

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. (2010). Proses pembuatan nugget. *Bandung: Penerbit ITB*.
- Alamsyah, R. (2007). Nugget sayuran. *Inovasi dalam produk pangan*.
- Anis, R. (2019). Penilaian Panelis terhadap Produk Pangan. *Jakarta: Penerbit KOMPAS*.
- Astawan, M. (2007). Tekstur Nugget. *Kajian Berbagai Bahan Dasar*.
- Astawan, M. (2008). Komposisi Gizi Ikan Lele. *Penelitian Pangan dan Gizi*.
- BPOM. (2015). Standar Keamanan Pangan Olahan. *Badan Pengawas Makanan Obat dan Makanan*.
- Ciptanto, T. (2010). Morfologi dan Karakteristik Ikan Lele. *Surabaya: Penerbit Airlangga*.
- Menperin. (2010). Keamanan Pangan Olahan. *Kementrian Perindustrian*.
- Nurhadi, A. (2016). Metode Tradisional Menggoreng dalam Kuliner Indonesia. *Penerbit Kompas*.
- Rahmawati, S. (2018). Penggunaan Wajan dalam Proses Menggoreng. *Deepublish*.
- Setiawan, B. (2014). Teknik Menggoreng yang Efektif dan Aman. *Gramedia Pustaka Utama*.
- Suryanto, A. (2015). Metode Mengukus untuk Memasak dengan Nutrisi Tetap terjaga. *Penerbit Bentang Pustaka*.
- Syamsir. (2008). Nugget: Produk Olahan Daging dengan Tepung Roti. *Penerbit Gramedia*.
- Yulianto, T. (2017). Tantangan dalam Menggoreng dengan Baik. *Universitas Airlangga*.
- Zaki, A. (2009). Keunggulan Amino Asam Leusin dan Lisin dalam Ikan Lele. *Penerbit Elex Media Komputindo*.