

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co. San Francisco.
- Adiyastiti, B. E. T. dan L. Hendraningsih. 2017. Penentuan Kualitas Kimia Sate Daging Domba Dengan Jenis Bahan Bakar Dan Lama Pembakaran Yang Berbeda. Malang, Seminar Nasional dan Gelar Produk
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Aisyah, N. F. 2019. Profil Asam Lemak Jenuh dan Tak Jenuh serta Kandungan Kolesterol *Nugget* Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus curiculus*). Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi. 5 (2) : 92-100.
- Akubor, P. 2003. Functional Properties and Performance of Cowpea/ Plantain/ Wheat Flour Blends In Biscuit. Journal of Plant Food for Human Nutrition. 58 : 1-8.
- Alamsyah, Y. 2008. Bisnis Kuliner Tradisional . Pt Elax Media Komputindo. Jakarta.
- Alvarado, C. dan S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. Journal Appl Poultry Res. 16:113-120.
- Anggita, D. A. 2019. Pengaruh Perbandingan Tempe dengan Labu Siam (*Sechium edule*) dan Jenis *Filler* Berbasis Kacang-kacangan Terhadap Karakteristik *Nugget* Nabati. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Anggorowati, P.Y. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tempe dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik *Nugget* Terubuk (*Saccarum edule hasskarl*). Skripsi. Bandung : Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- 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.
- Arnyke, E.V., D. Rosyidi and L. E. Radiati. 2001. Peningkatan potensi pangan fungsional naget daging kelinci dengan substitusi wheat bran, pollard dan rumput laut. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternaka. 24 (1) : 56-71.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Atkinson, F.S., K. Foster-powell, and J. C. Brand-Miller. 2008. International table of glycemic index and glycemic load values. *Diabetes Care* 31(12):2281–2883.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Panen Kacang Hijau Menurut Provinsi 2013-2015. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia No. 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Karakteristik Fisik. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Standardisasi Nasional Indonesia. SNI 6683-2014. *Nugget Ayam (Chicken Nugget)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Barbut, S. 2013. Frying—Effect of coating on crust microstructure, color, and texture of lean meat portions. *Meat Sci.* 93:269–274.
- Bhat, Z.F., and V. Pathak. 2009. Effect of mung bean (*Vigna radiata*) on quality characteristics of oven roasted chicken seekh kababs. *Fleischwirtschaft Int.* 06:58–60
- Brahmantiyo, B. Setiawan, dan M. Yamin. 2014. Sifat Fisik dan Kimia Daging Kelinci Rex dan Lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Peternakan Indonesia.* 16 (1) : 1-8.
- Bulkaini, D. Kisworo dan M. Yasin. 2019. Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Daging Kuda Berdasarkan Level Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Veteriner.* 20 (4): 548– 557.
- Chiste, R. C., P. A. Silva, A. S. Lopes, and R. S. Pena. 2012. Sorption isotherms of tapioca flour. *International Journal of Food Science and Technology.* Vol 47(4): 870-874.
- Conforti, F.D. (2014). Cake manufacture. In W. Zhou, & Y.H. Hui (Eds.), *Bakery Products Science and Technology* (pp. 565–584). Wiley-Blackwell.
- Dalle, Z. A. 2004. Dietary advantages: rabbit must tame consumers. *Viandes et Produits Carnés.* 23:161-167
- Damron, W.S. 2006. *Introduction to Animal Science: Global, Biological, Social, and Industry Perspectives.* 3rd ed. Pearson Prentice Hall. New Jersey.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Edwards, M. 2007. Microscopy for the food industry. GL55-GLD. Campden and Chorley Food Research Association. UK.
- Eka, P. F. 2016. Pengaruh Proporsi Kacang Hijau Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima *Nugget* Ikan Lele. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Gizi Surabaya.
- Ekafitri, R. Dan R. Isworo. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*. 23(2):134–145.
- Erturk, O. 2006. Antibacterial and Antifungal Activity of Ethanolic Extracts from Eleven Spice Plants. *Biologia*, Bratislava. 61(3):275 – 278.
