

---

---

## KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN PENERIMAAN NUGGET AYAM (GALLUS GALLUS DOMESTICUS) SEBAGAI CEMILAN SEHAT ANAK MENURUT PERSPRKTIF ISLAM

Wardatun Nisa<sup>1</sup>, Wardatul Khafidhah<sup>2</sup>

Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kalimantan Timur, Kota Samarinda,  
Kalimantan Timur<sup>1</sup>

Yayasan Khafidhatun Nisa' Samarinda, Kota Samarinda, Kalimantan Timur<sup>2</sup>  
wardatunnisa534@gmail.com<sup>1</sup>, wardatul.khafidhah@gmail.com<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas organoleptik dan penerimaan nugget ayam (*Gallus gallus domesticus*) sebagai cemilan sehat anak menurut perspektif Islam. Kualitas organoleptik yang mencakup rasa, tekstur, aroma, dan penampilan menjadi faktor utama yang mempengaruhi penerimaan anak terhadap suatu produk makanan. Nugget ayam, sebagai sumber protein hewani yang mudah diolah, dapat diperkaya dengan bahan-bahan sehat seperti sayuran untuk meningkatkan kandungan gizinya tanpa mengorbankan daya tarik rasa, tetapi juga tetap menjaga aspek kehalalan produk. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi pustaka dengan mengumpulkan dan menganalisis berbagai literatur yang relevan, termasuk jurnal ilmiah, buku, laporan penelitian, dan pedoman gizi anak dari organisasi internasional seperti WHO dan FAO. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas organoleptik yang baik, ditambah dengan penambahan bahan sehat dan edukasi gizi yang tepat, dapat meningkatkan penerimaan nugget ayam sebagai cemilan sehat bagi anak-anak. Oleh karena itu, produsen nugget ayam diharapkan untuk mengembangkan produk yang tidak hanya menarik secara visual dan enak, juga bergizi untuk mendukung kesehatan anak-anak serta halal. Penelitian ini memberikan rekomendasi untuk pengembangan produk nugget ayam yang seimbang antara kualitas rasa dan kandungan gizi, serta pentingnya edukasi gizi untuk mendorong pola makan sehat pada anak-anak.

**Kata kunci:** Kualitas Organoleptik; Nugget Ayam; Cemilan Sehat; Penerimaan Anak; Bahan Sehat; Edukasi Gizi.

### ABSTRACT

*This study aims to analyze the organoleptic quality and acceptance of chicken nuggets (*Gallus gallus domesticus*) as a healthy snack for children from an Islamic perspective. Organoleptic qualities, including taste, texture, aroma, and appearance, are key factors influencing children's acceptance of a food product. Chicken nuggets, as an affordable source of animal protein that is easy to process, can be enriched with healthy ingredients such as vegetables to enhance their nutritional content without compromising taste appeal,*

while also maintaining the product's halal status. The methodology used in this research is a literature review, collecting and analyzing various relevant sources, including scientific journals, books, research reports, and nutritional guidelines from international organizations such as WHO and FAO. The findings indicate that good organoleptic quality, combined with the addition of healthy ingredients and proper nutritional education, can improve children's acceptance of chicken nuggets as a healthy snack. Therefore, chicken nugget producers are encouraged to develop products that are not only visually appealing and tasty but also nutritious to support children's health and halal. This study provides recommendations for the development of chicken nugget products that balance taste quality and nutritional content, as well as the importance of nutritional education to promote healthy eating habits in children.

**Keywords:** Organoleptic Quality; Chicken Nuggets; Healthy Snacks; Children's Acceptance; Healthy Ingredients; Nutritional Education.

## PENDAHULUAN

Kesehatan anak merupakan salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan dalam upaya menciptakan generasi penerus yang berkualitas. Pemilihan makanan sehat untuk anak menjadi tantangan tersendiri bagi orang tua (Hardiyanti 2022). Maraknya cemilan kurang bergizi yang sering kali tinggi lemak, gula, dan bahan aditif, sebab kebiasaan yang salah akan mempengaruhi status gizi anak (Anggraini 2022). Nugget ayam, sebagai salah satu produk olahan daging, memiliki potensi untuk dijadikan cemilan sehat karena kandungan proteinnya yang tinggi. Namun, daya tarik makanan bagi anak tidak hanya bergantung pada nilai gizinya, melainkan juga pada kualitas organoleptik, seperti rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, serta kehalalan produk yang menentukan tingkat penerimaan produk oleh anak-anak.

