

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, N.R., 2012. Evaluasi kualitas nugget tempe dari berbagai varietas tempe. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Afiyaturrohmah. 2018. Karakteristik fisikokimia nugget ikan bandeng ( *chanos Chanos*) dengan penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) segar. Skripsi
- A.dernawati.,Aniek,W.2009.Variasi Perbandingan Tepung dan gula terhadap kualitas dendeng jantung pisang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol (2) 2
- Akbariansyah.F.,Bahar.A.,Handajani.S.,Suwardiah.D.S.,2021. Pengaruh penambahan *puree* wortel dan jumlah santan terhadap sifat organoleptik jenang jubung. *Jurnal tata boga*. Univeristas Surabaya
- [AOAC]\_Association Official Analitical Chemistry. 2005.*Official Methods of Analysis*.Arlington: New York.
- Assadad, L., B. S.B. Utomo. 2011. Pemanfaatan garam dalam industry pengolahan produk perikanan. *Squalen*. Vol (6):26-37
- Asnurita., Jeki.S., Pura D.P. 2021. Karakteristik Sosis tempe yang terbuat dari berbagai jenis tepung terhadap kandungan gizinya. *Jurnal Katalisator*. 6 (2) 164-181
- Auliah., A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung sagu dan Jagung Pada pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*. Vol 13(2) 33-38
- [BSN]Badan Standarisasi Nasional. 2013. Sosis Ikan. Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 7758:2013. Badan Standar Nasional, Jakarta, Indonesoa. Diakses pada tanggal 17 oktober 2021
- Chaerunnimah., Amir.A.,Retno.S.L.,Adam.A.2021. Analisis zat gizi dan organoleptik olahan sosis ikan gabus sebagai pangan alternative mencegah stunting. *Jurnal Kesehatan Manarang*.7 (2)130-134
- Dewi.E.N., Purnamayanti L., Kurniasih.R.A., 2019. Karakteristik Mutu ikan bandeng (*chanos chanos forsk*). *JPHPI*. 22(1)
- Eudes.F.,Ma.T.Z.,Atuna.R.A.,Salifu.R.,Nubalanaan.B-A.,Amagion.F.K.,Han.S-Y.,2021. Physicochemical, Oxidative Stability and Sensory Properties of Frankfurter-Type Sausage as Influenced by the Addition of Carrot (*Daucus carota*) Paste. Article Foods. <https://doi.org/10.3390/foods10123032>
- Farida.,Amaliah.N. 2019. Pengaruh Jenis selongsong terhadap karakteristik kimia mikrobiologi dan sensosi daging ikan cakalang. *Journal of tropical agrifood*. 1(2):79-85

- Fajri. 2011. Pengaruh Penambahan Jagung dan Wortel pada pembuatan otak-otak ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap mutu organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin
- Febriyanti, V., Elly, Y,S., Sri,H. 2021. Pengaruh substitusi pasta wortel dan tepung tapioca sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan sensori sosis ikan belanak.
- Feng, X., Tjia, J.Y., Zhou, Y., Liu, Q., Fu, C., Yang, H. 2020. Effects of Tocopherol Nanoemulsion Addition on Fish Sausage Properties and Fatty Acid Oxidation. *LWT Food Science and Technology*, 118: 1-8
- Fitri,A., Anandito,R,B,K., Siswanti. 2016. Penggunaan daging dan tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik ikan sebagai makanan ringan berkalsium dan berprotein tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.9 (2)
- Reddy, M. N. K., M, Shashi. K.,GV, B. R., N, Krishnaiah., N Anitha R., D, Maheswara R., 2020. Storage Stability of vacuum packaged turkey meat sausage incorporated with carrot and wadish paste during refrigerated storage. *International journal of chemical studies*. 8 (4): 1054-1058
- Fona, Z., Eka ,K., Raudah. 2017. Pengembangan unit usaha nugget sehat dipoliteknik negeri lhokseumawe. *Jurnal ilmiah pengabdian kepada masyarakat kepada masyarakat*. Vol (3) 15-122
- Hasanah, S,K,N., Purwidiani,N., Romadhoni,T,F.,Kristiastuti,D., Puspitasari,I,H., Sutiadiningsih A. 2021. Innovation of milk fish sausage with the addition of moringa leaf puree as a healthy food. *Advances in engineering research*. Vol 209
- Hafiluddin., Perwitasari,Y., Budiarto,S. 2014. Analisis kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari dua lokasi yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. 7(1)
- Hapsari, A, S. 2017. Potensi umbi bawang merah (*allium cepa l*) untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan histamine pada ikan kembung. Skripsi. Universitas atmajaya Yogyakarta
- Harper, B. A. 2013.Understanding interactions in wet alginatefilm formation used for in-linefood processesPhD thesis (Guelph, Ontario, Canada).
- Imran. Herpandi.Susi,L., 2016. Karakteristik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Bubuk Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*)
- Ishak F., 2021. Pengaruh Jenis dan level penggunaan telur yang berbeda terhadap kualitas organoleptik sosis telur.Skripsi. Universitas Hasanuddin
- Jaya, F,M. Indah A,Y.2018. Formulasi surimi ikan patin dan puree wortel yang berbeda terhadap mutu proksimat nugget ikan.
- Kencana,I,P., Darmanto,YS., Sumardianto. Pengaruh Penambahan Lumatan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*), Nila (*Oreochromis niloticus*), dan Bandeng (*Chanos*

