

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah D.R., Aziz M.A., Ramadhani A.S., Chueamchaitrakun P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (Check-All-That Apply). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2)
- Ares, G., Dauber C., Fernandez E., Gimenez A., & Varela P. (2014). Penalty Analysis Based on CATA Question to Identify Drivers of Liking and Direction for Product Reformulation. *Food Qual Prefer*, 32
- Ario, J., E. Julianti, dan E. Yusraini. (2015). Karakteristik egg replacer dari isolat protein kedelai, isolat protein susu, pati jagung, pati kentang, guar gum, dan xanthan gum. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(4): 424-433
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 6683-2014. Naget ayam (*Chicken nugget*), BSN Jakarta. 2014
- Caio, G., Volta, U., Sapone, A., Leffler, D., Giorgio, R., Catassi, C., & Fasano, A. (2019). Celiac Disease: A Comprehensive Current Review. *BMC Medicine*, 1-3
- Chazali, S. & Pratiwi, P. (2009). Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga. Niaga Swadaya. Jakarta.
- Ernawati, Purnomo H., & Estiasih T. 2012. Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Stabilitas Oksidasi Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan. *J. Teknol. Pertan*, 13(2):119–124
- F, Wellyalina. & Aisman, A. (2013). PENGARUH PERBANDINGAN TETELAN MERAH TUNA DAN TEPUNG MAIZENA TERHADAP MUTU NUGGET. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1)
- Green, P, H, R., Lebwohl, B., & Greywoode, R. (2015). Celiac disease. *Clinical Reviews In Allergy And Immunology*, 1099-1102
- Harosoelityorini, P. (2011). STUDI PEMBUATAN MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI) MENGGUNAKAN CAMPURAN

TEPUNG KECAMBAH KACANG KEDELAI, KACANG HIJAU, DAN BERAS. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(3)

- Ilma, P., Nocianitri, K., dan Hapsari, N. (2019). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan Barramundi (*Lates calcalifer*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2)
- Kharisma, M., Dewi, E. N. & Wijayanti, I. (2016). PENGARUH PENAMBAHAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI YANG BERBEDA DAN KARAGENAN TERHADAP KARAKTERISTIK SOSIS IKAN PATIN (*Pangasius pangasius*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5(1): 45-48
- Koeswardhani, M. (2016). Dasar-dasar teknologi pangan. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Leseni, N & Yuwana, N. (2022). Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih Dengan Variasi Rasio Sera Mocaf Dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(2)
- Meyners, M., Castura, J., Carr, B. (2013). Existing and new approaches for the analysis of CATA data. *Food Quality and Preference*, 30: 309–319.
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A., Nazarina, M., Marudut, S., Zulfianto, R. R., Muhayatun, Jahari, A. B., Permaesih, D., Ernawati, F., Rugayah, Haryono, Fahmida, Sulaeman, A., Andarwulan, N., Atmarita, Almasyhuri, Nurjanah, N., Ikka, N., Sianturi, G., Prihastono, E., & Marlina, L. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Nova, I. (2023). *Formulasi Nugget Jamur Tiram Dengan Penambahan Tepung Mocaf*. Diakses dari <https://repository.unja.ac.id/50249>
- Papunas, M., Djarkasi, G., dan Moningkat, J. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Cocos*, 3(5).
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No 34 Tahun 2019

## Tentang Kategori Pangan

- Permatasari, A., Sumardianto, Rianingsih, L. (2018). PERBEDAAN KONSENTRASI PEWARNA ALAMI KULIT BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP WARNA TERASI UDANG REBON (*Acetes sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1)
- Pratama, A., Rosidah, U. & Syafutri, M. (2020). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Jurnal Fishtech*, 9(2)
- Rahmah, S & Handayani, M. (2018). Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Nugget Nabati. *EDUFORTECH*, 3(1)
- Ratnasari, D & Rahmawati, Y. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus SPP.*) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2)
- Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1(2)
- Sipahutar, Y., Alhadi, H., Arridho, A., Asyurah, M., Kilang, K., dan Azminah, N. (2021). PENAMBAHAN TEPUNG *Gracilaria sp.* TERHADAP KARAKTERISTIK PRODUK TERPILIH BAKSO IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 4(1)
- Souripet, A. (2015). KOMPOSISI, SIFAT FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN NASI UNGU. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1)
- Taracon, P., Tarrega, A., Aleza, P. & Besada, C. (2020). Consumer Description by Check-All-That-Apply Questions (CATA) of the Sensory Profiles of Commercial and New Mandarins. Identification of Preference Patterns and Drivers of Liking. *Food*, (468)
- Umar, C. (2021). Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein Dan Asam Amino Bagi Tubuh Di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3)

- Vatria, B. & Nugroho, T. S. (2022). KARATERISTIK MUTU SOSIS IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) DENGAN PENAMBAHAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI SEBAGAI EMULSIFIER ALAMI. *Marine, Environment, and Fisheries Journal*, 2(3): 128-130
- Wahjuningsih, S & Susanti, S. (2015). Chemical, physical, and sensory characteristics of analog rice developed from the mocaf, arrowroot, and red bean flour. *IOPscience*.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D., & Runtini, N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2)