Pengembangan nugget ayam sebagai cemilan sehat memerlukan pengujian kualitas organoleptik yang terperinci untuk memastikan produk tersebut tidak hanya sehat tetapi juga disukai oleh target konsumennya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas organoleptik dan tingkat penerimaan nugget ayam sebagai cemilan sehat anak. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi alternatif bagi orang tua dalam memilih cemilan bergizi dan halal yang mendukung tumbuh kembang anak secara optimal.

Kesehatan anak dan pentingnya pemilihan makanan sehat, menurut WHO (2021), makanan yang bergizi sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak. Nutrisi yang tepat memainkan peran penting dalam mendukung pertumbuhan fisik yang optimal dan perkembangan kognitif anak (Bukhari 2024; Sulastri et al. 2024). Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan makanan sehat tidak hanya berdampak pada kesehatan tubuh, tetapi juga pada kemampuan berpikir dan belajar anak.

Perkembangan produk olahan daging ayam merupakan sumber protein hewani yang terjangkau dan mudah diolah menjadi berbagai bentuk makanan,

termasuk nugget (Hayati et al. 2023). Produk olahan daging ayam terus berkembang karena daging ayam merupakan sumber protein hewani yang ekonomis dan mudah didapat. Keunggulan ini menjadikannya bahan yang fleksibel untuk diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti nugget, yang praktis dan digemari oleh berbagai kalangan.

Aspek organoleptik pada penerimaan makanan sangat menentukan, kualitas organoleptik, seperti rasa dan tekstur, menjadi faktor utama yang memengaruhi penerimaan anak terhadap suatu makanan (Nadimin et al 2019; E. Astuti, Sunarsih, and Rahayu 2024; Ahmad and Mujdalipah 2017). Aspek organoleptik memainkan peran penting dalam menentukan penerimaan suatu makanan. Kualitas organoleptik, seperti rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, menjadi faktor utama yang memengaruhi kesukaan anak terhadap makanan, karena anak cenderung memilih makanan yang sesuai dengan preferensi sensoriknya.

Rekomendasi cemilan sehat, salah satunya adalah nugget ayam yang dapat diolah dengan bahan tambahan yang sehat, seperti sayuran atau bahan pengikat rendah kalori, untuk meningkatkan nilai gizinya (Journal et al. 2024; Ariwibowo and Ayuningtyas 2023). Nugget ayam dapat menjadi pilihan cemilan sehat dengan menambahkan bahan-bahan bergizi, seperti sayuran, untuk meningkatkan kandungan serat dan vitamin. Selain itu, penggunaan bahan pengikat rendah kalori dapat membantu menjaga nilai gizi sekaligus membuatnya lebih sehat bagi anak-anak.

Signifikansi penelitian tentang kualitas organoleptik nugget ayam dapat memberikan referensi dalam pengembangan produk makanan sehat untuk anak-anak. Penelitian mengenai kualitas organoleptik nugget ayam memiliki nilai penting sebagai referensi dalam menciptakan produk makanan sehat yang sesuai dengan kebutuhan gizi dan preferensi anak-anak. Hal ini mendukung upaya menyediakan alternatif cemilan bergizi dan halal yang dapat diterima dengan baik oleh anak-anak, sehingga turut berkontribusi pada peningkatan pola makan sehat di kalangan mereka.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka untuk menganalisis literatur yang relevan mengenai kualitas organoleptik dan penerimaan nugget ayam sebagai cemilan sehat anak. Data dikumpulkan dari berbagai sumber seperti jurnal ilmiah, buku, laporan penelitian, dan pedoman gizi anak dari organisasi internasional seperti WHO dan FAO. Kriteria pemilihan literatur mencakup publikasi dalam 10 tahun terakhir yang membahas aspek organoleptik dan penerimaan makanan sehat oleh anak-anak. Analisis dilakukan untuk mengidentifikasi komponen kualitas organoleptik yang memengaruhi penerimaan anak, strategi untuk meningkatkan gizi dan daya tarik produk, serta preferensi anak terhadap makanan sehat. Hasil yang diharapkan adalah informasi tentang karakteristik nugget ayam yang disukai anak-anak, rekomendasi bahan atau teknik produksi untuk menciptakan cemilan sehat, dan panduan bagi peneliti

---

---

serta produsen untuk mengembangkan produk berkualitas yang mendukung kesehatan anak.