- chanos forsk*) Terhadap Karakteristik Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal ilmu pangan dan hasil pertanian*. 1(1)
- Lakahena. V,N,J. 2016. Pengaruh Penambahan konsentrasi tepung tapioca terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. Vol 9 (1)
- Lestari R.,MustikaN. 2020. Pengaruh penambahan wortel terhadap mutu dan organoleptik dan kadar serat *nugget* ikan tongkol (*Euthynnus aletrates*). *Proceeding of Seminar kesehatan perintis*. Padang : Vol 3(1) 2622-2256
- Lutfiyah,A. 2020. Kandungan gizi *Nugget* Bandeng dengan tambahan tepung mocaf. Artikel. Universitas Ngudi Waluyo.
- Mahdavi, E., Peiman, A. 2021. Effect of natural antioksidans and vegetable fiber on quality properties of fish sausage produced from silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*). *Italian jurnal of food science*. Vol 33 (SP1): 117-126
- Martiana, P,A. 2015. Eksperimen pembuatan sosis ikan lele dumbo dengan penambahan wortel. Skripsi.Universitas Negeri Semarang
- Meliasari, D., Lilis S., Deny S,S., 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Plaurotus ostreatus*. Fakultas Peternakan. Universitas padjajaran
- Palendeng F,C., Lucia C,M., Frans L. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*. Vol(4) 2
- Pertiwi, A. R.,& Hartayanie, L., 2012. Pengembangan produk pangan dari mikroalga laut *S.Platensis*. Berdasarkan sifat fungsional dan molekuler proteinnya. *Jurnal Teknologi pangan*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Purnawati,R,T. 2015.Karakteristik sensori dan fisikokimia sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dibuat dengan variasi jenis dan konsentraso bahan pengikat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Univeristas Jember
- Putra, S,P. 2020. Pengaruh subtitusi tepung mocaf dan penambahan puree wortel terhadap sifat organoleptik stick wortel.*E-Jurnal tata boga*.Vol 9(1) 665-674
- Prasctica.E.E., Masithah,E,D.,Pursetyo.K.T.,2021. Evaluation of sensory quality and nutritional value of fish cakes made by tuna fish (*euthynnus affinis* )and milk fish (*chanos chanos*). *Jurnal World veterinary*.11(1):119-123
- Tangkere, E.S.,Friets S.R., Merri R. 2019. Penambahan Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Naget ayam Uji sensori pada wanita Gmim Eben haezer Winagun dua. *Jurnal Mipa* 8(3)212-216

