

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, S. R. B. (2021). *Sample Size Determination Using Krejcie and Morgan Table*.
February https://www.researchgate.net/publication/349118299_Sample_Size_Determination_Using_Krejcie_and_Morgan_Table
- Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif. *Proceedings*, 1(1).
- Akbar, R., Weriana, A. R. S., & Win, M. A. (2023). Experimental Research Dalam Metodologi Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(2), 465–474.
- Al, M. B., & Astuti, N. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN DAUN KELOR (*Moringa oleifera* lam) DAN TULANG AYAM TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN NUGGET AYAM. *E-Jurnal Tata Boga*, 8(2), 364–371.
- Amaliati, D. S., Arif, I. H., Yuliansyah, R., & Khaerul, S. W. (2022). PENGARUH PROMOSI, KUALITAS PELAYANAN DAN NILAI PELANGGAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN GOJEK. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(9).
- Amanda, T. L., Jumiono, A., Zainal, M. F., & Akil, S. (2022). PROSES PENGOLAHAN TELUR BEKU. *Jurnal Pangan Hala*, 4(1).
- Amila, Maimunah, S., Syapitri, H., Kenedy, J. M., & Irennius, V. G. (2020). *MENGENAL SI CANTIK BIT DAN MANFAATNYA*.
- Anwar, M. D. (2016). Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 24(1).
- Fadilah, N. A., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). KONSEP UMUM POPULASI DAN SAMPEL DALAM PENELITIAN. *Jurnal Kajian Islam*

Kontemporer, 14(1).

Fajrul, A. I., Rahmawati, Arleni, E. W., Husni, A. E., & Anggita, D. (2023). Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) terhadap Penyembuhan Influenza dan Batuk. *FAKUMI MEDICAL JOURNAL*, 3(12).

Febi, N. S., Faridah, A., Syarif, W., & Mustika, S. (2023). ANALISA SENSORI TEPUNG PANIR DARI AMPAS KELAPA DENGAN TEKNIK PENGERINGAN BERBEDA. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(2).

Gadizza, C. P., Retno, R. M., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-prinsip bahan tambahan pangan yang memenuhi syarat halal: alternatif penyedap rasa untuk industri makanan halal. *Halal Research*, 2(2), 96–111.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). No Uji ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).

Harahap, M., Sulardiono, B., & Suprpto, D. (2018). ANALISIS TINGKAT KEMATANGAN GONAD TERIPANG KELING (*Holothuria atra*) DI PERAIRAN MENJANGAN KECIL, KARIMUNJAWA. *JOURNAL OF MAQUARES*, 7(3), 263–269.

Hayati, R., Mayani, N., Husna, R., & Sulaiman, I. (2023). No Title PENGOLAHAN NUGGET AYAM DAN PENERIMAANNYA MELALUI UJI ORGANOLEPTIK DI DESA KRUENG LAM KAREUNG KECAMATAN INDRAPURI ACEH BESAR. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*, 1(1).

Indah, N. P. (2017). PENGGUNAAN MEDIA VIDEO CALL DALAM TEKNOLOGI KOMUNIKASI. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, 1(2).

Khalisa, Meldasari, Y. L., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *JURNAL ILMIAH*

MAHASISWA PERTANIAN, 6(4).

Khoiriyah, T. (2018). *SUBSTITUSI REMAH BERAS CERDAS TERHADAP REMAH ROTI SEBAGAI BAHAN PELAPIS PADA NUGGET AYAM*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Maimunah, S., Amila, Kennedy, J., Girsang, V. I., & Syapitri, H. (2021). KARAKTERISASI DAN SKRINING FITOKIMIA DARI TEPUNG BUAH BIT(Beta vulgaris L.). *FORTE JURNAL*, 01(02), 69–75.

Mawati, A., Sondakh, E. H. ., Kalele, J. A. ., & Hadju, R. (2017). KUALITAS CHICKEN NUGGET YANG DIFORTIFIKASI DENGAN TEPUNG KACANG KEDELAIUNTUK PENINGKATAN SERAT PANGAN (DIETARY FIBER). *Jurnal ZooteK ("ZooteK" Journal)*, 37(2), 464–473.

