

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina S., 2015. Asam amino, peptide dan protein. Buku ajar biologi.fakultas kedokteran. halaman (5-6)
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Surakarta. Program studi Peternakan.
- Amanda, R.S.A., Widanti, Y.A., dan Mustofa, A. 2015. Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Penambah Serat Pada Cookies dengan Flavor Pisang Ambon (*Musa acuminata* Colla). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 129-134
- A. M. Rossida Setya Aji Amanda, Yannie Asrie Widanti, "Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai Sebagai Penambah Serat Pada Cookies Dengan Flavor Pisang Ambon. 2014. *Jurnal Ilmu dan Teknologi ternak*. Vol 3 No. 1
- Andriani, N. 2018. Pengaruh Penambahan Biji Nangka Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Nugget Ikan. *Kementrian kesehatan Poltekes Medan*.
- Astaria P., Usman. P. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kedelai Dalam Pembuatan Flakes. *JOM Faperta*. Vol 3. No. 1
- Brownlee, I. A. 2011. The Physiological Roles of Dietary Fiber. *Food Hydrocolloids*, 25(2), 238–250.
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., dan Patil, R. T. 2012. Dietary fibre in foods: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 49(3): 255– 266.
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andrawulan, N., & Heruwati, E. S. (2011). Karakteristik Karagenan hasil isolasi *Eucheuma spinosum* (Alga Merah) dari perairan sumenep Madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 16(02), 117-124.
- Dodik, B. 2004. Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Dalam Rangka Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. *Makalah Sain Pasca Sarjan IPB*.
- Hervelly. 2016. Kajian Jenis Bahan Pengisi dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Nila. *Universitas Pasundan Bandung*
- Istiansari, A., 2014. Limbah Padat Kulit Ari Kedelai Pakan Unggas Ayam Boiler. *Yogyakarta: Univeritas Gadjahmada*.
- Khatimah, N. Kadirman,. Dkk. 2018. Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu dengan Penambahan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. S59-S68.
- Lukman, A., D. Anggraini, N. Rahmawati, dan N. Suhaeni, 2013. Pembuatan dan uji sifat fisikokimia pati beras ketan kampak yang dipregelatinasi. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia* 1(2): 67-71
- Marom, A., Astuti, P., dan Meddiati, F.P. 2015. Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *Jurnal Teknobuga Vol.2 No.1. Fakultas Teknik UNES*.

- Mushollaeni, W., & Tirtosastro, S. (2007). Pengolahan mugget komposit dengan bahan baku ampas tahu dan daging ikan hiu. *Buana Sains*, 7(2), 131-138
- Puarada. SK. I, Chotimah. 2008. Kualitas dan Nilai Ekonomis Cookies Pada Berbagai Proporsi dengan penambahan pisan ambon dan substitusi tepung kulit ari kedelai . *Jurnal Ilmu Peternakan*. FPPK UNIPA. Vol.2 No.1
- Purwanto dan Sardjimah, T. (2014). *Kupang dan makanan tradisonal Sidoarjo*. Surabaya: Trubus Agriasana
- Rahmah, S, & Handayani, M.N. (2018). Penambahan Tepung Mokaf (*Modified Cassava Flour*) dalam pembuatan nugget nabati, *Edufortech* 3 (1), 1-23
- Rohaya, S., Nida El. Khairul. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Rohmawati, D., Irfan, H., dan Widodo, E. 2015. Nilai Nutrisi Tepung Kulit Ari Kedelai dengan Level Inokulum Ragi Tape dan Waktu Inkubasi yang Berbeda. *J. Ternak Tropika* Vol. 16(1): 30-33
- Sihmawati, R. R., Salasa, M. N. 2014. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap surini Ikan Belut. *Jurnal Agroknow*.(2) (1)
- Sitohang, K, A, K., Lubis, Z., Lubis, L, M. (2015). Pengaruh Perbandingan jumlah Tepung Terigu & Tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *J. Rekayasa Pangan dan pert*, 3(3), 308-315
- Sugito. Ari Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Pembekuan pada Pempek Gluten. *Jurnal ilmu pertanian Indonesia*, 8 (2): 147-151
- Sumarni, S., Muzakkar, M. Z., Tamrin. 2017. Pengaruh penambahan cmc terhadap Karakteristik Organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu ketapang. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2 (3), 604-614.
- Standar Nasional Indonesia. (2002). *Nugget ayam (chicken nugget)*. 01-6683-2002. Badan Standarisasi Nasional,
- Tustiana, Y. Setyaningsih. 2020. Kesukaan Masyarakat Terhadap Pembuatan Brownies Bersubstitusi Tepung Kulit Ari Kedelai. *Jurnal Keluarga*. Vol 6 No, 1,
- Wachid, M. 2011. Potensi Bioethanol dari Limbah Kulit Ari Kedelai Limbah Produksi Tempe. *GAMMA* Vol. 6(2): 113-122.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama Jakarta. 115- 120.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama Jakarta. 89-95