- Saputri.,N.E.Hidayah.,N.,Muttalib.,P,S. 2021. Komposisi Nilai Gizi Pempek Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersonii*) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota*).*Jurnal Ilmu Kesehatan*. 15 (2): 143-149
- Sam, F,E., Ma, T,-Z., Atuna, R,A.,Salifu, R.,Nubalanaan B.-A., Amangloh, F,K., Han S.-Y.2021. Physicochemical, oxidative stability and sensorry properties of frankfurter-type sausage as influenced by additional of carrot (*Daucus carota*) paste. *Foods*,10,3032. <https://doi.org/10.3390/foods10123032/>
- Salman, Y., Novita,S., Shaliha N,R. 2015. Pengaruh Proporsi daging ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan wortel (*daucus carota L*) terhadap kadar protein, kalsium dan daya trima stik ikan nugget. *Jurkessia*.Vol 5(3)
- Saragih, R.2015. Nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai alternative pangan sehat vegetarian. *Jurnal WIDYA kesehatan dan lingkungan*. Vol 1(2): 90-95
- Setyawan,G,A,S.2019.Ratio Antara Tepung Tapioka Dengan Ikan Bandeng Terhadap Sifat Fisika Kimia Dan Organoleptik Bakso Ikan. Skripsi.Universitas Semarang
- Sihmawati, R, R., Sitti M. 2021. Tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis ikan tuna dengan penambahan labu madu dan tepung tapioca. *Jurnal eksekutif*. Vol 18(1)
- Shittu,T., Rajo,A., Sanni, L. 2007. *Bread from composite cassava-wheat flour: Effect of baking time and temperature on some physical of bread loaf. Food research internasional*, 40: 280-290
- Sidu, S., Engelen,A., Hasan, Abd,A. 2018. Sosis Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) dengan penambahan wortel (*Daucus carota*) dan pati sagu (*Metroxylon sp*). *Journal of agritech science*. 2 (2)
- Sitepu S, U,M. 2018. Pemanfaatan ikan bandeng wortel dan jagung manis pada pembuatan nugget, kandungan gizi dan daya trimanya. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Simbolon, M,V,T,Usman. P., Fajar R. 2016. Kajian Pembuatan Nugget dari jantung pisang dan tepung kedelai dengan penambahan ikan gabus ( *Opicephalus striatus*).*JOM Faperta*. Universitas Riau.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan bandeng (*Channos Channos*) duri lunak. Semarang.Universitas Diponegoro.
- Srihari, E., Farid S,L. Dian D. Natalia F. 2015. Ekstrak Bawang Putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. *Jurnal Teknik Kimia*.Vol (9) 2
- Sormin,R,B,D., Gasperz,F.,Woriwun,S.2020. Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dengan penambhan ubi ungu (*ipomoea batatas*). 9(1):1-9
- Ulumiyah.C. 2015. Pengaruh berbagai konsentrasi filtrate lengkuas (*Alpinia galangal*) Pada perendaman ikan bandeng (*Chanos Chanos*) terhadap jumlah bakteri sebagai sumber belajar biologi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah.

- Umami, M.R. Guntor., 2017. Eksperimen sosis sayur hasil olahan dari sayur brokoli dan wortel. *Jurnal Teknologi Agro Industri*. 4 (2)
- Rahayuningsih, C.K., Astuti, S.S.E. 2017. Proses Pengolahan Ikan bandeng terhadap Kadar protein. *Jurnal penelitian Kesehatan*. 15(1)
- Restu., 2019. Studi Pengolahan sosis ikan kerandang (*channa pleurophthalma*) dengan bahan pengisi kacang merah (*phaseolus vulgaris l*). *Ziraa'ah*. Vol 44(3) 259-266
- Rozalia, D., Mismawati, M., Irawan, I., Diachanty, S., Zuraida, I. 2022. Karakteristik fisikokimia dan penerimaan konsumen terhadap pempek ikan lele dengan penambahan *puree* wortel. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 10(1):34-42
- Ratnawati, L., Indrianti, N., Ekafitri, R., Mayasti, N.K.I. 2022. *The effect of addition pumpkin and carrot puree on the physicochemical and textural properties of mocaf biscuit as complementary food*. International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy. doi:10.1088/17551315/733/1/012120
- Riska. 2018. Pengaruh komposisi tepung terigu, tepung dangke dan tepung sagu terhadap nilai gizi dan kesukaan biskuit. Skripsi. Universitas Hasanuddin.