

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. S., & Septiadi, Y. (2021). *Uji Coba Penggunaan Bengkuang Sebagai Pengganti Daging Ayam Dalam Pembuatan Nugget*. 3, 15.
- Aisyi, D. R., Santoso, H., & Lisminingsih, R. D. (2019). Analisis Kadar Protein Dan Vitamin C Pada Sambal-Ikan Sebelum Dan Sesudah Diolah. *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.33474/j.sa.v2i1.2957>
- Dachriyanus. (2004). *Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Drochioiu, G., Ionica, C., Bancila, S., Ion, L., Alina, B., Andries, C., Vasile, R., & Murariu, M. (2016). Ultrasonics Sonochemistry Ultrasound-based protein determination in maize seeds. *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*, 29, 93–103. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2015.09.007>
- Farida, I., Farida, I., Studi, P., Kimia, P., Pmipa, J., & Tarbiyah, F. (2021). *Pengembangan Lembar Kerja Penentuan Konsentrasi Protein Development Of Protein Concentration Determination Worksheets Using The Colorimeter Free Application*. 2.
- Hanum, G. R. (2017). *Buku Ajar Biokimia Dasar* (S. B. Sartika & M. T. Multazam (ed.); pertama). UMSIDA PRESS.
- Harmita, H. (2004). Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode Dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1(3), 117–135. <https://doi.org/10.7454/psr.v1i3.3375>
- Hayes, M. (2020). *Measuring Protein Content in Food : An Overview of Methods*.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta, S. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 93. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.93-101.2019>
- Hidayah, Restu, Oktaningrum, G. N., Fatikasari, M. H., & Subiharta. (2021). Kualitas Sensoris Nugget Ayam KUB. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 17(2), 146–153.
- Inayati, D., Haryati, S., K, E. B., & Sudjatinah. (2019). *Gabus (channa striata) dengan variasi jenis tepung characteristics physicochemical and organoleptic dendeng (indonesian dried meat product) snakehead fish (channa striata) with various type of flour*. 1–12.
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., & Wijaya, H. (2017). Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (Zea Mays L.) Dengan Kombinasi Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 111. <https://doi.org/10.51352/jim.v2i1.55>
- K.A, S., Aris, M., & Rahma, A. (2020). Analisis Kandungan Protein pada Biji Kacang Hazel

- (*Corylus avellanna*) yang Berasal dari Kabupaten Sinjai dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Journal Pharmacy and Sciences*, 12(1), 43.
- Karinda, M., Citraningtyas, G., & Farmasi, P. S. (2013). *Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Iodometri*. 2(01), 3–6.
- Kartikasari, A. M., Hamid, I. S., Purnama, M. T. E., Damayanti, R., Fikri, F., & Praja, R. N. (2019). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(1), 66. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol2.iss1.2019.66-71>
- Mæhre, H. K., Dalheim, L., Edvinsen, G. K., Elvevoll, E. O., & Jensen, I. J. (2018). Protein determination—method matters. *Foods*, 7(1). <https://doi.org/10.3390/foods7010005>
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48–54. <https://doi.org/10.14710/JTP.4.1.48-54>
- Nurhadiyati, B., & Darmawati, S. (2017). *Biologi Sel dan Molekuler* (N. L. Saputri (ed.)). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Okoronkwo, N. E., Mba, K. C., & Nnorom, I. C. (2017). Estimation of Protein Content and Amino Acid Compositions in Selected Plant Samples Using UV-Vis Spectrophotometric Method. *American Journal of Food Science and Health*, 3(3), 41–46. <http://www.aiscience.org/journal/ajfshhttp://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>
- Prabowo, M. H., Wibowo, A., & Fauziyah, L. (2012). Pengembangan Dan Validasi Metode Analisis Rifampicin Isoniazid-Pirazinamid Dalam Fixed Dose Combination Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis-Densitometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 9(2). <https://doi.org/10.20885/jif.vol9.iss2.art4>
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 8(5), 7.
- Putri, M. P., & Setiawati, Y. H. (2015). *Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar (Ananas Comosus (L .) Merr) Dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Analysis Levels Of Vitamin C In Fruit Fresh Pineapple (Ananas Comosus (L .) Merr) And Fruit Canned Pineapple With .* 34–38.
- Rahmawati, N., & Irawan, A. C. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik Dan Kimia Nugget Ayam Kampung*. 6(1), 46–53.
- Rini, S. R., Sugiharto, S., & Mahfudz, L. D. (2019). Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Jurnal Sain Peternakan*

- Indonesia*, 14(4), 387–395. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.14.4.387-395>
- Riyanto. (2014). *Validasi & Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi* (Unggul Peb). Deepublish.
- Salim., R., & Rahayu, I. S. (2017). Analisis Kadar Protein Tempe Kemasan Plastik dan Daun Pisang. *Jurnal Akademi Farmasi Prayoga*, 2(1).
- Saputri, G. R., Tutik, & Permatasari, A. I. (2019). *Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda dan Daun Kelor Tua (Moringa Oleifera L.) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl*. 4(2).
- Suhartati, T. (2017). *Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. AURA CV. Anugrah Utama Raharja Anggota IKAPI.
- Sujarweni, V. W., & Utama, L. R. (2019). *The Master Book of SPSS* (hal. 328). START UP.
- Sukmawati, Ratna, & Fahrizal, A. (2018). Analisis cemaran mikroba pada daging ayam broiler di kota makassar. *Scripta Biologica*, 5(1), 51–53.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Effect Of Cooking Process of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
- Sylvia, D., Apriliana, V., & Rasydy, L. O. A. (2021). Analisis Kandungan Protein Yang Terdapat Dalam Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmagazine*, 8(2), 64. <https://doi.org/10.47653/farm.v8i2.557>
- Tri Juli Fendri, S., Ifmaily, I., & Rakmah Syarti, S. (2019). Analisis Protein Pada Rinuak, Pensi dan Langkitang dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 119. <https://doi.org/10.22216/jk.v4i2.4425>
- Wahjuni, S. (2014). *Dasar-Dasar Biokimia* (Repro (ed.); Cetakan Pe). Udayana University Press.
- Wahyudiati, D. (2016). *BIOKIMIA* (E. M. Jayadi (ed.); Vol. 6). LEPPIM MATARAM.
- Wijayanti, D. A., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2013). Kadar Protein dan Keempukan Nugget Ayam dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(2), 295–300.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., & Putra, D. S. (2016). Karakteristik Fisik , Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2), 95–99.