

**KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN KONSUMEN
NUGGET DENGAN PERBEDAAN VARIETAS
SERTA KOMBINASI PISANG (*Musa paradisiaca*)**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar Sarjana
(S- 1) pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Widya Dharma Klaten



Disusun Oleh:

IQBAL RAMIZA AFANI

NIM: 1631100017

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA
KLATEN**

2022

**KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN KONSUMEN
NUGGET DENGAN PERBEDAAN VARIETAS
SERTA KOMBINASI PISANG (*Musa paradisiaca*)**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar Sarjana
(S- 1) pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Widya Dharma Klaten



Disusun Oleh:

IQBAL RAMIZA AFANI

NIM: 1631100017

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA
KLATEN**

2022

**KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN KONSUMEN NUGGET
DENGAN PERBEDAAN VARIETAS
SERTA KOMBINASI PISANG (*Musa paradisiaca*)**

Disusun Oleh:

IOBAL RAMIZA AFANI

NIM: 1631100017

Telah dipertahankan didepan Dewan Penguji

Pada Tanggal : 22 April 2022

Dinyatakan telah lulus dan memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua

(Aniek Wulandari, SP, MP)

Penguji Utama

(Ir. Agus Santoso, MP)

Sekretaris

(Drs. Cucut Prakosa, MP)

Penguji Pendamping

(Fatkhun Nur, STP, M.Sc)

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Widya Dharma Klaten

Ir. Agus Santoso, MP

NIP.19650408 199010 1 001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Iqbal Ramiza Afani
N I M : 1631100017
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi

Judul : “ Karakteristik Dan Penerimaan Konsumen
Nugget Dengan Perbedaan Varietas Serta
Kombinasi Pisang
(*Musa Paradisiaca*) “

Adalah benar – benar karya saya sendiri dan bebas dari plagiat. Hal – hal yang bukan merupakan karya saya dalam Skripsi ini telah diberi tanda sitasi dan ditunjukkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pembatalan ijazah dan pencabutan gelar yang saya peroleh dari Skripsi ini.

Klaten, 22 April 2022



HALAMAN MOTTO

**SETIAP MANUSIA MEMILIKI KEBEBASAN DALAM
MENENTUKAN ARAH MANA YANG AKAN DIA TUJU DAN
JALAN MANA YANG AKAN DIA LEWATI**

**WUJUDKAN APA YANG MENJADI CITA – CITAMU
BUKAN MEWUJUDKAN APA YANG DI CITA – CITAKAN
ORANG LAIN**

HALAMAN PERSEMBAHAN

Kupersembahkan skripsi ini untuk :

1. Kedua orang tua saya Drs. H. Wahid Afani M.S.I. dan Siti Fathonah yang selalu mensupport tiada henti dan selalu sabar menghadapi tingkah laku anak laki – lakinya.
2. Keluarga besar H. Jalaludin dan H. Dalidjo dalam mensupport dan memberikan arahan untuk selalu menyelesaikan studi.
3. Kedua adik perempuanku Fauzul Muna dan Aqila Shofia serta adik iparku Gatot Jiwandono yang selalu memberikan dorongan secara langsung maupun tidak langsung untuk saya.
4. Kekasih saya Mita Yuliani yang sabar menungguku menyelesaikan S-1 selama bertahun – tahun.
5. Ashoka Coffe yang bersedia meminjamkan fasilitasnya sehingga penelitian berjalan dengan lancar.
6. Sahabat – sahabat saya, Adit, Akbar, Widi dan Susanto yang telah memberikan dukungan sehingga penelitian dapat berjalan dengan baik.
7. Rekan - rekan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah banyak membantu sehingga penelitian dapat berjalan dengan baik.
8. Semua pihak yang telah mendukung penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkah sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Widya Dharma.

