

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R. 2005. Kualitas Fisik dan Organoleptik *Nugget* Kelinci dengan Proporsi Filler Tepung Terigu Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Aswar. 1995. Pengolahan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah. Skripsi Sarjana Perikanan. Jurusan Pengolahan Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apriliyani, M. W. 2010. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) pada Pembuatan Keju Mozzarella terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Ayustaningwarno dan Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683-2014. *Nugget* Ayam (*Chicken nugget*). Badan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Barbut, S. 2002. Poultry Products Processingan Industry Guide. GRC Press. Washington, DC.
- Bartley, J. and A. Jacobs. 2000. Effects Of Drying On Flavour Compounds In Australian Grown Ginger (*Zingiber officinale* Rosc). Journal of the Science of Food and Agriculture. 80. 209-215.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., and M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Bowers, J. A., and D. Brown. 1997. Sensory and Physical Characteristics of Reduced-Fat Turkey Frankfurters with Modified Corn Starch and Water. Journal of Food Science. 11: 85-94.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi terhadap Mutu Bakso. Skripsi Sarjana Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fellow, J. P. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. 2nd Edition. Woodhead Publishing, Cambridge, England.

- Fogle, D. R., R. F. Plimton, H. W. Ockerman, L. Jarenback, and T. Persson. 1982. Tenderization of Beef. Effect of Enzyme, Level Enzyme and Cooking Method. *Journal of Food Science* 47:1113-1117.
- Foster, S. 2000. Your Food Is Your Medicine. <http://www.stevenfoster.com/education/monograph/ginger.html>. Diakses pada tanggal 04 Maret 2018 pukul 23.03.
- Ginting, C., S. Ginting, dan I. Suhaidi. 2014. Pengaruh jumlah bubuk kunyit terhadap mutu tahu segar selama penyimpanan pada suhu ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(4):52-60.
- Gurnadie, E. 1986. Dasar-dasar Ilmu Teknologi Daging. Proyek Peningkatan Pengembangan Perguruan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty, Yogyakarta.
- Haldin Pasific Semesta. 2001. Ginger. <http://www.haldin-natural.com/techdata/ginger.html>. Diakses pada tanggal 21 Juni 2018 pada pukul 09.13.
- Hanum, M. 2016. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging ayam broiler. The Using of Tofu Flour as the Binder Toward the Quality of Chicken Meat *Nugget*. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 4 (3) : 47-52 (2016) ISSN : 2337-9294 47
- Hapekstrak, D. 2000. Identifikasi dan Kajian Keamanan Mikrobiologi Produk-produk Minuman Ekstrak Jahe yang Beredar di Sekitar Kota Bogor. Skripsi Sarjana Pertanian. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. Skripsi Sarjana Peternakan. Program Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Henani dan E. Hayani. 2001. Identification of Chemical Components On Red Ginger (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) By GC.MS. Proc. International Seminar On Natural Products Chemistry And Utilization Of Natural Resources. UI-UNESCO. Jakarta, 501-505.

- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Penelitian Gizi Makan. Vol 35(1). Pp 13-22.
- Kartika, B., P, Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson And F. W. Tauber. 1973. Processed Meat. The AVI Publishing Company, Westport.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. Animal Agriculture Journal Vol. 1 No. 1 pp 453-460.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat Science. 5th Ed. Pergamon Press, Oxford.
- Lay, B. W. dan Hastowo. Mikrobiologi. Rajawali Press, Jakarta.
- Lukman, D. W. 2004. Analisis Kuantitatif Bakteri Pada Bahan Pangan Asal Hewan. Departemen KITWAN KESMAPET FKH ITB, Bandung.
- Masuda, Y., H. Kikuzaki, M. Hisamoto dan N. Nakatami. 2004. Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds From Ginger. Biofactors. 21:293-296.
- Matondang, I. 2005. *Zingiber officinale* L. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat, UNAS.
- Matz, S. A. 1992. Bakery Technology and Engineering. 3th Edition. Van Nostrand Reinhold, Texas.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius, Jakarta.
- Montolalu, S. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas* L). Jurnal Zootek Vol.32 No.5 pp 1-13.
- Naruki, S. Dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Nursal, S. W., dan W. S. Juwita. 2006. Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Eschericia Coli* dan *Bacillus Subtilis*, *Jurnal Biogenesis* Vol. 2(2): 64-66.
- Nurwantoro dan A. S. Djarijah. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati*. Kanisius, Yogyakarta.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, L. D. Ambara, A. Prakoso, S. Mulyani and A. Purnomoadi. 2011. Microbiological physical properties of beef marinated with garlic juice. *J. Indonesian Trop. Animal Agric.* 36.3.
- Noor, M. S dan Poeloengan. 2006. Uji Daya Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Batang Bungur (*Largerstoremia speciosa* Pers) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* secara *in vitro*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Universitas Pancasila, Jakarta.
- Owens, C.M. 2011. *Poultry Meat Processing*, CRC Press LCC. Departement of Poultry Science, Texas.
- Palungkun, R dan A. Budhiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pelczar, M. J. and R. D. Reid. 1979. *Microbiology Concept and Application*. Mc, Graw-Hill Book Co, New York.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen *Nuggets* Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 1 (4) :125-130
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Pudjiono, E. 1998. Konsep Pengembangan Mesin untuk Menunjang Pengadaan Pati Garut. Makalah. Disampaikan pada seminar lokakarya nasional "Pengembangan Tanaman Garut Sebagai Sumber Bahan Alternatif Industri Pangan". Universitas Brawijaya, Malang.
- Purnamasari, E., Mardiana, Y. Fazilah, W. H. Z. Nurwidada, dan D. Febrina. 2013. Sifat Fisik dan Kimia Daging Sapi yang Dimarinasi Jus Buah Pinang (*Areca catechu* L.). Seminar Nasional Teknologi