- Evanuarini. H. 2010. Kualitas Chicken *Nuggets* Dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 17-22.
- Faridah, D., H. D. Nur, N. Wulandari, dan D. Indrasti. 2006. Analisa Laboratorium. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Faturohman, T., S. Agus, dan Mustakim. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Yang Berbeda Terhadap Tekstur, Kadar Protein, Kadar Lemak, Dan Organoleptik Pada Bakso Daging Kelinci. *Jurnal Maduranch*. Vol 3(1) : 29-34.
- Fellow, P. J. 2000. Food Processing Technology, principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Firdevs, S. 2004. Effect Of Different *Batter* Formulations On Quality Of DeepFat Fried Chicken *Nugget*. A Review, Thesis. Food Science.
- Foster-powell, K., H. A. Susanna, J. C. Brand-Miller. International table of glycemic index and glycemic load values: 2002. *Am. J. Clin. Nutr.* 2002, 76, 5–56.
- Ghiffari, M. A. A. 2014. Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Tempe terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Chicken Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Unniversitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ginting, E., Ratnaningsih, dan I. Rudi. 2006. Karakteristik Fisik dan Kimia 17 Genotipe Kacang Hijau Untuk Bahan Pangan. *Jurnal Penelitian Tanaman*. Malang : Balai Penelitian Kacang- kacang dan Umbi-umbian

- Hadiwiyoto, S. 2011. Product Meat Emulsion. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik *nugget* kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 9-22.
- Handayani. 2008. Rempah-Rempah Negeriku. Bogor. Citra Media.
- Adiyastiti, B. E. T. & Hendraningsih, L., 2017. Penentuan Kualitas Kimia Sate Daging Domba Dengan Jenis Bahan Bakar Dan Lama Pembakaran Yang Berbeda. Malang, Seminar Nasional dan Gelar Produk.
- Hartati. 2021. Pengaruh Penambahan Gelatin Kulit Sapi Bali terhadap Sifat Fisik dan Uji Hedonik pada *Nugget* Ayam. Skripsi-S1 thesis, Universitas Hasanuddin.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cryprinus carpio linn*) Terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Agromedia*. 29 (1) : 17-31.
- Herman dan Joetra. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*. 17 (1): 13-20.
- Hikmatun, T. 2014. Eksperimen Penggunaan Filter Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan *Nugget* Tempe. *Food Science and Culinary Education Journal*. 3(1) : 1-6.
- Hitoko, H., S. Morozomi, T. Wauke, S. Sakai, and H. Kurata. 1990. Inhibitory Effect of Spices on Growth and Toxin Production of Toxigenic Fungi. *Journal Appl Environmental Microbial*. 39(4) : 818-822.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ismanto, A. dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh Penambahan Karaginan Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Sensoris Dan Mikrostruktur Sosis Ayam. *Buletin Peternakan* Vol. 40 (1).
- Jacqueline, P. Y., R. Miles and M. F. Ben. 2000. Kualitas telur. *Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida*. Gainesville.
- Joo, S. T., G. D. Kim, Y. H. Hwang, and Y. C. Ryu. 2013. Control of fresh meat quality through manipulation of muscle fiber characteristics. *Review. Meat Science*. 95(4).

- Kartadisastra, H. R. 2007. Ternak Kelinci. Teknologi Pasca Panen. Yogyakarta. Kanisius.
- Kurniasih. 2008. Histologi Ikan. Apresiasi Balai Uji Standart Karantina Ikan. Pusat Karantina Ikan. Jakarta.
- Kusnadi D. C. dan A. N. Al-Baarri., 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 1(2):28-31.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 40-44.
- Ladamay, N. A. dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(1):67-78.
- Laksmi, R. T. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik chicken *nuggets* yang disubstitusi dengan telur rebus. Indonesia Journal of Food Technology. 1(1).