Peneliti menyadari skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan dari pihak yang mendukung dan mendampingi peneliti. Oleh karena itu, secara khusus peneliti mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Prof. Dr. H. Triyono, M.Pd selaku Rektor Universitas Widya Dharma Klaten
2. Bapak Ir. Agus Santoso, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma sekaligus dosen pembimbing pertama yang telah banyak membantu sehingga saya dapat menyelesaikan penulisan skripsi.
3. Ibu Aniek Wulandari, SP. MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Widya Dharma.
4. Bapak Fatkhun Nur, S.TP. M.Sc selaku dosen pembimbing kedua yang selalu penuh kesabaran saat memberikan bimbingan kepada mahasiswa serta bentuk kepedulian yang tinggi untuk mahasiswa tingkat akhir.
5. Seluruh Dosen dan staff Fakultas Teknologi Hasil Pertanian yang telah membimbing dan memberikan pengetahuan kepada penulis selama menemouh studi

Peneliti menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari sempurna. Peneliti berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan dapat memberikan sumbangan bagi pengembangan bidang Teknologi Hasil Pertanian.

Klaten, 22 April 2022

Iqbal Ramiza Afani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Buah Pisang	5
B. Nugget.....	10
1. Penggilingan.....	11
2. Pengukusan	11
3. Butter.....	12
4. Breading	12
5. Penggorengan.....	12
C. Bahan Pengolahan Nugget Pisang	13
1. Tepung Terigu.....	13
2. Susu Bubuk	14

3. Keju.....	15
4. Telur Ayam	15
D. Bahan Tambahan atau Bumbu	16
1. Garam (NaCl).....	16
2. Gula Halus.....	17
3. Bubuk Vanili	17
4. Mentega.....	17
E. Pengukusan	18
F. Pembekuan.....	18
G. Penggorengan.....	19
H. Hipotesis	19
BAB III METODELOGI PENELITIAN	20
A. Waktu dan Tempat Penelitian	20
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	20
1. Bahan Penelitian.....	20
2. Alat – Alat Penelitian	20
C. Metode Penelitian.....	21
1. Rancangan Percobaan	21
2. Pelaksanaan Penelitian	22
D. Metode Analisis	25
1. Analisis Kimia.....	25
2. Analisis Fisik.....	25
3. Uji Organoleptik.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Analisis Kimia Nugget Pisang	26
1. Analisis Kadar Air.....	26
2. Analisis Kadar Vitamin C	29
3. Analisis Kadar Abu	31
B. ANALISIS TEKSTUR NUGGET PISANG.....	33

