

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science. 4th edit Kendal/Hunt Publishing Co., USA.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia Dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Jurusan/Program Studi Peternakan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Anadon, H. L. S. 2002. Biological, Nutritionall And Processing Factors Affecting Breast Meat Quality Of Broilers. Dissertation. Faculty of Virginia Polytechnic Institute and State University. Blacksburg, Virginia.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem Dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Apriani, D., Gusnedi dan Y. Darvina. 2013. Studi tentang nilai viskositas madu hutan dari beberapa daerah di Sumatera Barat untuk mengetahui kualitas madu. Pillar of Physics 2: 91 – 98.
- Aristawati, R. 2013. Substitusi tepung tapioka (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki. Jurnal Teknosains. 2(1): 55-65.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget Dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. IPB. Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Standart Nasional Indonesia (SNI) Naget ayam (*Chicken nugget*). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Naget ayam (*Chicken nugget*). SNI 01-6683-2014. Dewan Standarisasi Nasional.
- Barbut, S. 2015. The Science of Poultry and Meat Processing. Library and Archives Canada Cataloguing. University of Guelph. Canada.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk Universitas Diponegoro. Semarang.
- Brithis Nutrition Faoundation. 2005. Complex Carbohydrate in Food: The Report of The Brithis Nutrition Foundation's Task Force. Chapman and Hall. London.

- Cahyono, A. 2013. Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Vovariella vol/vaceace*) yang berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Chen, G., H. Song and Ch. MA. 2009. Aroma-active compounds of Beijing roast ducj. *Flavour and Fragrance Journal*. 24(4): 186-191.
- Cunningham, F. E. dan L. M. Tiede. 1981. Influence of batter viscosity on breading chicken drumsticks. *J. Food Sci*. 46, 1950.
- Duna, A. A., D. J. Kilpatrick dan N. F. S. Gault. 1993. Effect of postmortem temperatur on chicken in cooked meat tenderness. *J. British Poultry Sci*. 34: 689-697.
- Fellow, P.J. 2000. *Food processing technology. Principles and Practice*. 2nd Ed. Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd.
- Hadiwiyoto, S. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Hapsari, R., T. R. Muchtadi dan N. Hikmat. 2011. Penerapan Statistical Process Control (Spc) Dalam Analisis Pengendalian Proses Produksi Chicken Nugget di PT.Belfoods Indonesia. IPB Scientific Respository.
- Hastuti, P., B. Kartika, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta.
- Hikmawati, M. 2012. Karakteristik Nugget Dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias sp*) Dengan Bahan Pengisi Dan Pelapis Dari Talas Bogor. IPB. Bogor.
- Hsia, K. K., D. M. Smith dan J. F. Steffe. 1992. Rheological properties and adhesion characteristics of flour-based batters for chicken nugget as affected by three hydrocolloids. *J. Food Sci*. 57, 16.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Panel Gizi Makanan*. 35(1): 13-22.
- Irawati. 2017. Kualitas Organoleptik *Chicken Nugget* pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Iqbal, M. 2013. Analisis Produksi *Chicken Nugget* Dan Evaluasi Tata Cara Penyajian Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Di Pt. Charoen

Pokphand Indonesia, Salatiga. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Junaidi. 2010. Statistika Non Parametrik. Fakultas Ekonomi. Universitas Jambi. Jambi.

Kartasudjana, R. dan E. Suprijatna. 2010. Manajemen Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.

Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta.

Ketjarut, S., T. Suwonsichon dan R. Pongsawatmanit. 2010. Rheological properties of wheat flour-based batter containing tapioca starch. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 44: 116-122.

Laksmi, R.T. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nuggets yang disubstitusi dengan telur rebus. Indonesian Journal of Food Technology. 1(1).

Lawrie, R. A. 1996. Ilmu Daging Terjemahan Aminuddin P. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Lengkey, H. A. W., L. Suuryaningsih dan M. I. Anshory. 2009. Pengaruh Penggunaan Berbagai Tingkat Presentase Pati Ganyong (*Canna edulis Ker*) Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Nugget Ayam. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung.

Makfoeld, D. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech. Yogyakarta.

