

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani M, Wirjatmadi B. 2014. *Gizi dan Kesehatan Balita Peranan Micro Zinc pada Pertumbuhan Balita*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Afrisanti DW. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Amalia U. 2012. *Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan dengan Merek Dagang Fish Nugget So Lite*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Diponegoro Semarang.
- Andaruni HHF, Indrawati V. 2014. *Pengaruh Proporsi Daging Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) dan Penambahan Bayam (Amaranthus spp) terhadap Tingkat Kesukaan Nugget*. Jurnal Tata Boga, vol.3 no.3
- Angga EA. 2014. *Prevalensi Gizi Kurang Pada Anak Usia 13-18 Tahun dan Hubungannya Dengan Asupan Protein di Pesantren X Jakarta Timur Pada Tahun 2011*. Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Arisman. 2004. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC
- _____. 2009. *Gizi dalam Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: EGC
- Asfi WA, Harun N, Zalfiatri Y. 2017. *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers*. JOM Faperta UR vol.4 no.1.
- Astawan M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. PT. Gramedia Pusaka Utama: Jakarta.
- _____. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dengan Biji-biji*. Cetakan pertama. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan. 2010. *Riset Kesehatan Dasar*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- _____. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. 2016. *Acuan Label Gizi*. Badan Pengawas Obat dan Makanan

- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2014. Statistik Produksi Hortikultura 2014 Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2002. Nugget Ayam SNI 01-6683-2002. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Damayanti DS, Jastam MS, Faried NA. 2017. *Analisis Kandungan Otak-Otak Ikan Kembung (Rastrelliger Brachyoma) Substitusi Buah Lamun (Enhalus Acoroides) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat*. Al-Sihah: Public Health Science Journal, vol.9 no.1
- Departemen Kesehatan RI. 2014. Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2013. Jakarta: Depkes RI
- Dewi S. 2016. *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies*. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Surabaya
- Emilia E. 2009. *Pendidikan Gizi Sebagai Salah Satu Sarana Perubahan Perilaku Gizi Pada Remaja*. Jurnal Tabularasa PPS Unimed, vol.6 no.2
- Fauziyah A, Marliyati SA, Kustiyah L. 2017. *Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum*. Jurnal Gizi dan Pangan, vol.12 no.2
- Fellow, A.P. 2000. Food Procession Technology, Principles and Practise.2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo
- Hakim AR. 2014. *Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Formulasi Ikan Tongkol dan Jamur Tiram Putih yang Berbeda*. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Hari L. 2009. *Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Non-flaky Cracker*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang
- Hartono R, dkk. 2015. *Gambaran Asupan Energi dan Protein Serta Status Gizi pada Siswa SMPN 35 Kelas VII Prasejahtera di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar*. Media Gizi Pangan, vol. XIX, Edisi 1.
- Herminingsih A. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana, Jakarta

- Justisia SR, Adi AC. 2016. *Peningkatan Daya Terima Dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (Clarias Batrachus) Dan Kacang Merah (Vigna Angularis)*. Media Gizi Indonesia, vol.11 no.1
- Khomsan A. 2003. *Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT.Rajagrafindo. Persada
- Kurnianingtyas A. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pada Bakso Jantung Pisang*. e-Jurnal Pustaka Kesehatan, vol 2 no.3
- Laily R. 2010. *Olahan Dari Kentang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Maghfiroh I. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (Pangasius hypothalamus)*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor
- Meilisa R. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Bakso Ayam*.
- Muchtadi D. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Jurnal Teknol dan Industri Pangan, vol. xii no.1
- Novidahlia, N. 2010. *Penambahan Tepung Tulang Ceker Ayam sebagai Sumber Kalsium pada Tahu Kedelai*. Jurnal Pertanian. 1(1): 40-46.
- _____.2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung
- Ojagh SM, Shabanpour B, Jamshidi A. 2013. The Effect of Different Pre-Fried Temperatures on Physical and Chemical Characteristics of Silver Carp Fish (*Hypophthalmichthys molitrix*) Nuggets. World Journal of Fish and Marine Sciences 5 (4): 414-420, 2013
- Pangastuti HA, Affandi DR, Ishartani D. 2012. *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknosains Pangan, vol.2 no.1
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Rukmana R. 2009. *Budidaya Buncis*. Penerbit Kanisius. Jakarta
- Rusilanti. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berserat*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Santoso A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra No.75 Th.XXIII Maret 2011 ISSN 0215-9511
- Sarwono SW. 2011. *Psikologi Remaja*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta

- Sediaoetama. 2006. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor. IPB Press.
- Siswanti, Agnesia PA, Katri RB. 2016. *Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta) Dalam Pembuatan Camilan Stik*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. X no. 1
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori*. Badan Standarisasi Nasional
- Susiwi S. 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia
- Suswanti I. 2013. *Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Pemilihan makanan Cepat Saji Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2012*. Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Syafira MD. 2014. *Perbedaan Aktivitas Fisik dan Konsumsi Serat pada Siswa Overweight dan tidak Overweight di SMP Muhammadiyah 1 Kartasura*. Diploma Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Thariq AS, Swastawati F, Surti T. 2014. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (Rastrelliger neglectus) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3 (3) : 104 - 111.
- Yulisma A, Yulvizar C, Rudi E. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Kitosan dan Lama Penyimpanan terhadap Total Plate Count (TPC) Bakteri pada Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) Asin*, Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Syiah Kuala.
- Yuyun A, Delli G. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Agro Media Pustaka: Jakarta.