

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, & Andriani. (2021). Analisis protein dan kualitas organoleptik nugget ikan lemuru (*Sardhella Lemuruu*). *Jurnal SAGO: Gizi Dan Kesehatan*, 2(2), 116–121.
- Andikatama, Janu Brenda. (2019). *Pengaruh Fortifikasi Minyak Ikan Lemuru pada Pakan terhadap Kandungan Omega-3 Ikan Lele (Clarias gariepinus)*. Thesis. Universitas Brawijaya.
- Anonim. (2012). Pemanfaatan Ubi Kayu Menjadi Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Terigu. <http://litbang.kaltimprov.go.id/berita-149-pemanfaatan-ubikayu-menjadi-tepung-mocafsebagai-pengganti-terigu.html>.
- AOAC. (2000). *Official Methods Of Analysis Of AOAC*. International 17th Edition. Gaithersburg, MD, USA: *Association Of Analytical Communities*.
- Bendri, Putu Diartamasari (2019) *PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG MOCAF DAN LABU KUNING TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET MOCAF LABU KUNING*. Diploma thesis, Poltekkes Denpasar.
- Cahyono, (2002). *Wortel Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisi. Yogyakarta.
- Cicilia, Siska. dkk. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram*. 03: pp 612-621.
- Damayanti, D. A. (2014). Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik *Chiffon Cake* Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*.
- Data Kemenkes RI. (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). <https://m.andrafarm.com>
- Delima, Mas. (2023). Formulasi Sediaan Sabun Mandi Cair Kombinasi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Keprok (*citrus reticulata*) Dengan Pewarna Wortel (*Daucus carota L*). *Skripsi*. Universitas Indonesia.
- Dewi, Laila Fitriana. (2018). Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Nugget Tempe Dan Ikan Lele Dengan Menggunakan Tepung Mocaf. *Skripsi*. Universitas Sumatera utara.

- Effendy. *et al.* (2022). Analisis Organoleptik dan β -Karoten Nugget Ikan Nila (*Oreochromis sp.*) dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Fishtech*. 11(01): pp 58-65.
- Fanny, Lydia., Putri, Eka Pratiwi., dan Kamaruddin, Hadrawaty. (2020). Daya Terima Kerupuk Gendar Dengan Substitusi Tepung Rumput Laut. *Media Gizi Pangan*. 27(01): pp 98-105.
- Fera, F., Asnani, & Asyik, N. (2019). Karakteristik kimia dan organoleptik produk stik dengan substitusi daging ikan gabus (*Channa striata*). *Journal Fish Protech*, 2(2), 148 - 156.
- Frangky Fransiskus Tumion., dan Ningrum Dwi Hastuti. (2017). *Making Of Lele Fish Nugget (Clarias sp) With Additional Variation Of Wheat Flour*. *Jurnal Agromix*, 08(01): pp 25-35.
- Hajijah. (2012). Metodologi Penelitian. Jakarta: PT. Rienka Cipta.
- Hasanah, Nur Laeli., dan Fitriani, Jeremia Rosmauli. (2020). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Naget Lele (*Clarias gariepinus*) Dengan Substitusi *Modified Cassava Flour* (Mocaf) Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Protein Untuk Balita. *Tunas-Tunas Riset Kesehatan*. 10(02): pp 80-85.
- Hayati. *Et al.* (2023). Pengolahan Nugget Ayam Dan Penerimaannya Melalui Uji Organoleptik Di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*. 01(01): pp 19-24.
- Hustiany, Rini. (2017). Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa Dan Warna Pada Produk Pangan. *Lambung Mangkurat University Press*. 3-118.
- Ika, Gusriani. dkk. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 02(1): pp 57-73.
- Ilhamsyah, Muh. (2023). Daya Terima dan Analisis Proksimat Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulharis L*) dan Tepung Mocaf Sebagai Jajanan Sehat. *Skripsi Thesis*. Poltekkes Kemenkes Kendari. <http://repository.poltekkes-kdi.ac.id/id/eprint/3642>
- Iswanto et al. (2019). Karakterisasi Biometrik Ikan Lele Dumbo Dibandingkan Dengan Ikan Lele Afrika. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*, 18(02): pp 223-232.
- Lestari, Rinda., dan Mustika, Nova. (2020). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota l*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Nugget Ikan