C. UJI ORGANOLEPTIK NUGGET PISANG	36
1. Nilai Rasa.....	36
2. Nilai Aroma.....	38
3. Nilai Tekstur.....	41
4. Nilai Kesukaan Keseluruhan.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Pisang Kepok, Pisang Ambon Setiap 100gr	10
Tabel 2. Syarat Mutu Nugget Ayam	13
Tabel 3. Kandungan Kimia Tepung Terigu	14
Tabel 4. Komposisi Kandungan Kimia Pada Telur Ayam.....	16
Tabel 5. Rancangan Percobaan Nugget Pisang.....	22
Tabel 6. Formulasi Penelitian Nugget Pisang.....	22
Tabel 7. Analisis Sidik Ragam Kadar Air Nugget Pisang	26
Tabel 8. Rerata Kadar Air Nugget Pisang.....	27
Tabel 9. Analisis Sidik Ragam Kadar Vitamin C Nugget Pisang.....	29
Tabel 10. Rerata Kadar Vitamin C Nugget Pisang	29
Tabel 11. Analisis Sidik Ragam Kadar Abu Nugget Pisang.....	31
Tabel 12. Rerata Kadar Abu Nugget Pisang	32
Tabel 13. Analisis Sidik Ragam Tekstur Nugget Pisang	33
Tabel 14. Rerata Tekstur Nugget Pisang.....	34
Tabel 15. Analisis Sidik Ragam Nilai Rasa Nugget Pisang.....	36
Tabel 16. Rerata Nilai Rasa Nugget Pisang	37
Tabel 17. Analisis Sidik Ragam Nilai Aroma Nugget Pisang	39
Tabel 18. Rerata Nilai Aroma Nugget Pisang.....	39
Tabel 19. Analisis Sidik Ragam Nilai Tekstur Nugget Pisang	42
Tabel 20. Rerata Nilai Tekstur Nugget Pisang.....	42
Tabel 21. Analisis Sidik Ragam Kesukaan Secara Keseluruhan Nugget Pisang.....	44
Tabel 22. Rerata Kesukaan Secara Keseluruhan Nugget Pisan	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Pisang Kepok Kuning	7
Gambar 2. Buah Pisang Ambon Kuning	8
Gambar 3. Buah Pisang Raja	9
Gambar 4. Diagram Alir Penelitian Nugget Pisang	24
Gambar 5. Pola Kadar Air Nugget Pisang	28
Gambar 6. Pola Kadar Air Vitamin C Nugget Pisang	30
Gambar 7. Pola Kadar Abu Nugget Pisang	33
Gambar 8. Pola Tekstur Nugget Pisang	35
Gambar 9. Pola Nilai Rasa Nugget Pisang	38
Gambar 10. Pola Nilai Aroma Nugget Pisang	40
Gambar 11. Pola Nilai Tekstur Nugget Pisang	43
Gambar 12. Pola Nilai Kesukaan Secara Keseluruhan Nugget Pisang	46

DAFTAR LAMPIRAN

I. Format Uji Organoleptik.....	51
A. Nilai Rasa	51
B. Nilai Aroma	52
C. Nilai Tekstur	53
D. Nilai Kesukaan Keseluruhan	54
II. Hasil Uji Sidik Ragam.....	55
1. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air Nugget Pisang	55
2. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Vitamin C Nugget Pisang	58
3. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu Nugget Pisang	59
4. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Tekstur Nugget Pisang Secara Fisik	60
5. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Rasa Nugget Pisang	62
6. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Aroma Nugget Pisang	64
7. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Tekstur Nugget Pisang.....	66
8. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kesukaan Secara Keseluruhan Nugget Pisang	68
III. Dokumentasi Penelitian	70
1. Bahan – bahan yang digunakan.....	70
2. Alat – alat yang digunakan	70
3. Proses Pembuatan Nugget Pisang	71
4. Pengujian Organoleptik.....	77
IV. Hasil Analisis Laboratorium	80
V. Hasil Cek Plagiasi	82

ABSTRAK

Indonesia kaya akan varietas Pisang (*Musa paradisiaca*) yang telah dibudidayakan secara meluas dan turun temurun. Pisang merupakan buah dengan daya simpan relatif pendek sehingga mudah rusak, sehingga untuk memperpanjang umur simpan dengan cara menjadi produk pangan, salah satunya nugget. Nugget merupakan produk olahan siap saji dan digemari masyarakat karena nilai gizinya cukup tinggi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik nugget pisang dengan penganekaragaman olahan dari varietas dan kombinasi buah pisang yang berbeda yang mana menghasilkan nugget pisang yang terbaik dan diterima oleh konsumen