- Lawrie. 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima. Terjemah: A. Parakkasi dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari, R. D., F. Ahmad., dan Nasirudin. 2017. Perencanaan Produksi Chicken *Nugget* Di Pt.Charoen Pokphand Unit Mojokerto. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(1) : 13-18.
- Liu, Z., L. Peng, and J.F. Kennedy. 2005. The technology of molecular manipulation and modification assisted by microwaves as applied to starch granules. Carbohydrate Polymers. 6(1): 374-378.
- Lukman, D. W., M. Sudarwanto., dan A. W. Sanjaya. 2009. Higine Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Malindo, R., Edison, dan N. I. Sari. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepins*). (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Riau.
- Marsono, Y. 2005. Indeks Glikemik Umbi-umbian. Agritech. 22 (1):13-16.
- Maulida, R. 2011. Pengembangan Produk Makanan Jajanan Anak Sekolah di Kota Malang Berbasis Tepung Garut. Skripsi Program Studi Tata Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang.

- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan Jaringan Untuk Hewan Coba. Media Medika Muda. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Montes, S. D. S., L. M. Rodrigues, R. D. C. V Cardoso, G. P. Camilloto, and R. S. Cruz. 2015. Tapioca and rice flour cookies: Technological, Nutritional, and Sensory Properties. *Cience Agrotec Lavras*. Vol 39(5): 514-522.
- Morbos, C. E., M. Bandalan, J. M. Gonzaga, E. C. Cabugawan and A. G. Lorina. 2019. Quality and acceptability of burger patty as influenced by the levels of mung bean (*Vigna radiata*) flour as meat substitute. *Annals of Tropical Research*. 41 (1):102-117.
- Moulia, M. N, R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. Palembang, hal. 62-64.
- Muhaenah, Y., S. Sachriani., dan Y. Yulianti. 2019. Pelatihan Pembuatan *Nugget* Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 1(1) : 47-57.
- Nanin, W. 2011. Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nanyen, D., I. B. Dooshima, A. Julius, and I. Benbella. 2016. Nutritional composition, physical and sensory properties of cookies from wheat, acha, and mung bean composite flours. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*. Vol 5(6): 401-406.
- Nasution, S., E. Kusumaningtyas, D. N. Faridah, dan H. D. Kusumaningrum. 2018. Lisozim dari Putih Telur Ayam sebagai Agen Antibakterial. *Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*. Bogor.28(4):175-188.
- Nistor, E., V. A. Bampidis, N. Pacala, M. Pentea, J. Tozer, and H. Prundeanu. 2013. Nutrient Content of Rabbit Meat as Compared to Chicken, Beef and Pork Meat. *J. Anim. Prod. Adv*. 3(4):172-176
- Octaviantie, P., D. Sri, dan H. Arifoel. 2017. Pengaruh Cara Pengolahan Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Efek Antitrombotik Pada Mencit. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*. 17(3): 164-167.
- Onsaard, E. 2012. Sesame proteins. *International Food Research Journal*. 19(4).
- Owens, C. M. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press LCC. Department of Poultry Science. Texas.

- Pathak, S. 2011, Antifungal activity of novel synthetic peptides by accumulation of reactive oxygen species (ROS) and disruption of cell wall againts *Candida albicans*, *Peptides*, 32, pp. 1732-1740.
- Politeo, O., M. Jukic., and M. Milos. 2007. Chemical composition and antioxidant capacity of free volatile aglycones from basil (*Ocimum basilicum* L.) compared with its essential oil. *Food Chemistry* 101: 379-385
- Pratiwi, C, H dan M. Abdul. 2015. Teknik Dasar Histologi Pada Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 7(2):153-157.
- Purwono dan R. Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Depok. Penebar Swadaya
- Rahayu, I. 2003. Karakteristik fisik, komposisi kimia dan uji organoleptik Ayam Merawang dengan pemberian pakan bersuplemen omega 3. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(3):199-205.
- Rahmawati, F. H. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) pada Uji Organoleptik, Kadar Lemak, Kadar Karbohidrat dan pH Terhadap *Nugget* Daging Kelinci. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ratri, K. I. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur *Chicken Nugget*. Skripsi. UGM. Yogyakarta.