## HASIL PENELITIAN

Penelitian ini mengidentifikasi beberapa temuan penting yang berkaitan dengan kualitas organoleptik dan penerimaan nugget ayam sebagai cemilan sehat anak. Berdasarkan kajian literatur, kualitas organoleptik, yang mencakup rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, merupakan faktor utama yang memengaruhi penerimaan anak terhadap nugget ayam. Nugget ayam yang memiliki rasa gurih dan tidak terlalu pedas lebih disukai oleh anak-anak, mengingat sensitivitas mereka terhadap rasa yang kuat (Prastiwi, Santoso, and Marzuki 2017; Hasbi 2019; Rotinsulu et al. 2022). Rasa gurih yang seimbang dan tekstur yang lembut merupakan elemen kunci dalam penerimaan produk oleh anak-anak. Selain itu, tekstur nugget yang kenyal dan tidak terlalu keras, serta aroma yang menggugah selera, sangat berpengaruh pada preferensi anak-anak terhadap makanan. Nugget ayam dengan bentuk yang menarik, mudah dimakan, serta warna yang cerah juga lebih disukai oleh anak-anak (Hayati et al. 2023; Pramudyaningtyas et al. 2022).

Selain kualitas organoleptik, penelitian ini juga menunjukkan bahwa peningkatan nilai gizi nugget ayam dengan menambahkan bahan-bahan sehat sangat penting. Penambahan sayuran, seperti wortel, bayam, atau brokoli, yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral, untuk meningkatkan kandungan gizi nugget tanpa mengurangi rasa yang disukai anak-anak (Kariang et al. 2023; Karsini, Dhesa, and Ananda 2020). Sayuran yang ditambahkan juga memberikan manfaat kesehatan, seperti meningkatkan kekebalan tubuh dan mendukung pertumbuhan yang optimal. Penambahan bahan-bahan seperti tepung gandum utuh atau tepung jagung sebagai pengikat juga dapat mengurangi kandungan kalori dan lemak dalam nugget. Penggunaan bahan pengikat rendah kalori untuk menjaga kandungan energi produk.

Pentingnya penyesuaian produk dengan preferensi anak-anak juga ditemukan dalam literatur. Anak-anak cenderung lebih memilih makanan yang praktis, mudah dimakan, dan tidak memerlukan proses makan yang rumit. Nugget ayam, dengan ukurannya yang kecil dan bentuknya yang mudah digenggam, menjadi pilihan yang sangat cocok sebagai cemilan sehat. Produk makanan yang mudah dipegang dan dikonsumsi secara praktis oleh anak-anak lebih diterima. Selain itu, konsistensi nugget ayam yang tetap renyah di luar dan lembut di dalam turut menjadi faktor penting dalam mempengaruhi penerimaan produk oleh anak-anak. Nugget ayam yang memiliki sensasi garing di luar dan lembut di dalam lebih disukai oleh anak-anak, karena memberikan pengalaman makan yang menyenangkan.

Aspek sosial dan budaya juga memainkan peran dalam penerimaan nugget ayam sebagai cemilan sehat. Orang tua dan pendidik memiliki peran yang besar dalam memperkenalkan makanan sehat kepada anak-anak (Munawaroh et al.

2022). Edukasi gizi yang dilakukan oleh orang tua dan sekolah dapat membantu anak-anak mengembangkan pola makan sehat sejak dini (Inten and Permatasari 2019; Jatmikowati et al. 2023). Anak-anak yang mendapatkan informasi tentang manfaat makanan sehat dari orang tua atau pendidik cenderung lebih terbuka terhadap produk yang sehat dan bergizi.

