

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36 (2): 160-169.
- Aisyah, S. F. Puspitasari, R. Adawyah, E. Redha, M. Adriani dan T. Dekayanti. 2021. Variasi penambahan tepung tapioka dan tepung terigu terhadap uji organoleptik nugget belut. *Fish Scientiae* 11 (2) : 212-219.
- Akmal, Y. 2014. Perbedaan Minat Beli Konsumen dalam mengkonsumsi Gula Aren Asli dan Tidak Asli (Studi Kasus Konsumen Industri Kecil Gula Aren Di Kecamatan Rambah. Universitas Pasir Pengaraian. Riau.
- Alfariqi, A dan J. Purdiyanto. 2023. Tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget ayam yang disimpan pada suhu dingin dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Maduranch* 8 (1) : 13-18.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Junk Food. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6638-2002. Dewan Standarisasi Nasional.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1): 2011.
- Herliani, L. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Kartika, dkk. 1988. Pedoma Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 1: Pengolahan Umbi Talas. Seafast Center. Research and Community Service Institution. Bogor Agricultural University. Bogor. Hal: 8-10.
seafast.ipb.ac.id/tpcproject/wp-content/uploads/2013/10/1-pengolahan-talas.pdf. [23 Juli 2023].
- 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.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang
- Maritz . 2005. Health and Safety and Nutrition for Young Child. 6 Th Edition. The Thopshon Corporation.
- 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.
- Nurhanifah, F, N.T. Naenum, Silvuwanda dan Z. Azkia. 2020. Kadar protein pada produk substitusi tepung mocaf (*cookies*, mi, *brownies*, nugget ayam). *Journal of Food and Culinary* 3 (1) : 24-35.
- Palacio dan Theis. 2009. *Introduction to Food Service*. Edisi ke 11. Pearson Education, Ohio
- Prasetyo, A. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3 (1) 15-25.
- Purnomo, H. 2000. Teknologi Hasil Ternak Kaitannya dengan Keamanan Pangan Menjelang Abad 21. Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam Ilmu Teknologi Hasil Ternak pada Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Raharjo, R. 2013. *Patiseri Mengolah Kue Indonesia*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan.
- Rahmah, S dan M.N. Handayani. 2018. Penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam pembuatan nugget nabati. *Edufortech* 3 (1) : 14-23.
- Razif, 2006. *Macam-macam jenis tepung terigu*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta*. Jakarta.
- Sari, K dan W. Yohana. 2015. Tekstur makanan Sebuah Bagian dari *Food Properties* yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dent* 4 (6) : 184-189.
- Sinaga, 2007. *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*. Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stell, R.G.D dan J.H Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Subagio, A. 2006. Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan. *Food Review*, 1 (3): 18-22
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. "Prosedur Operasi

Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster”. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

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.

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.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Data Aroma

AROMA Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimu m	Maximu m	Between- Component Variance
					Lower Bound	Upper Bound			
B1	3	3.0000	.00000	.00000	3.0000	3.0000	3.00	3.00	
B2	3	3.0000	.00000	.00000	3.0000	3.0000	3.00	3.00	
B3	3	4.0000	.00000	.00000	4.0000	4.0000	4.00	4.00	
B4	3	4.0000	.00000	.00000	4.0000	4.0000	4.00	4.00	
B5	3	3.6667	.57735	.33333	2.2324	5.1009	3.00	4.00	
B6	3	3.6667	1.52753	.88192	-.1279	7.4612	2.00	5.00	
Total	18	3.5556	.70479	.16612	3.2051	3.9060	2.00	5.00	
Model									
Fixed Effects			.66667	.15713	3.2132	3.8979			
Random Effects				.18592	3.0776	4.0335			.05926

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
B1	3		3.0000
B2	3		3.0000
B5	3		3.6667
B6	3		3.6667
B3	3		4.0000
B4	3		4.0000
Sig.			.123

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 2. Analisis Data Cita Rasa

Descriptives

Cita_Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	Between-Component Variance
					Lower Bound	Upper Bound			
B1	3	4.0000	.00000	.00000	4.0000	4.0000	4.00	4.00	
B2	3	4.0000	.00000	.00000	4.0000	4.0000	4.00	4.00	
B3	3	4.0000	.00000	.00000	4.0000	4.0000	4.00	4.00	
B4	3	3.0000	.00000	.00000	3.0000	3.0000	3.00	3.00	
B5	3	2.6667	.57735	.33333	1.2324	4.1009	2.00	3.00	
B6	3	3.0000	.00000	.00000	3.0000	3.0000	3.00	3.00	
Total	18	3.4444	.61570	.14512	3.1383	3.7506	2.00	4.00	
Model									
Fixed Effects			.23570	.05556	3.3234	3.5655			
Random Effects				.25337	2.7931	4.0958			.36667