Peternakan dan Veteriner. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska, Riau.

Purnomo. 1996. Rekayasa Paket Teknologi Produksi Starter dan Enzim Mikroba dan Paket Aplikasinya pada Pengolahan Susu. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.

Ratna, W. K. 2009. Analisis Kandungan *Fenol* Total dari Ekstrak Jahe. Laporan Penelitian Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia, Jakarta.

Ravindran, P. N., and K. N. Babu. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. CRC Press, New York.

Rismunandar. 1988. Rempah-Rempah Komoditi Eksport Indonesia. Sinar Baru, Bandung.

Rismunandar. 2003. Lada, Budidaya dan Tataniaga. Penebar Swadaya, Jakarta.

Rosyidi, D.A.S. Widati dan J. Prakoso. 2008. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik *Chicken nuggets*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 3 (1): 43-51

Russel, N. J and G. W. Gould. 1991. Food Preservatives. Blackie and Son Ltd. Glasgow and London.

Salim, M. R. 2014. Aplikasi Model Arrhenius untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam pada Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH. Thesis. Universitas Pasundan, Bandung.

Sandra, W.A. 2010. Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Derivat Selulosa Terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.

Santoso, B. H. 1994. Jahe Gajah. Kanisius, Jakarta.

Setyowati, M.T. 2002. Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas *Nuggets* Kelinci, Sapi dan Ayam yang menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena, Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sianipar, D. T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia, serta Palatabilitas Fish Nugget dari Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). Skripsi. Fakultas Kelautan dan Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Siregar, M. 2010. Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*, Roscoe) Meningkatkan Daya Simpan dan Kualitas Daging Sapi. Pusat Kajian Peternakan, Perikanan Sumberdaya Pesisir dan Laut Fakultas Peternakan, Universitas HKBP NOMMENSEN, Medan.
- Slamet, D. S, M. K. Mahmud, Muhilal, D. Ferdiaz, dan J. P. Simarta. 1990. Pedoman Analisis Zat Gizi. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soewarno, T. S. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB. DEPDIBUD DIRJEN PEDTGUI PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Suseno, T. I. P., S. Surjoseputro dan I. M. Fransisca. 2007. Pengaruh jenis bagian daging babi dan penambahan tepung terigu terhadap sifat fisikokimiawi pork nugget. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 6(2): 15-25.
- Sutaryo, Nurwantoro, S. Mulyani, dan B. E. Setiani. 2006. Kadar kolesterol, keempukan dan tingkat kesukaan *chicken nugget* dari berbagai bagian karkas broiler. Journal Vol. 13 No.1.
- Syarief, R dan A. Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. PT. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tim Bina Karya Tani. 2008. Pedoman Bertanam Bawang Merah. Yrama Widya, Bandung.
- Usmiati, S dan A. Priyanti. 2015. Sifat Fisikokima dan Palatibilitas Bakso Daging Kerbau. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kebau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi, Bogor.
- Warintek. 2010. Pengawetan dan Bahan Kimia. www.warintek.ristek.go.id diakses pada tanggal 20 Juni 2018, pukul 22.00.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Wiguna, Y., I. Arief, dan L. Komariah. 2003. Kualitas Fisik dan Mikrobial Daging Sapi yang ditambah Jahe (*zingiber officinale*, Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu. 1994. Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.