

DAFTAR PUSTAKA

- Astriani, R. P., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget. *Journal animal agriculture*, Vol. 2. No. 1, Hal : 247 – 252.
- Chaniago, R. 2017. Pengaruh formulasi daging buah pisang lowe (*musa acuminata* L.) Dan daging ayam terhadap karakteristik sensoris nugget. *Jurnal teknologi pertanian universitas mulawarman*, 12(1):16-20.
- Hermeni., Jumiyati dan R. Yulianti. 2023. Daya terima, mutu hedonik dan profil nilai gizi kukis substitusi tepung sorgum (*sorghum bicolor*). *Jurnal gizi dan kesehatan*. Vol 7. No 2. Hal : 234-244.
- Hidayat, C. 2021. Penggunaan Sorgum Sebagai Bahan Pakan Sumber Energi Dalam Ransum Ayam Pedaging. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 23(3):262-275.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4oc) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Jurnal ziraa'ah*, volume 39 nomor 3, hal : 119-128.
- Lumbong, R., R. M. Tinangon., M. D. Rotinsulu dan J. A. D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. *Jurnal zoetek* Vol. 37 (2) : 252 - 258
- 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). *Jurnal Zoetek*. 37(2): 464-473.
- Nafi, A., N. F. Isnaini dan D. A. Putri. 2016. Pembuatan nugget jamur merang (*volvariella volvaceae*) dengan variasi rasio molef (*modified legume flour*) koro kratok (*phaseolus lunatus*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Universitas Jember*. vol 8(1) Hal : 231-237.
- Nuraeni, N. E. T. W. Utami., E. Priyono dan W. Mustofa. 2023. Sifat fisik dan organoleptik nugget yang dibuat dengan daging kelinci yang berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*. Vol 3(1), Hal : 21-28.
- Nurlaila, S., D. M. Agustini dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Jurnal sains peternakan indonesia*, vol. 2 no. 2, hal : 67-72.
- Putri, V. D., dan Y. Nita. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal katalisator*, vol 3 no. 2(2018) 135-144.
- Putri, W. A., S. Wibowo dan L. Silitonga. 2019. Kualitas kimia dan nilai organoleptik nugget daging itik dengan menggunakan bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal ilmu hewani tropika* vol 8. No. 1. Hal : 36-41.
- Rahmawati, Y. D dan A. D. Wahyani. 2021. Sifat kimia cookies dengan substitusi tepung sorgum. *Jurnal teknologi agro-industri* vol. 8 no. 1. Hal : 42-54.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional banyumanik semarang. *Jurnal biologi tropika*, vol. 3, no. 1, hal. 8-16.

- Rini, S. R., Sugiharto dan L.D. Mahfudz. 2019. Pengaruh perbedaan suhu pemeliharaan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler periode finisher. Jurnal sains peternakan indonesia, volume 14 nomor 4, hal : 387-395.
- Sembor, S. M., H. Liwe, N.N. Lontaan dan M.R. Imbar. 2021. Karakteristik fisiko kimia salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*sorghum bicolor* L.) sebagai bahan pengisi (*filler*). Zootec Vol. 41 No. 2 : 379 – 388 (Juli 2021).
- Setyanti, S. 2015. kualitas muffin dengan kombinasi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dan tepung terigu (*Triticum Aestivum*). Jurnal Jurnal teknologi dan industri pangan. vol 8. No. 1. Hal : 36-41.
- Silaban, I. E., A. Wibowo dan Ibrahim. 2021. Pengamatan perubahan sifat fisik pada otot longissimus dorsi pada sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin (*display*). Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis. Vol 4(2) : 2654-2501.
- Sukmawati, Ratna, A. Fahrizal. 2018. Analisis cemaran mikroba pada daging ayam broiler di kota makassar. Journal scripta biologica, vol 5 no. 1 (2018) 51-53.
- Syafitri, S., P. Witri, Surmita, Maryati, Dewi, Aisyah dan W. Nur. 2021. Produk biskuit sumber zat besi berbasis bayam dan tepung sorgum sebagai makanan tambahan ibu hamil. Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung. (11)2 : 13-21.
- Windyasmara, L., S. Sukaryani dan F. D. Susilowati. 2022. Substitusi tepung talas belitung (*xanthosoma sagittifolium*) terhadap kualitas kimia dan mutu sensoris nugget ayam broiler. Jurnal ilmu-ilmu pertanian vol.(6) no(1), hal : 38-46.
- Wulandari, E., E. Sukarminah, E. Mardiwati dan H. L. Furi. 2019. Profil gelatinisasi tepung sorgum putih termodifikasi α -amilase. Jurnal teknologi dan industri pangan. Vol. 30(2): 173-179.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal ilmu ternak, vol.16 no.2, hal : 95-99.
- Yuliana, N., B. Y. Pramono dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler (*the fat content, elasticity and flavour of livers-substituted chicken nugget*). Animal agriculture journal, Vol. 2 (1), p 301 – 308.