Mattjik, A. A. dan I. M. Sumertajaya. 2000. Perancangan Percobaan Dengan Aplikasi SAS Dan Minitab Jilid I. Edisi kedua. IPB-Press. Bogor.

Melisa, N. 2011. Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Tahu Dan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Wortel (*Daucus carota L*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Muklas. 2010. Mempelajari Pengendalian Mutu (Quality Control) Pengolahan Tepung Terigu di PT.Pundi Kencana Flour. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Murillo, C.E.C., Y. J. Wang and L. A. B. Perez. 2008. Morphological, physicochemical and structural characteristics of oxidized barley and corn starches, *Strach/Starke*/ 60: 634-645.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Owens, C.M. 2001. *Coated Poultry Products*. CRC Press. Florida. Pp 96-115.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Permadi, S. N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleorotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4): 125-130.
- Powrie, W. D., H. Little and N. A. Lopez. 1996. Gelation of Egg Yolk. *Journal Food Science*: 38.
- Radley, J. A. 1976. *Strach and Production Technology*. Applied Science Publ. Ltd. London.
- Rismunandar. 1993. *Lada Budidaya dan Tataniaganya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohaya, S., N. E. Husna, dan K. Bariah. 2013. Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu *nugget vegetarian* berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 5 (1) : 7 – 16.
- Rose, S. P. 1997. *Principle of Poultry Science*. CAB International. New York.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie. Tiga Serangkai Mandiri*. Solo.
- Salim, M. R. 2014. *Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam pada Nilai TVB dan pH*. Tesis. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sams, A. R., 2001. *Poultry Meat Processing*. Department of Poultry Science Texas A&M University. CRC Press. New York.
- Santhi, D. and A. Kalaikannan. 2014. The effect of the addition of oat flour in low fat. *J Nutr Food Sci*. 4(1).

- Saragih, M. R. Br. 2016. Komposisi Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius. sp*) Terhadap Karakteristik Mi Jagung. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Setyowati, M.T. 2002. Sifat Fisik, Kimia, Dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, Ayam Yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Sobirin, M., D. Rosyidi dan A.S. Widati. 2013. Studi tentang penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap tekstur dan organoleptik *chicken nuggets*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 8(2) : 28-34.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan VI. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip Dan Prosedur Statistiiik. Terjemahan: Bambang Sumantri. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stone, H. dan L. Joel. 2004. Sensory Evaluation Practices. Edisi ketiga. Elsevier Academic Press. California, USA.
- Suderman dan Cunningham. 1983. Batter and Breeding Technology. Connecticut: AVI Publishing Company.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak 6(1) : 23-27.
- Suriani, A. I. 2008. Mempelajari Pengaruh Pemanasan Dan Pendinginan Berulang Terhadap Karakteristik Sifat Fisik Dan Fungsional Pati Garut (*Marantha arundinaceai*) Termodifikasi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Suryanto. E., dan Rusman. 2008. Bahan Ajar Teknologi dan Industri Daging Unggas. Bagian Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT.Bina Ilmu. Surabaya.
- Suwoyo, H. 2006. Pengembangan Produk *Chicken Nugget Vegetable* Berbahan Dasar Daging *Skinless Boneless Breast* Dengan

Penambahan *Flakes* Wortel di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Chicken Processing Plant*, Cikande-Serang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Syamsuddin, N., Lahming, dan M.W. Caronge. 2015. Analisis kesukaan terhadap karakteristik olahan nugget yang disubstitusi dengan rumput laut dan tepung sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. (1):1-11.

Syarief, R. dan H. Halid. 1990. Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Tati, S. 1998. Rahasia Mengolah Daging Ayam. *Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat*. 18 (78): 27-33.

Widianto, B., Ch. Retnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, A. R. Pratiwi dan S. Lestari. 2002. *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. PT.Grasindo. Jakarta.

Widriah, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Widyastuti, E.S., A.S Widiati., R.D Hanjariyanto., M.Y Avianto. 2010. Kualitas *Nuggets* Ayam dengan Penambahan Keju Gouda. Fakultas Peternakan, UB. Malang.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. dan D. Fardiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Wirakusumah, E. S. 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Yuliana, N., Y.B. Pramono dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler (the fat content, elasticity, and flavour of liver-substituted chicken nugget). *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 301-308.