Hal lainnya yang juga sangat penting adalah aspek kehalalan produk, kehalalan produk merujuk pada kepatuhan tata kelola suatu produk terhadap prinsip-prinsip hukum Islam yang terkait dengan makanan dan minuman (Andriansi et al. 2024; Ayu Widyaningsih 2023). Dalam konteks produk makanan, seperti nugget ayam, kehalalan mencakup aspek sumber bahan baku, proses produksi, sertifikasi halal, kebersihan dan keamanan, serta penyimpanan dan pengemasan. Memperhatikan aspek kehalalan dalam produk makanan penting untuk memastikan bahwa produk tersebut tidak hanya aman dan bergizi, tetapi juga sesuai dengan ajaran Islam.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa kualitas organoleptik yang baik, terutama rasa, tekstur, aroma, dan penampilan dapat meningkatkan penerimaan nugget ayam oleh anak-anak. Selain itu, penambahan bahan-bahan sehat dan pengolahan yang tepat dapat meningkatkan nilai gizi nugget tanpa mengorbankan daya tarik rasa. Temuan ini memberikan panduan penting bagi produsen makanan dalam menciptakan produk nugget ayam yang sehat, bergizi, dan disukai anak-anak. Penelitian ini juga menyarankan agar produsen lebih memperhatikan aspek organoleptik dan kesehatan dalam pengembangan produk makanan anak, yang pada akhirnya dapat mendukung pola makan sehat dan pencegahan obesitas pada anak.

## PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian studi pustaka yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kualitas organoleptik dan penerimaan nugget ayam sebagai cemilan sehat anak sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor penting yang dapat mempengaruhi preferensi dan penerimaan anak terhadap makanan ini.

### A. Pengaruh Kualitas Organoleptik terhadap Penerimaan Anak

Kualitas organoleptik, yang meliputi rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, merupakan elemen kunci dalam menentukan apakah anak-anak akan menerima suatu produk makanan (B. Gani, Umar, and Majid 2023; Banudi et al. 2017). Berdasarkan kajian literatur, rasa gurih yang tidak terlalu tajam dan tekstur nugget yang lembut sangat disukai oleh anak-anak. Produk makanan yang memiliki rasa yang seimbang dan tekstur yang mudah dikunyah akan lebih diterima oleh anak-anak. Nugget ayam dengan tekstur

kenyal dan lembut, serta aroma yang menggugah selera, dapat meningkatkan daya tarik produk bagi anak-anak.

Penampilan nugget ayam, yang berupa bentuk yang menarik dan warna yang cerah, juga mempengaruhi penerimaan anak terhadap produk tersebut. Anak-anak cenderung lebih tertarik pada makanan yang memiliki bentuk yang menarik dan mudah dikenali, sehingga penting bagi produsen untuk merancang nugget ayam dalam bentuk yang lebih kreatif dan menarik bagi anak-anak. Sehingga dengan demikian penampilan nugget yang menekankan pentingnya desain visual makanan dalam menarik minat anak-anak sangat penting, terlebih lagi terkait dengan kehalalan dari produk tersebut.

## **B. Penambahan Bahan Sehat dalam Nugget Ayam**

Aspek penting lain yang ditemukan dalam studi ini adalah penambahan bahan-bahan sehat dalam nugget ayam untuk meningkatkan nilai gizi. Penambahan sayuran seperti wortel, bayam, atau brokoli yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral dapat menambah kandungan gizi nugget ayam tanpa mengurangi rasa yang disukai anak-anak. Penggunaan bahan alami ini tidak hanya meningkatkan kualitas gizi produk, tetapi juga dapat menarik perhatian anak-anak yang semakin tertarik pada makanan yang berwarna cerah dan menarik.

Penggunaan bahan pengikat rendah kalori, seperti tepung gandum utuh atau tepung jagung, juga menjadi strategi yang disarankan untuk menjaga kandungan kalori nugget ayam tetap rendah (Shana 2024). Hal ini penting mengingat peningkatan angka obesitas pada anak-anak, yang sering kali disebabkan oleh konsumsi cemilan tinggi kalori dan rendah gizi. Sehingga produsen nugget ayam mempertimbangkan penggunaan bahan pengikat yang lebih sehat untuk menciptakan cemilan sehat yang aman bagi anak-anak.

## **C. Preferensi Anak Terhadap Makanan Sehat**

Anak-anak cenderung lebih memilih makanan yang praktis, mudah dimakan, dan tidak memerlukan proses makan yang rumit. Nugget ayam, dengan ukuran kecil yang mudah digenggam dan dimakan, menawarkan kemudahan bagi anak-anak. Makanan dengan bentuk dan tekstur yang mudah dimakan cenderung lebih diterima oleh anak-anak karena tidak memerlukan upaya ekstra dalam konsumsi (Setyaningsih 2019). Dengan demikian, nugget ayam yang berbentuk kecil dan dapat dimakan langsung menjadi pilihan yang tepat untuk cemilan sehat.

## **D. Kehalalan Produk Makanan Sehat**

Aspek kehalalan produk merujuk pada kepatuhan suatu produk terhadap prinsip-prinsip hukum Islam yang terkait dengan makanan dan minuman.