Mei, N. I., Miftachul, A. H., & Prihanta, W. (2016). UJI KADAR BETASIANIN PADA BUAH BIT (Beta Vulgaris L.) DENGAN PELARUT ETANOL DAN PENGEMBANGANNYA SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI. *JURNAL PENDIDIKAN BIOLOGI INDONESIA*, 2(1), 72–77.

Meutia, A. G., & Agustini, R. (2022). Formulation of Flavor Enhancer from Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3).

Munawaroh, R., Setyawardani, T., & Rahayu, S. (2021). No PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH BIT MERAH (Beta vulgaris L.) TERHADAP KADAR AIR, GULA DAN TINGKAT KESUKAAN ES KRIM SUSU SAPI. *STAP VIII*, 8, 515–523.

Nilna, F. M., Astuti, S., & Jimmy. (2015). OPTIMALISASI PROSES PEMBUATAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN PANGAN YANG SEHAT DAN BERGIZI. *INDUSTRI INOVATIF*, 5(2), 1–8.

Nur, M. M., Syarief, R., Savitri, E. I., Dewantari, H. K., & Edhi, N. S. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *PANGAN*, 27(1), 55–66.

- Nur, S. Z., Pamungkas, T. A., & Yuliana, R. (2022). No Penggunaan E-Learning Berbasis Edmodo Terhadap Hasil Belajar Kelas 4 Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 15(2), 97–106.
- Nurllah, I., & Iswari, J. (2019). PENGARUH PERUBAHAN HARGA LADA PUTIH TERHADAP KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DI KECAMATAN JEBUS KABUPATEN BANGKA BARAT. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 5(2), 224–234.
- Rafi Umar Raihan, & Feda Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik *Nugget* Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 41(1), 230–239.
- Rismana, E., & Nizar. (2014). KAJIAN PROSES PRODUKSI GARAM ANEKA PANGAN MENGGUNAKAN BEBERAPA SUMBER BAHAN BAKU. *Chem. Prog*, 7(1).
- Risqita, A. F., Mauli, F. A., & Maulina, D. (2023). KARAKTERISASI DAN SKRINING FITOKIMIA BUAH LADA PUTIH (*Piperis albi fructus*). *Indonesian Journal of Health Science*, 3(1).
- Rizky, Nanda A, W., & Nurinda, S. R. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1–8.
- Silalahi, L. S., Muhammad, Sulhatun, Jalaluddin, & Nurlaila, R. (2022). EKSTRAKSI KULIT BUAH BIT (*BETA VULGARIS* L) SEBAGAI ZAT PEWARNA ALAMI. *Chemical Engineering Journal Storage*, 2(2), 102–115.
- Solong, A., & Muliadi. (2020). INOVASI PELAYANAN PUBLIK. *Al Qisthi*, 10.
- Sovyani, S., E, J. A. K., & F, M. S. (2019). No PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN BISKUIT BERBAHAN BAKU TEPUNG UBI BANGGAI (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi*

Pertanian, 10(2).

Ulfa, M. B. (2021). INOVASI DAN KOLABORASI DALAM ERA KOMUNIKASI DIGITAL. *Jurnal Publik Reform UND HAR MEDAN*, 29–38.

Wahab, N., & Ramli, I. (2020). ANALISA PEMURNIAN GARAM DENGAN METODE HIDRO EKSTRAKSI BATCH DAN KONTINUE DI KABUPATEN JENEPONTO. *Jurnal Ilmiah Techno Entrepreneur Acta*, 5(1).

Widyawati, P. W., Wahyu, O. N., & Soesanti, I. (2013). IDENTIFIKASI TINGKAT KESEGERAN DAGING AYAM BROILER BERDASAR CIRI TEKSTUR DAN WARNA DAGING. *EJOURNAL IAI NGAWI*.

Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Surahman, D. P., & Runtini, N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat (Effect of Tomatos Paste to Physicochemical and Sensory Characteristics Chicken *Nuggets*). *JURNAL ILMU TERNAK*, 16(2).