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan varietas dan kombinasi bahan dasar pisang, yaitu Nk : Pisang Kepok Kuning; Nr : Pisang Raja; Na : Pisang Ambon; Nkr : Kombinasi Pisang Kepok Kuning : Raja (1:1); Nka : Kombinasi Pisang Kepok Kuning : Ambon (1:1); dan Nra : Kombinasi Pisang Raja Putri : Ambon (1:1). Karakteristik nugget pisang yang diukur kadar air, abu, vitamin C dan tekstur serta nilai rasa, aroma, tekstur dan kesukaan secara keseluruhan nugget pisang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa varietas pisang dan kombinasinya sebagai bahan dasar nugget pisang akan menentukan karakteristik kadar air; kadar abu, dan tekstur secara fisik tetapi tidak terhadap kadar vitamin C nugget pisang yang dihasilkan. Berdasarkan uji organoleptik, panelis paling suka dengan nugget pisang dengan bahan dasar varietas pisang raja dan pisang ambon. Nugget pisang yang dihasilkan mempunyai karakteristik nilai rasa 4,90 (agak manis - manis); aroma 4,00 (beraroma pisang); tektur 3,65 (lunak – agak keras); kadar air 47,825; Vitamin C 21,33%, abu 2,17% dan testur (pnetrometer) 0,59 mm/gr/dt.

Kata kunci : Pisang, Nugget, Karakteristik, Organoleptik

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu buah yang tersebar luas di berbagai belahan dunia, buah pisang berasal dari Asia Tenggara dan yang terkenal dengan penghasil buah pisang salah satunya adalah Indonesia.

Pisang merupakan buah yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia sejak zaman dahulu, di setiap daerahnya dapat dihasilkan buah pisang yang terdiri dari berbagai jenis, di antaranya pisang ambon, pisang kepok, pisang raja dan masih banyak jenis pisang lainnya. Terdapat berbagai cara dalam menikmati buah pisang, yaitu dengan cara dapat dikonsumsi segar maupun dengan cara diolah terlebih dahulu. Pisang juga memiliki beragam manfaat bagi kesehatan tubuh manusia, diantaranya mampu menjaga kesehatan dan fungsi organ, melancarkan peredaran darah dan menjaga kesehatan metabolisme tubuh.

Menurut Badan Pusat Statistik volume produksi pisang di Indonesia cukup tinggi pada tahun 2020 sebesar 8.18 juta ton. Jumlah itu meningkat 12,39 % dari 7,28 juta ton pada tahun 2019. Produksi pisang terbesar adalah Provinsi Jawa Timur dengan kontribusi sebesar 32% terhadap produksi nasional, yaitu sebesar 2,62 juta ton pisang. Kemudian produksi terbesar kedua adalah Provinsi Jawa Barat sebesar 15,44%, kemudian Provinsi Lampung sebagai Provinsi produksi terbesar ketiga

dengan hasil produksi sebesar 14,77%. Salah satu kekurangan buah pisang adalah umur simpan yang relative rendah sehingga mudah rusak, karena laju respirasinya yang tinggi (Kuntarsih,2012) dan produksi etilen yang terus berlangsung selama pemanenan, sehingga perlu teknologi tepat guna untuk mengolahnya menjadi produk pangan olahan sebagai usaha penganekaragaman pangan lokal.

Selain sebagai sumber makanan buah pisang juga populer sebagai bahan dasar dalam pengolahan makanan seperti pisang rebus, pisang goreng, keripik pisang, sale pisang dan sebagai bahan campuran beberapa jajanan atau kue tradisional. Buah pisang dapat diolah menjadi berbagai produk antara lain gaplek pisang, tepung pisang, sale pisang, keripik, ledre, getuk, jus, puree, jam, pisang goreng, cuka, cider (*wine*), sirup glukosa dan nugget pisang (Anonim, 2005).

Beberapa tahun terakhir ini semakin banyak produk olahan makanan maupun minuman yang menggunakan bahan dasar pisang, seperti : pisang *crispy*, pisang geprek, *frozen choco banana*, *banana cotton cake* dan *pie* pisang. *Diversifikasi* olahan pisang ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual produk dan mampu bersaing dipasar modern agar lebih menarik untuk konsumen millennial khususnya.

Nugget merupakan jenis makanan beku siap saji yang telah mengalami proses pemanasan hingga setengah matang kemudian baru dilakukan pembekuan. Pemanasan yang dilakukan biasanya dengan cara pengukusan. Pisang yang biasanya digunakan dalam pengolahan adalah jenis pisang kepok, karena pisang tersebut merupakan jenis pisang yang terasa lebih enak apabila dikonsumsi apabila telah melalui proses pengolahan.

