

6. DAFTAR PUSTAKA

Annisa, A. and Afifah, D. N. (2015) 'Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang', *Journal of Nutrition College*, 4, pp. 365–371.

Anonim (2001) *The Definition of Dietary Fiber*.

AOAC (2006) *Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition*. USA: AOAC International.

Asfi, W. M., Harun, N. and Zalfiatri, Y. (2017) *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers*. Pekanbaru.

Bourne, M. C. (2002) *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement (Second Edi)*. Second Edi. Geneva: New York: ACADEMI Press:London.

Cahaya, M., Hartanto, R. and Novita, D. D. (2014) 'Kajian Penurunan Mutu dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Segar Dalam Kemasan Plastik Polypropylene Pada Suhu Ruang dan Suhu Rendah [THE STUDY OF DECREASING OF QUALITY AND SHELF LIFE OF FRESH WHITE OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus ostrea* ', 3(1), pp. 35–48.

Cauvin, S. (2003) *Bread Making Improving Quality*. 1st editio. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

Cheung, P. C. K. (2013) 'Mini-review on edible mushrooms as source of dietary fiber : Preparation and health benefits', *Food Science and Human Wellness*. Beijing Academy of Food Sciences., 2(3–4), pp. 162–166. doi: 10.1016/j.fshw.2013.08.001.

Daqu Agrotechno (2016) *Jenis-jenis Jamur Tiram, 5 Oktober*.

Granato, D. *et al.* (2014) 'Observations on the use of statistical methods in Food Science and Technology', *FRIN*. Elsevier Ltd, 55, pp. 137–149. doi: 10.1016/j.foodres.2013.10.024.

- Gyawali, R. and Ibrahim, S. A. (2016) 'Effects of hydrocolloids and processing conditions on acid whey production with reference to Greek yogurt', *Trends in Food Science and Technology*. Elsevier Ltd, 56, pp. 61–76. doi: 10.1016/j.tifs.2016.07.013.
- Kay, D. (1979) *Food Legumes*. London: Tropical Products Institute.
- Khatimah, N., Kadirman, K. and Fadilah, R. (2018) 'Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu Dengan Tambahkan Sayuran', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, p. 59. doi: 10.26858/jptp.v4i0.6913.
- Kumalaningsih, S., Pulungan, M. H. and Raisyah (2016) 'Substitution of Red Beans Extract with Milk for The Product of Yogurt', *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), pp. 54–60. doi: 10.21776/ub.industria.2016.005.02.1.
- Lukman, I., Huda, N. and Ismail, N. (2009) 'Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets', *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2(02), pp. 171–180.
- Maliluan, C., Pramono, Y. . and Dwiloka, B. (2013) 'Physical and Sensory Characteristics of Chicken Nuggets with Utilization Rice Bran to Substitute Wheat Flour', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(7), pp. 71–74.
- Masita, H. I. and Suksesi (2015) 'Pengaruh Penambahan Rumput Laut terhadap Kekerasan Nugget Ikan', 4(1), p. 23373520.
- Meilgaard, M., Civille, G. V. and Carr, B. T. (2007) *Sensory Evaluation Techniques 4th edition*. New York: CRC Press LLC.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R. and Ishartani, D. (2013) 'Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan', *Jurnal Teknosains Pangan Januari Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), pp. 2302–733.
- Permadi, S. N, Mulyani. S, Hintono, A. 'KADAR SERAT, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN RENDEMEN NUGGET & AYAM YANG DISUBSTITUSI DENGAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Plerotus ostreatus*)', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol 1 no. 4*, pp 115-120

- Pertiwi, A. D., Widanti, Y. A. and Mustofa, A. (2017) 'SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L .) PADA MIE KERING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BIT (*Beta vilgaris* L .) Red bean flour substitution (*Phaseolus vulgaris* L .) on dried noodles with beet extract addition (*Beta vulgaris* L .)', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1), pp. 67–73.
- Sahrani (2016) 'PENGARUH PENAMBAHAN JAMUR TIRAM PUTIH TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SOSIS TEMPE KEDELAI', *e-journal Boga*, 5(3), pp. 7–17.
- Saragih, R. (2015) 'Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian', *Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 90, pp. 90–95.
- Sharima-Abdullah, N. *et al.* (2018) 'Physicochemical properties and consumer preference of imitation chicken nuggets produced from chickpea flour and textured vegetable protein', *International Food Research Journal*, 25(3), pp. 1016–1025.
- Sirappa, M. P. (2003) 'Prospek pengembangan sorgum di indonesia sebagai komoditas alternatif untuk pangan, pakan, dan industri', *Jurnal Litbang Pertanian*.
- Siswanti *et al.* (2018) "" Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L .) Kultivar Melik dengan Berbagai Teknik Stabilisasi ""', 2(1), pp. 55–64.
- SNI SNI 6683:2014. (2014). SNI Nugget Ayam. Jakarta.6683:2014 (2014) *SNI Nugget Ayam*. Jakarta.
- Tjokrokusumo, D. (2015) *Perbandingan Serat makanan (dietary fiber) Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram*.
- USDA (2018a) *Basic Report: 11987, Mushrooms, oyster, raw, April*.
- USDA (2018b) *Basic Report: 16032, Beans, kidney, red, mature seeds, raw, April*.
- USDA (2018c) *Full Report (All Nutrients): 45344226, CHICKEN NUGGETS, UPC: 025317055185, Juli*.
- Utomo, A. H., Rosyidi, D. and Widati, A. S. (2014) *STUDI TENTANG PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (Pleurotus ostreatus) TERHADAP KUALITAS KIMIA NUGGET AYAM*. Malang.

- Wala, J. *et al.* (2016) 'KADAR AIR, pH DAN TOTAL MIKROBA DAGING AYAM YANG DITAMBAHKAN KUNYIT PUTIH (*Curcuma mangga* Val.)', *Zootec*, 36(2), p. 405. doi: 10.35792/zot.36.2.2016.12567.
- Widyastuti, N. (2015) 'Pasca panen jamur tiram putih (*Pleurotus* sp.) dengan teknik pengeringan oven', pp. 1693–1697. doi: 10.13057/psnmbi/m010729.
- Winarno, F. G. (1993). *Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D. and Kusumawati, I. G. A. W. (2017) 'Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max.* L) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris.* L) sebagai makanan pasien kemoterapi', *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2), p. 133. doi: 10.14710/jgi.5.2.133-139.
- Yogesh, K. *et al.* (2013) 'Characteristics of chicken nuggets as affected by added fat and variable salt contents', *Journal of Food Science and Technology*, 50(1), pp. 191–196. doi: 10.1007/s13197-012-0617-z.
- Yufidasari, H. S. *et al.* (2018) 'Evaluation of the proximate quality of the combination of Tuna (*Thunnus albacares*) and white oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) nuggets', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 137(1). doi: 10.1088/1755-1315/137/1/012068.