---

Dalam konteks produk makanan, seperti nugget ayam, kehalalan mencakup berbagai hal, antara lain:

1. Bahan baku yang digunakan harus berasal dari sumber yang halal (M. Astuti 2020). Kategori dari halal tersebut dilihat dari perolehan dan proses pengolahan, seperti ayam yang disembelih menurut syariat Islam, serta bahan tambahan lain yang tidak mengandung bahan haram, misalnya, bahan pengawet atau bahan tambahan yang tidak memenuhi kriteria halal.
2. Proses pengolahan dan penyusunan produk juga harus memperhatikan ketentuan-ketentuan dalam Islam (Agus 2017). Hal ini termasuk cara penyembelihan ayam, serta pengolahan dan pemisahan produk halal dari produk yang tidak halal di fasilitas yang terpisah.
3. Produk yang dijual sebagai produk halal umumnya memerlukan sertifikasi halal dari badan yang berwenang, seperti MUI (Majelis Ulama Indonesia) di Indonesia (Agus 2017). Sertifikasi ini memastikan bahwa seluruh proses produksi dan bahan yang digunakan memenuhi standar kehalalan yang diatur dalam syariat Islam.
4. Dalam Islam, kebersihan dan keamanan makanan sangat penting. Produk harus diproduksi dengan menjaga kebersihan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam untuk memastikan bahwa tidak ada kontaminasi dengan bahan yang haram atau najis.
5. Produk halal juga harus dijaga agar tidak tercampur dengan produk haram dalam penyimpanan atau pengemasannya. Misalnya, produk nugget ayam halal tidak boleh disimpan atau dikemas bersamaan dengan produk non-halal.

Memperhatikan aspek kehalalan dalam pengembangan produk makanan penting untuk memastikan bahwa produk tersebut tidak hanya aman dan bergizi, tetapi juga sesuai dengan ajaran Islam, sehingga dapat diterima oleh konsumen Muslim.

#### **E. Peran Orang Tua dan Edukasi Gizi**

Peran orang tua dan pendidik dalam memperkenalkan makanan sehat kepada anak-anak juga sangat signifikan dalam menentukan penerimaan makanan sehat (Munawaroh et al. 2022; Jatmikowati et al. 2023). Anak-anak yang mendapatkan edukasi gizi sejak dini cenderung lebih terbuka terhadap makanan sehat, termasuk produk seperti nugget ayam yang diperkaya dengan bahan-bahan bergizi dan halal. Orang tua dan pendidik yang memberikan informasi mengenai manfaat gizi dan kehalalan makanan dapat membantu anak-anak mengembangkan kebiasaan makan sehat, yang sangat penting untuk mencegah masalah gizi dan obesitas di masa depan.

## F. Implikasi untuk Pengembangan Produk Nugget Ayam

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disarankan agar produsen nugget ayam memperhatikan beberapa aspek penting dalam pengembangan produk mereka. Pertama, kualitas organoleptik harus menjadi prioritas utama dengan fokus pada rasa yang seimbang, tekstur yang lembut, dan aroma yang menggugah selera. Kedua, penambahan bahan-bahan sehat, seperti sayuran dan bahan pengikat rendah kalori, sangat dianjurkan untuk meningkatkan nilai gizi tanpa mengorbankan daya tarik rasa. Terakhir, produsen harus memperhatikan aspek visual dan praktikalitas produk agar mudah diterima oleh anak-anak.

Penerimaan anak terhadap nugget ayam yang bergizi juga dapat ditingkatkan dengan edukasi gizi yang lebih intensif di lingkungan keluarga dan sekolah. Dengan demikian, produk nugget ayam dapat menjadi pilihan cemilan sehat yang mendukung pola makan sehat pada anak-anak.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Secara keseluruhan, kualitas organoleptik dan kandungan gizi menjadi faktor utama dalam penerimaan nugget ayam sebagai cemilan sehat anak. Melalui penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa penambahan bahan sehat, perhatian terhadap kualitas organoleptik, dan edukasi gizi dapat meningkatkan penerimaan anak terhadap nugget ayam sebagai cemilan sehat. Produsen nugget ayam diharapkan dapat mengembangkan produk yang tidak hanya menarik secara visual dan enak, tetapi juga bergizi serta halal untuk mendukung kesehatan anak-anak.