Menurut Nurzainah dan Namida (2005) nugget pisang merupakan jenis olahan baru yang memiliki prinsip sama dengan pengolahan nugget pada dasarnya, salah satu yang membedakan adalah bahan utamanya dari pisang. Nugget merupakan salah satu jenis olahan makanan cepat saji yang berasal dari Amerika Serikat.

Eka Jauharni, dkk, (2018) dalam penelitiannya menyatakan Desa Mentaras mempunyai potensi perkebunan pisang telah berjalan dengan baik, namun pemanfaatan menjadi produk olahan kurang dilakukan secara optimal. Biasanya buah pisang langsung dijual ke pasar dalam keadaan buah segar. Hal ini disebabkan karena kurang berkembangnya kreativitas warga dalam mengolah buah pisang sehingga berakibat pada kurang optimalnya nilai ekonomi yang diperoleh. Pendekatan yang dilakukan untuk memberikan solusi permasalahan yang dihadapi masyarakat desa Mentaras adalah dengan memberikan pelatihan dan peningkatan pengetahuan serta strategi pemasaran yang tepat untuk menggunakan nugget pisang sebagai salah satu produk hasil usaha masyarakat dan jenis pisang yang digunakan adalah pisang kepok.

Pada dasarnya semua jenis pisang dapat diolah menjadi nugget, namun jenis pisang yang berbeda akan menghasilkan karakteristik yang berbeda pula. Untuk itu pada penelitian ini akan di kaji penelitian nugget pisang dengan perbedaan varietas baik pisang olahan maupun pisang buah atau meja dan kombinasinya. Dengan harapan hasil teknologi tepat guna ini dapat dikembangkan dan disempurnakan sehingga dihasilkan produk olahan nugget pisang yang berkualitas baik dan dapat diterima masyarakat serta untuk meningkatkan ekonomi pengusaha olahan pisang

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik fisik dan kimia nugget pisang berdasarkan dari varietas dan kombinasi buah pisang yang berbeda
2. Mengetahui varietas dan kombinasi bahan buah pisang dalam menghasilkan nugget pisang yang terbaik dan di terima oleh konsumen

C. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan penganekaragaman dan pengembangan teknologi tepat guna olahan pisang untuk masyarakat dan dapat dikembangkan sebagai produk olahan yang bernilai ekonomi di masyarakat khususnya pedesaan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian nugget pisang dapat disimpulkan bahwa :

1. Varietas pisang dan kombinasinya sebagai bahan dasar nugget pisang akan menentukan karakteristik kadar air; kadar abu, dan tekstur secara fisik tetapi tidak terhadap kadar vitamin C nugget pisang yang dihasilkan.
2. Berdasarkan uji organoleptik, panelis paling menyukai nugget pisang dengan bahan dasar varietas pisang raja dan pisang ambon. Nugget pisang yang dihasilkan mempunyai karakteristik nilai rasa 4,90 (agak manis - manis); aroma 4,00 (beraroma pisang); tektur 3,65 (lunak – agak keras); kadar air 47,825; Vitamin C 21,33%, kadar abu 2,17% dan tesktur (pnetrometer) 0,59 mm/gr/dt.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan varietas serta kombinasi dengan varietas pisang lainnya, sehingga mendapatkan informasi tentang penggunaan varietas dan kombinasinya terhadap kualitas dan karakteristik nugget dalam usaha untuk penganekaragaman olahan pisang menjadi produk makanan yang disukai dan diterima masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W., 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Anjasari, B., 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Anonim, 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Anonim, 2002. SNI 01-6683-2002 Tentang Nugget Ayam (Chicken Nugget). Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- _____, 2005. Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis : Dukungan Aspek Teknologi Pascapanen. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian, Jakarta.
- _____, 2008. Nilai Gizi Keju dan Komponen Cita Rasa Keju. Dalam <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/06/11/nilai-gizi-keju-dan-komponen-cita-rasa-keju/> Diakses 22 Desember 2020
- _____, 2013. Fungsi Gula Dalam Pengolahan Pangan. Tersedia dalam <http://tripavillage.blogspot.co.id/2013/09/fungsi-gula-dalam-pengolahan-pangan.html> Diakses 17 Desember 2020
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT.Gramedia Pusaka Utama. Jakarta
- Aswar, 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp.*) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. IPB, Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton, 1985. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chaniago, R., 2017. Pengaruh Formulasi Daging Buah Pisang Lowe (*Musa acuminata L.*) dan daging Ayam Terhadap Karakteristik Sensoris Nugget. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman 2017, 12(1) : 16-20

