

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, I. Putu. (2018). Panduan Penelitian Experimen. Yogyakarta: Deepublish.
- Akbar, R. Weriana, Siroj, R, A. & Afgani, M, W. (2022). Experimental Research Dalam Metodologi Pendidikan. Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang.
- Aryati. (2016). Kualitas Nugget Dangke pada Berbagai Level Bawang Putih (*Allium sativum. L*) Sebelum dan Setelah Penyimpanan dalam Refrigerator. Fakultas Perternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *SNI 6683:2014* Syarat Mutu Nugget Ayam (Chicken Nugget)
- Bonisyta, C. (2019). Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Aftocarpus Heterophyllus*) Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*). Pontianak Nutrition Journal. 2 (1).
- Gisslen, W. (2011). Professional Cooking 7th Edition. In John Willey & Sons, INC. (Vol 7).
- Hastuti, S. (2017). Mutu Dan Uji Inderawi . Yogyakarta Instiper.
<https://ihmnotessite.com/index.php/home/hmct-notes/bhmct-3rd-year/foodproduction-5th-sem/forcemeat-and-its-types/>
- Kismiyati. (2011). Pengaruh Pemberian Garam (NaCl) Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Simpan Bakso Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). Jurnal Perikanan dan Kelautan (3) : 113-126.
- Kowaski, J. (2011). The Art of Charcuterie, In John Willey & Sons, INC., Hoboken, New Jersy.
- Labensky, S, R. Hause, A, M. & Martel, P, A. On Cooking 5th Edition Update.
- Martawijaya, Elang Ilik & MY, Nuryadi. (2010). Bisnis Jamur Tiram Dirumah Sendiri. IPB Press. Bogor.

- McCarthy, D. B. (2017). Meat and Meat Processing. By Nova Science Publishers, INC. New York.
- Mudasirah, Anas, F. (2022). Pengolahan Nugget Kentang. Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang. Jurnal Sains dan Teknologi Hasil pertanian Volume 2.
- Noonwal, V. (2019). Forcemeat And Its Types.
<https://ihmnotessite.com/index.php/home/hmct-notes/bhmct-3rd-year/food-production-5th-sem/forcemeat-and-its-types/>
- Noviandrini (2003). Pengaruh Penambahan Ikan Terhadap Penambahan Mutu Gizi dan Penerimaan Abon Nangka. Skripsi, IPB. Bogor.
- Nurmalia. (2011). Nugget Jamur Tiram Sebagai Alternatif Makanan siap saji Rendah Lemak Dan Protein Serta Tinggi Serat. Universitas Dipenogoro.
- Pemula, A, C. & Priyanti, E. (2020 September). Subtitusi Jamur Tiram pada Pembuatan Nugget Jantung Pisang. Jurnal Agromedia. (Vol 38).
- Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pluerotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. Jurnal Institut Teknolohi Indonesia. Vol 1 (2).
- Selvendran, R.R and M. S. Dupont. (1984). Problems Associated With The Analysis of Dietary Fiber and Some Recent Developments. Elsevier : London.
- Stewart, L, J. (2012). The Green Groumet Little Book of Charcuterie.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung; Alfabeta, CV.
- Sumarni, (2006). Botani dan Tinjauan Gzi Jamur Tiram Putih. Jurnal Inovasi Pertanian 4 (2). 124-130.
- Uliyanti, Andini, V. (2023) Preferensi Organoleptik Dendeng Giling Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus Lamk*). Jurnal Penelitian Agrofood.

- Utomo, A, H. Rosyidi, D. & Widiati, A, S. (2014). Studi Tentang Penambahan Jamur Tiram Terhadap Kualitas Nugget Ayam. Universtias Brawijaya Malang.
- Voong, K.Y., Norton, A.B., Mills, T.B and Norton, I.T. (2018). Characterisation of deep-fried batter and breaded coatings. *Food Structure*, 16, 43-49.
- Widodo, N. (2007). Isolasi dan karakterisasi senyawa alkaloid yang terkandung dalam jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang,
- Widyastuti, N. (2013). Pengembangan Teknologi Bioproses Jamur Tiram Dan Jamur Shiitake sebagai Sumber Gizi dan Bahan Pangan Fungsional, Orasi Pengukuhan Profesor Riset Bidang Bioteknologi Umum. Jakarta.
- Widyastuti, N. (2013). Pengolahan Jamur Tiram (*Pluerotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. Pusat Teknologi Biondustri. BPPT, Serpong Tangerang.
- Widyastuti, Y. E.(1993). Nangka dan Cempedak. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Yusmita, L. & Wijayanti, R. (2018). Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 10.