

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hedrick, M. D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th edition. Hunt Publ Co. USA.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- 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.
- Astuti, R. 2005. Kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci dengan proporsi filler tepung terigu berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro. Semarang
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. Journal of Food Science. 36: 435-441.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2002. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (*Chicken nugget*). Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Dhamodharan G, dan S Mirunalini. 2010. A novel medicinal characterization of *Agaricus bisporus* (White button mushroom). Pharmacologyonline 2:456-463
- Falquera V. O, Miarnau. J, Pangan and A Ibarz. 2011. Inhibitory effect of melanins from *Agaricus bisporus* polyphenol oxidase and two different substrates on carboxypeptidase A and B activity
- Gandjar I.G. dan Rohman. (2007). Kimia Analisis Farmasi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- 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.
- 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.
- Hikmawanti, N. P. E, Hariyanti, C. Aulia, dan V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum* L.) yang diekstraksi variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-Densitometri). Media Farmasi 13: 174-175.
- Jeong, S. C, Y.T Jeong, B.K Yang, R Islam, S.R Koyyalamudia, G Panga, K.Y Choa, C.H Song. 2010. White button mushroom (*Agaricus bisporus*) lowers blood glucose and cholesterol levels in diabetic and hypercholesterolemic rats. Nutr Res 30: 49-56
- Kartika, B., P, Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur fakir. Jurnal Zootek. 35(1): 106 – 116.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage Product. In: The Science of Meat and Meat Product. 2nd ed. WH Freeman and Co. San Fransisco.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalanced filler tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. 36(1): 19-24.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nuggets* yang disubstitusi dengan telur rebus. Indonesian Jurnal of Food Technology, Vol. 1 (1) : 24-28
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari, R.P. F, Srikandi,., dan S. L. J Betty,. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. Bul. Tek. Dan Industri Pangan. 8 (3): 8-12.
- Lukman, D. W., M. Sundarwanto, A. W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif dan R. R. Soejoedono. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 1999. Sensory Evaluation Technique. CRC Press. New York.
- 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.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Naruki, S. Dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, 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.
- Owens, C.M. 2001. Poultry Meat Processing, CRC P LCC. Departement of Poultry Science. Texas.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. PT.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Panthong, S., N. Boonsathorn, and S Chuchawankul. 2016. Antioxidant activity, anti-proliferative activity and amino acid profiles of ethanolic extracts of edible mushrooms. *Gen. Mol. Res.* 15(4): 1-14
- Prasetyo, D. 2002. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rismunandar. 1993. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohman, A dan R. Sugeng. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol daun kemuning (*Murraya paniculata* (L) Jack) secara in vitro. 16 (3) : 136-40.
- 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
- 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.
- Sayuti, K. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Cetakan Pertama. Andalas Press.
- 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.

Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Suprpti, M.L. 2003. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Jogjakarta.

Tati, S. 1988. Rahasia Mengolah Daging Ayam. Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat. 18 (78): 27 – 33.

Thalib, A. 2011. Uji tingkat kesukaan nugget ikan madidihang (*Thunnus albacares*) dengan bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan. 4(1).

Tjokrokusumo, D. 2015. Review: Mencegah dan melawan penyakit Kanker dan degeneratif dengan Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*). Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indonesia Volume 1, Nomor 6 hlm 1532-1535

Watts. BM, Ylimaki. G.L, Jeffery.L.E, Elias. L.G. 1989. Basic Sensory Methods for Food Evaluation. Canada : University of Manitob Internasional Development Research Centre

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. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

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

Yuanita, I. dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. 3(1).

Yuliana N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang diPENAMBAHAN dengan hati ayam broiler. Animal Agriculture Journal. 2 (1): 301-308.

Yustina, I., A.N. Ericha, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptic Serta Kesukaan Pada Kerupuk Dari Susu Sapi Segar. Seminar nasional kedaulatan pangan. Pp 1-8