### Saran

Dalam pengembangan produk nugget ayam sebaiknya fokus pada produk yang mengutamakan kualitas organoleptik, seperti rasa, tekstur, dan aroma yang disukai anak-anak, sambil tetap memperhatikan kandungan gizi yang seimbang dan kehalalan produk. Penambahan bahan sehat, seperti sayuran, serta edukasi gizi kepada anak-anak dan orang tua dapat meningkatkan penerimaan produk sebagai cemilan sehat. Hal ini akan mendukung terciptanya pilihan makanan yang tidak hanya enak dan menarik secara visual, tetapi juga bermanfaat untuk kesehatan anak-anak.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Panji Adam. 2017. "Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam." *Amwaluna: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah* 1 (1): 150-65. <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>.



- Ahmad, Dede, and Siti Mujdalipah. 2017. "Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel." *EDUFORTECH* 2 (1): 52-58. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v2i1.6174>.
- Andriansi, Rini, Ilfa Damayanti, Andini Harahap, and Dwita Agustina Putri. 2024. "Aspek Syariah Dan Halal Dalam Kebijakan Kelayakan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)" 3: 265-74.
- Anggraini, Nourmayansa Vidya. 2022. "DOI: Http://Dx.Doi.Org/10.33846/Sf13425 Pendidikan Orang Tua Dan Obesitas Anak Usia Sekolah Nourmayansa Vidya Anggraini" 13: 1025. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33846/sf13425>.
- Ariwibowo, Fithroh, and Putri Ramadhani Ayuningtyas. 2023. "Acceptance of Vegetable Addition Formulation (Carrot, Spinach, and Broccoli) in Chicken Nugget (NUSA)." *Media Gizi Kesmas* 12 (1): 53-58. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.53-58>.
- Astuti, Endah, Tri Sunarsih, and Herwinda Kusuma Rahayu. 2024. "Ghidza : Jurnal Gizi Dan Kesehatan Mutu Organoleptik Dan Tingkat Penerimaan Produk Food Bars Substitusi Tepung Kelor , Lamtoro , Dan Bonggol Jagung Sebagai Organoleptic Quality and Acceptance Level of Food Bars Products" 8 (2): 166-76.
- Astuti, Mirsa. 2020. "Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle)." *Iuris Studia: Jurnal Kajian Hukum* 1 (1): 14-20. <https://doi.org/10.55357/is.v1i1.16>.
- Ayu Widyaningsih, Dewi Ayu Widyaningsih. 2023. "Sertifikasi Halal Perspektif Maqashid Syariah." *Falah Journal of Sharia Economic Law* 4 (1): 61-72. <https://doi.org/10.55510/fjhes.v4i1.224>.
- B. Gani, Nur Fadhillah, Fitriani Umar, and Makhrajani Majid. 2023. "Daya Terima, Kandungan Kalori Dan Kadar Beta Karoten Snack Bar Substitusi Cucurbita Moschata." *Al GIZZAI: Public Health Nutrition Journal* III (2): 63-76. <https://doi.org/10.24252/algizzai.v3i2.38410>.
- Banudi, La, M. Anas Anasiru, Petrus Petrus, and Purnomo Leksono. 2017. "Bagea Formulation Made From Cassava Starch Extract and Gonad Diadema Setosum (Sea Urchins) as Alternative Food for Pregnant Women." *Health Information : Jurnal Penelitian* 9 (2): 65-71. <https://doi.org/10.36990/hijp.v9i2.71>.
- Bukhari, Nurlaili Mursyidah. 2024. "Hubungan Pemenuhan Gizi Dengan Pertumbuhan Dan Perkembangan Anak Usia 6-24 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kutablang." *Institercom Journal* 2 (2): 1070-78.
- Hardiyanti, Dwi. 2022. "Peran Guru Dalam Pemberian Informasi ' Isi Piringku ' Tentang Gizi Yang Optimal Pada Anak Usia Dini Kepada Orangtua Murid Di Wilayah Banyumanik." *MANGGALI: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat* 2 (2): 244-52. <https://doi.org/https://doi.org/10.31331/manggali.v2i2.2214>.
- Hasbi, Andi Rizkiyah. 2019. "Preferensi Konsumen Dalam Keputusan Pembelian Produk Nugget Ayam Di Kota Palopo." *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian* 4 (1): 5. <https://doi.org/10.35329/agrovital.v4i1.317>.