- Tongkol (*Euthynus aletrates*). *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*. 03(01): pp 46-51.
- Luthfiyah, Aniq., Purbowati., dan Anugrah, Mustika Riva. (2021). *Nutritional Content of Milkfish Nuggets with Addition of Mocaf Flour*. *Journal Of Applied Food And Nutrition*. 02(01): pp 1-5.
- Mansyur, Haji Mariani. (2022). Daya Terima Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Penambahan Kacang Merah. *Agriculture Technology Journal*. 5(2): pp 26-32.
- Mardiyah, Al Balqis., dan Astuti, Nugrahani. (2019). Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera lam*) Dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *e-Jurnal Tata Boga*. 08(02): pp 364-371.
- Maryati., Yusuf, Firawati M., Wahyuningsih, Sri., dan Nurmiati. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna pada Masyarakat Kampung Tanama Kabupaten Fakfak Papua Barat. *Jurnal ISAINTEK*. 4(1): pp 26-31.
- Mulyadi., dan Indriati, Kumala. (2021). Pendampingan Pengolahan Lele Menjadi Abon Lele Tanpa Minyak di Desa Sampora, Tangerang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas*. 01(01): pp 27-32.
<https://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/charitas/article/view/2690>
- Munawaroh, Fatimul Siti., dan Agoes, M. Jacoeb. (2020). Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele Dengan Konsep *Zero Waste* (Nugget dan Kerupuk). *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. 02(03).
- Nurhidayat, H., dkk. (2018). 'Rasio Daging Dengan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Sosis Ikan Lele. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. 1-11.
- Nurshadina, Siti., dan Hamidah, Siti. (2021). *Seaweed Pie* Ikan Patin Sebagai Kudapan Kaya Protein Dan Serat Untuk Remaja. Universitas Negeri Yogyakarta. 1-7.
- Pebriyanti, S. (2022). Uji organoleptik mutu hedonik pada produk *wafer flat* di PT Javaindo Mutu Sejahtera. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmah, S., dkk. (2018). Penambahan TepungMocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Nugget Nabati. *EDUFORTECH*. 3 (1): pp 14-23.
- Ratulangi, F.S., dan Rimbing, S. C. (2021). Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Zootec* 41(01): pp 230-239.

Rofiqoh., Banudi, La., dan Buna, Sari Pertiwi. (2018). Hubungan Daya Terima Makanan Dan Tingkat Konsumsi Energi, Protein Dengan Status Gizi Pada Lansia Di Panti Sosial Tresna Werdha Minaula Kendari. *Jurnal Gizi Ilmiah*. 05(01): pp 75-83.

Rusni. *et al.* (2020). Kajian Mutu Wortel (*Daucus carota* L) Terolah Minimal Yang Dikemas Secara Vakum. *Artikel. Universitas Sam Ratulangi*, 11(4), 1–7. <https://ejournal.unsrat.ac.id>

Santoso, Umar., dkk. (2022). Analisis Pangan. *Gadjah Mada University Press*. Buku.

SA Pertiwi., Dwiloka, Bambang., dan Setiani, Bhakti Etza. (2021). Performa Antioksidan, Warna, Kekenyalan, dan Mutu Hedonik Nugget Berbahan Dasar Belut dan Bekatul. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2): pp 44-48.

SNI 2011. Tentang Syarat Mutu Tepung Mocaf.

SNI 7758 : 2013. Tentang Persyaratan Mutu Nugget Ikan.

Subagio A. (2007). Industrialisasi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Universitas Jember. Jember. *Jurnal Teknologi Pangan*.

Subagyo. (2006). Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. Jakarta: *Food Review*.

Subhan. (2015). Budidaya Wortel. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementrian Pertanian, Bandung.

Suyanto, S.R. (2007). Budidaya Ikan Lele. Penebar Swadaya. Jakarta.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020.