. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah SDN 178 Tuban Kec.Tomoni Kab. Luwu Timur lulus tahun 2010, kemudian setelah lulus SD melanjutkan kejenjang SMPN 1 Tomoni Kab. Luwu Timur Lulus tahun 2013, dan melanjutkan sekolah menengah atas SMAN 4 Luwu Timur , dan lulus pada tahun 2016. Selanjutnya pada tahun 2016 masuk kejenjang pendidikan yang lebih tinggi di perguruan tinggi negeri melalui jalur Undangan di Universitas Hasanuddin Makassar tepatnya di Fakultas Peternakan hingga sekarang tahun 2021.