Cita_Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B5	3	2.6667	
B4	3	3.0000	
B6	3	3.0000	
B1	3		4.0000
B2	3		4.0000
B3	3		4.0000
Sig.		.125	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 3. Analisis Data Warna

WARNA

Descriptives

Warna

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	Between-Component Variance
						Lower Bound	Upper Bound			
B1		3	3.0000	.00000	.00000	3.0000	3.0000	3.00	3.00	
B2		3	3.6667	.57735	.33333	2.2324	5.1009	3.00	4.00	
B3		3	3.6667	.57735	.33333	2.2324	5.1009	3.00	4.00	
B4		3	4.3333	.57735	.33333	2.8991	5.7676	4.00	5.00	
B5		3	3.6667	.57735	.33333	2.2324	5.1009	3.00	4.00	
B6		3	2.6667	.57735	.33333	1.2324	4.1009	2.00	3.00	
Total		18	3.5000	.70711	.16667	3.1484	3.8516	2.00	5.00	
Model	Fixed Effects			.52705	.12423	3.2293	3.7707			
	Random Effects				.23960	2.8841	4.1159			.25185

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Warna	Based on Mean	3.200	5	12	.046
	Based on Median	.200	5	12	.956
	Based on Median and with adjusted df	.200	5	10.000	.955
	Based on trimmed mean	2.521	5	12	.088

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.167	5	1.033	3.720	.029
Within Groups	3.333	12	.278		
Total	8.500	17			

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
B6	3	2.6667	
B1	3	3.0000	
B2	3	3.6667	3.6667
B3	3	3.6667	3.6667
B5	3	3.6667	3.6667
B4	3		4.3333
Sig.		.055	.176

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 4. Analisis Data Tekstur

TEKSTUR

Descriptives

Tekstur

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	Between-Component Variance
						Lower Bound	Upper Bound			
B1		3	2.0000	.00000	.00000	2.0000	2.0000	2.00	2.00	
B2		3	5.0000	.00000	.00000	5.0000	5.0000	5.00	5.00	
B3		3	5.0000	.00000	.00000	5.0000	5.0000	5.00	5.00	
B4		3	4.0000	.00000	.00000	4.0000	4.0000	4.00	4.00	
B5		3	4.0000	.00000	.00000	4.0000	4.0000	4.00	4.00	
B6		3	3.6667	1.52753	.88192	-.1279	7.4612	2.00	5.00	
Total		18	3.9444	1.16175	.27383	3.3667	4.5222	2.00	5.00	
Model	Fixed Effects			.62361	.14699	3.6242	4.2647			
	Random Effects				.45065	2.7860	5.1029			1.08889

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Tekstur	Based on Mean	7.692	5	12	.002
	Based on Median	3.000	5	12	.055
	Based on Median and with adjusted df	3.000	5	2.000	.269
	Based on trimmed mean	7.289	5	12	.002

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18.278	5	3.656	9.400	.001
Within Groups	4.667	12	.389		
Total	22.944	17			

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
B1	3	2.0000		
B6	3		3.6667	
B4	3		4.0000	4.0000
B5	3		4.0000	4.0000
B2	3			5.0000
B3	3			5.0000
Sig.		1.000	.545	.093

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



BIODATA



Nama Ihsan Ahmad (I11116579) Lahir di Kota Ujung Pandang 27 Mei 1997. Alamat Penulis di Jalan Tinumbu 148 Kecamatan Tallo, Kelurahan Bunga Eja Beru, Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis berasal dari suku Makassar dan beragama Islam.

Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara. Penulis adalah anak dari pasangan Bapak Ahmad dan Ibu Kartini. Pada tahun 2003, penulis memulai pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri. INP. Bertingkat Layang di Kota Makassar selama enam tahun. Pada tahun 2009, penulis mendaftar sekolah menengah pertama di SMP Negeri 05 Makassar dan lulus tahun 2012 tepatnya di Jalan Sumba, Kota Makassar. Penulis melanjutkan pendidikan ke sekolah menengah keatas di SMA Negeri 05 Makassar dan lulus pada tahun 2015 di Jalan Taman Makam Pahlawan, Kota Makassar. Kemudian pada tahun 2016, penulis dinyatakan lulus sebagai mahasiswa baru di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin dan saat ini menjalani proses pendidikan di perguruan tinggi tersebut.