- Hayati, Rita, Nanda Mayani, Rika Husna, and Ismail Sulaiman. 2023. "Pengolahan Nugget Ayam Dan Penerimaannya Melalui Uji Organoleptik Di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh Besar." *JURNAL PENGABDIAN MAHAKARYA MASYARAKAT INDONESIA* 1 (1): 19–24. <https://doi.org/10.24815/pemasi.v1i1.30198>.
- Inten, Dinar Nur, and Andalusia Neneng Permatasari. 2019. "Literasi Kesehatan Pada Anak Usia Dini Melalui Kegiatan Eating Clean." *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* 3 (2): 366. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v3i2.188>.
- Jatmikowati, Tri Endang, Kristi Nuraini, Dyah Retno Winarti, and Asti Bhawika Adwitiya. 2023. "Peran Guru Dan Orang Tua Dalam Pembiasaan Makan Makanan Sehat Pada Anak Usia Dini." *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* 7 (2): 1279–94. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v7i1.3223>.
- Journal, Community Development, Hendra Wijaya, Wahyu Riski Pratama, Rina Dwi Yanti, Annisa Berliani, Shafiera Lazuardi, Hala Haidir, Nugget Sehat, and Desa Tapus. 2024. "Inovasi Nugget Sehat Dengan Kombinasi Wortel Dan Oatmeal Di Desa Tapus" 5 (5): 8922–29.
- Kariang, L, Sembor, F S Ratulangi, and M R Waani. 2023. "Sifat Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam Yang Menggunakan Sayur Brokoli (Brassica Oleracea Var Italica)." *Jurnal Zootec* 43 (1): 118–29.
- Karsini, Iin Dwi, Desiderius Bela Dhesa, and Siti Hadrayanti Ananda. 2020. "Daya Terima Nugget Ikan Lure (Stolephorus Indicus) Dengan Penambahan Bayam (Amaranthus Spp) Pada Anak Sekolah Di SDN Abeli Sawah." *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan* 01 (1): 62–65. <https://stikesks-kendari.e-journal.id/JIKK/article/view/445/295>.
- Munawaroh, Hidayatu, Nafis Khoirun Nada, Akaat Hasjiandito, Vava Imam Agus Faisal, Heldanita Heldanita, Irna Anjarsari, and Muhammad Fauziddin. 2022. "Peranan Orang Tua Dalam Pemenuhan Gizi Seimbang Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak Usia 4-5 Tahun." *Sentra Cendekia* 3 (2): 47. <https://doi.org/10.31331/sencenivet.v3i2.2149>.
- Nadimin et al. 2019. "Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan." *Media Gizi Pangan* 26 (1): 8–15.
- Pramudyaningtyas, Rizka, Nurul Hekmah, Sigit Yudistira, and Nany Suryani. 2022. "Nugget Ayam Dan Haliling Untuk Mencegah Anemia Pada Balita: Uji Kadar Protein, Zat Besi, Dan Tingkat Kesukaan." *Gizi Indonesia* 45 (2): 151–60. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v45i2.729>.
- Prastiwi, Santoso, and Marzuki. 2017. "Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang." *Agromedia* 35 (1): 5–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.47728/ag.v35i1.194>.
- Rotinsulu, Merri D, Evacuree S Tangkere, Agnitje Rumambi, and Syalom Sakul. 2022. "Tingkat Kesukaan Anak-Anak Terhadap Nugget Ayam Menggunakan Tepung Sorghum." *Jurnal Sains Peternakan* 10 (2): 34–39. <https://doi.org/https://doi.org/10.21067/jsp.v10i2.8002>.
- Setyaningsih, Rahayu. 2019. "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Pada

- 
- Anak Berkebutuhan Khusus." *Jurnal Kesehatan Holistic* 3 (2): 1-16.  
<https://doi.org/10.33377/jkh.v3i2.49>.
- Shana, Franky Silitonga. 2024. "Substitusi Tepung Oat Dalam Pembuatan Nugget Ayam Pengganti." *Arus Jurnal Sosial Dan Humaniora ( AJSH )* 4 (3): 2381-90.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.57250/ajsh.v4i3>.
- Sulastri, Endang, Poltekkes Kalimantan Timur, Kalimantan Timur, Kalimantan Timur, and Pendidikan Islam. 2024. "2.+Gizi+Dan+Kecerdasan+Perspektif+Pendidikan+Islam" III: 13-23.