

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S., Afiana, H., 2004., Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (*Artocarpus champeden* lour). Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung. 6(3): 127-142
- Agromedia, R. 2002. *Bertanam Jamur Konsumsi*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta. 74 hal.
- Aisyah, Y., Radiansyah dan Muhaimin. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 6(2): 28-32.
- Al Farid, M.C. 2017. Pengaruh penggunaan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) sebagai substitusi tepung tapioka terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso daging sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Andry, P., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. W. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari dan W. S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. Jurnal Ilmu Ternak. 15(2): 61-64.
- Anonim. 2018. Full Report (All Nutrients) Broccoli. USDA National Nutrient Database for Standard Reference.
- Antonio, M. T., C. J. C. Castillo and P. E. Felicio. 2006. Mortadella sausage formulations with mechanically separated layer hen meat preblended with antioxidants. Sci. Agric. 6(3): 240-245.
- Ariyadi, T dan H. Suryono. 2017. Kualitas sediaan jaringan kulit metode microwave dan conventional histo processing pewarnaan hematoxylin eosin. Jurnal Labora Medika. 1(1):7-11.
- Astawan, M. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Buku Kompas. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2014. Nugget Ayam (*Chicken Nugget*). Badan Standar Nasional Standar Nasional Indonesia (SNI) 6683. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Terigu*, SNI, 3571-2009. Jakarta: BSN Press.
- Banarjee, R., A. K. Verma, A. K. Das, V. Rajkumar, A. A. Shewalkar and H. P Narkhede. 2012. Antioxidant effect of broccoli powder extract in goat meat nuggets. Meat Science. (91): 179-184.

- Bouton, P. E., P. P. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36: 435-441.
- Damayanti, R. W., Rosyidi, C. N., Priadythama, I., & Aisyati, A. (2014). Alternatif diversifikasi pengolahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi tepung jamur. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*. 13(2): 127-134.
- Dhevina, W. A. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik *nugget* daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Djarilah, N. M., A. S, Djarilah. 2001. Budidaya Jamur Tiram. Kanisius. Yogyakarta.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *chicken nugget* dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol 5(2):17-22.
- Fitri, N. 2014. *Butylated hydroxyanisole* sebagai bahan aditif antioksidan pada makanan dilihat dari perspektif kesehatan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 4(1): 41-50.
- Forrest, G.J., Aberle, H.B., Hedrick, M.D., Judge dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company, San Francisco.
- Ginting, N dan U. Namida. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada *nugget* itik air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Vol 1(3): 106-110.
- Ginting, N. 2006. Penambahan bahan pengikat pada *nugget* itik serati. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Vol2(1): 6-10.
- Gozali T., A. D. Sutrisno, dan D. Ernida. 2001. Pengaruh Waktu Pengukusan dan Perbandingan Jamur Tiram dengan Roti Tawar terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Gunawan. A.W. 2000. Usaha Pembibitan Jamur. Penebar Swadaya. 112 hal. ISBN 979-489-539-3.
- Hajrawati., M. Fadliah., Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol 4(3):386-389.
- Hastuti, S., S. Suryawati dan I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris *nugget* ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek*, Vol 9(1).
- Hendritomo H.I. 2010. Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat. Lily Publisher. Yogyakarta.

- Hidayat, H. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap aktivitas antioksidan karakter fisik dan sensoris *chicken nugget*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ibrahim, H., L. E. Radiati dan I. Thohari. 2014. Effect of jackfruit's seed starch (*Artocarpus heterophyllus Lank*) on physical quality of chicken nugget. Universitas Brawijaya. Malang. 5(4): 59-67.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbalanced *filler* tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. 36(1):19-24.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget*. Animal Agriculture Journal. 2(1):370-376.
- 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):435-460.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lukman, I., N. Huda dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets. Asian Journal of Food and Agro-Industry. 2(2):171-180.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Teknologi Pengolahan Pati. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ockerman, H. W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. Dept. Of Animal Science. The Ohio state University and The Ohio Agricultural Research and Departement Center. Ohio.
- Parjimo dan Agus. 2007. Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram dan Jamur Merang). Agromedia Pustaka. Jakarta.
- 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* ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(4):115-120.
- Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components, Academic Press Inc., San Diego, California.

- Saleh, A. R, Dadang, S. Entoh, R. Wahyudin, R. Sri, R. Abidin. 2002. Dokumen Tepat Guna Institut Pertanian Bogor. UPT Perpustakaan IPB, Bogor.
- Sari, M. 2016. Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 4(3): 40-46.
- Soenanto, Hadi. 2000. Jamur Tiram Budidaya dan Peluang Usaha. CV Aneka Ilmu. Semarang.
- Soeparno. 2005. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. PP. 35-38.
- Suriawiria U. 2006. Budidaya Jamur Tiram. Yogyakarta: Kanisius.
- Swatland, H.J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice Hall Inc., Englewood Cliffs, New jersey.
- Tatang. 2013. Jamur Tiram. Bandung: PT Yrama Widya.
- Tati, S. 1998. Rahasia Mengolah Daging Ayam. Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat. 18 (78): 27-33.
- Wibowo. 1995. Pengantar Teknologi Pangan. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., dan Rahayu, T. S. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka sinar harapan. *Jakarta*, 191-206.
- Winarno, F. G. 1997. Keamanan Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih., A. Pratama., D. S. Putra dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan *nugget* ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2): 95-99.
- Yuanita, I., dan Silitonga, L. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal of Tropical Animal Science)*, 3(1): 1-5.