- Chin. 2004. Product characteristics of comminuted sausages as affected by various fat and moisture. Department of Animal Science and Biotechnology Research Institute, Chonnam National University Gwangju 500-600, Korea
- Dahrul Syah. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. PT.IPB Press. Bogor
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Lutjanus, Vol. 24(2): 1- 6. Diakses dari: https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP/article/view/79
- Eka Jauharni, dkk, 2018. Pelatihan Pengolahan Pisang Menjadi Pisang Nugget Di Desa Mentaras Kec. Dukun Kab. Gresik. Dalam Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa, Vol 1 No.1
- Hadipernata M, R. Rachmat dan Widaningrum. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Teknologi Far Infrared Terhadap Mutu Jamur Merang Kering (*Volvariella volvaceae*). Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol. 2
- Lili Abdulrozak. 2007. Keripik Pisang. Azka Press, Jakarta.
- Kartika, Bambang, Pudji Hastuti, dan Wahyu Supartono. 1989. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kasijadi, F., 2006. Penerapan Agribisnis Berbasis Pisang Spesifik Lokasi Pisang Mas dan Agung. Pertanian BB2TP. BPTP Jawa Timur.
- Kuntarsih, S., 2012. Pedoman Penanganan Pascapanen Pisang. Direktorat Budidaya dan Pascapanen Buah. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., Purdiyanto, J., 2017. Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. MADURANCH Vol.2 No.2 Agustus 2017
- Nurzainah dan Namida Umar. 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air. Dalam Jurnal Agribisnis Peternakan, Vol 1, No.3
- Oey Kam Nio, 1992. Daftar Analisis Bahan Makanan. Fakultas Kedokteran UI, Jakarta. Pangan No. 33, Vol. IX
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A., 2008. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan

- Pascapanen Pertanian. Dalam Seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Prabawati, S., Suyanti, dan D.A. Setyabudi. 2008. Teknologi Pasca Panendan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai besar penelitian dan pengembangan pascapanen pertanian. Jakarta
- Rahmad Wibisana. 2006. Meraup Uang Dari Bisnis Olahan Pisang
- Ramadhan, K., 2017. Berapa Jumlah Kalori dalam Satu Buah Pisang. Dalam <http://m.klikdokter.com> Diakses 4 Januari 2021
- Saleh, Purnomo dan Budiman, 2002. Produk Olahan Nugget Ayam. Agro Median, Bogor
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. 2008. Pisang Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 80.
- Sinta, D., Nurhaeda, Rasbawati dan Fitriani, 2019. Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler dengan Penambahan Susu Bubuk Skim pada Level yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional 2019, Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Vol 2, 2019, ISSN:2622-0520.
- Suyanti dan Supriyadi, A., 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Ed, Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, FG.,1997, Kimia pangan dan Gizi, Grmedia: Jakarta.
- Winarno. Kimia Pangan dan Gizi. 2004. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., dan Runtini, N., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. Jurnal Ilmu Ternak, 16(2), 95-99.