

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, Dyah Nurul. (2022). Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam. ANOA: Journal of Animal Husbandry, Vol. 1 No 2
- Aulia, Wahyu Mafatikhul, Ema Rahmawati, dan Ndaru Prasastono. (2022). *DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI MAKANAN TAMBAHAN IBU HAMIL TRIMESTER KETIGA DENGAN BAHAN DASAR KENTANG*. Jurnal Ilmiah Hospitality. Vol.11 No.1
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI No.01-2346- 2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Eliyas. (2021). *Berbisnis Kuliner yang Menguntungkan*. Jakarta : Elementa Media
- Gusnadi Dendi, Riza Taufiq dan Edwin Baharta. (2021). *UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG*. Jurnal Inovasi Penelitian. Vol.1 No.12 Mei 2021
- Hidayat, Relon Taufik dan Sri Zuliarni. (2013). *ANALISIS FAKTOR PERTIMBANGAN PEBISNIS RESTORAN KELAS KECIL DI LINGKUNGAN KAMPUS UNIVERSITAS RIAU DALAM PEMILIHAN LOKASI USAHA*. JURNAL APLIKASI BISNIS, Vol. 3 No. 2
- Indriyo Gitosudarmo. (2014). *manajemen pemasaran*. yogyakarta: BPFE. H.271.
- Irmadonna. (2020). *40 Resep Masakan ala Dona's Delight*. Jakarta :Gramedia Pustaka Utama.
- Ismanto, A., T. Julianda, dan Mursidah. (2018). *Analisis sikap dan kepuasan konsumen terhadap atribut produk karkas ayam pedaging segar di Pasar Tradisional Kota Samarinda*. Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis 8 (2): 71-82.
- Marimbo, R. C. (2008). *Rasakan Dahsyatnya Usaha Franchise*. Jakarta: Alex Media Computindo.
- Matulessy, Dellen Naomi. (2011). *Analisis Mikrobiologis Karkas Ayam Broiler Bekuyang Beredar Di Pasar Tradisional Halmahera Utara*. Jurnal Agroforestri, Volume VI Nomor 1 Maret 2011.

- Nataamijaya, Achmad Gozali. (2010). *PENGEMBANGAN POTENSI AYAM LOKAL UNTUK MENUNJANG PENINGKATAN KESEJAHTERAAN PETANI*. Jurnal Litbang Pertanian, 29(4)
- NiKadek Suci Yastini, N. S. (2021). *HUBUNGAN GAYA HIDUP DAN POLA MAKAN DENGAN STATUS GIZI LANSIADI DESA REJASA, TABANAN*. Jurnal Media Keperawatan: Politeknik Kesehatan Makassar, Vol. 12 No. 01, 75-81.
- Novita, Dina. (2021). *Home Cooking Series-Resep Olahan Ayam*. Jakarta : Genta Group Production.
- Oenzil Fadil. (2012). *Gizi Meningkatkan Kualitas Manula*. Buku Kedokteran. EGC
- Pizato S, Cortez-Vega WR, Prentice C. (2015). *Quality Assement of Cooked Chicken Breast Meat at Different Storage Temperatures*. International Food Research Journal. 22(1): 143-154.
- Setiadi. (2012). *Konsep dan Penulisan Dokumentasi Proses Keperawatan Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Situmorang, A., Sudaryati, E., & Siregar, M. A. (2014). *Hubungan Karakteristik, Gaya Hidup, dan Asupan Gizi dengan Status Gizi pada Lansia di Wilayah Kerja Puskesmas Aek Habil Kota Sibolga*. Gizi, Kesehatan Reproduksi, Dan Epidemiologi, 1(3).
- Sonardi, Tuti dan Tim. (2013). *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wanto, S. (2006). *Variasi Ayam Goreng*. Jakarta : Agromedia Pustaka
- Yuzaria, Dwi dan Fitrini. (2010). *Kontribusi Ekonomi Perempuan Penjual Ayam Goreng Gerobak di Beberapa Pasar Satelit di Kota Padang*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, Vol.XIII, No. 5
- Zahra, S.L., B. Dwiloka dan S. Mulyani. (2013). *PENGARUH PENGGUNAAN MINYAK GORENG BERULANG TERHADAP PERUBAHAN NILAI GIZI DAN MUTU HEDONIK PADA AYAM GORENG*. Animal Agriculture Journal, Vol. 2. No. 1, 2013, p 253 – 260