- Ray, R. 2017. *Manfaat Ajaib Ketumbar & Merica – Seri Apotek Dapur Ed 1*. Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Retnaningsih, C. H. (2008). Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (*Mucuna Pruriens* Dalam Pencegahan Aterosklerosis. Laporan Sidabudar, RDW., Naiggolan, JR., Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1(4): 67-75.
- Riganakos, K. A. and M. G. Kontominas. 1995. Effect of heat treatment on moisture sorption behavior of wheat flours using a hygometric tehniqe. G. Charalambous (Ed). *Journal of Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence*. 7: 147-151.
- Rinto., E. Arafah, dan S. B. Utama. 2019. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam, dan Mikrobial) Pada Pakan Ikan Sepat Asin Produksi Imdralaya. *Jurnal Pembangunan Manusia*. 8(2) : 1-11.
- Rismunandar. 2003. *Lada Budi Daya dan Tata Niaga* cetakan 13, Edisi revisi, 1-2, 16-19. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Rosida, D. F., U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam Dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaena Leucocephala*) Sebagai Emulsifier. 9(1), 19–27.
- Rujiah, R. Ninsix., dan Z. Hayati. 2013. Pengolahan *Nugget* Sayur. Jurnal Ilmu Keolahragaan. 13(2):38-44.
- Rumaniah. 2002. Kajian Proses Pembuatan Fish *Nugget* dari Ikan Mas (*Cyprinus carpio*), Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Sahin, S., G. Sumnu, and B. Altunakar. 2005. Effect of batters containing different gum types on quality of deep-fat fried chicken nuggets. Journal of the Science of Food and Agriculture. Vol 85: 2375-2379.
- Sarpian, T. 2004. Lada : Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sarwono, B. 2005. Kelinci Potong dan Hias. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Satiah, Maherawati dan T. Rahayuni. 2020. Formulasi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) dan Textured Vegetable Protein pada Pembuatan Bakso Analog. Jurnal Agrotek. 7(1): 20-25.
- Setyaji, H. dan Indriyani. 2013. Kualitas *nugget* ayam goreng berbagai jenis minyak nabati. Seminar Fakultas Peternakan 5 UNPAD. Bandung.
- Shan, Z. and A. M. Gokhale. 2004. Digital Image Analysis And Microstructure Modeling Tools For Microstructure Sensitive Design Of Materials. Int. J. Plasticity. Vol. 20: 1347-1370.
- Shofiga, A, R. 2017. Karakteristik Protein Whey Dengan Penambahan Katekin Ditinjau Dari Mikrostruktur, Sedimentasi, Indeks Aktivitas Emulsi Dan Gugus Fungs. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sholihah, T. A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Kualitas Fisik, Sensoris, Mikrostruktur *Nugget* Daging Ayam. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Simbolon, M. V. T., U. Pato dan F. Restuhadi. 2016. Kajian Pembuatan *Nugget* dari Jantung Pisang dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). JOM Faperta. Vol. 3(1) : 1-15.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk- Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Steel, R.G., dan D. J.H. Torrie. 2010. Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik, Edisi ke 5. PT. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suarti, B., U. R. B. Bara., M. Fuadi. 2016. Pembuatan Bakso Dari Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) Dengan Penambahan Putih Telur Dan Lama Perebusan. *Agrium* ISSN 0852-1077 (Print) ISSN 2442-7306.
- Suharyono, A. S. dan Susilowati. 2006. Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk *Nugget* Tempe. Prosiding Seminar Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lampung, 2006, hal 280-290.
- Suprpti, Ir. M. L. 2002. Tepung Sukun Pembuatan Dan Pemanfaatannya. Yogyakarta : Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik Chicken *Nugget*. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 3(1): 52-57.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang (change of physical characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage). *Jurnal Ilmu ternak*. 6(1): 23 – 27.
- Sutaryo, Nurwantoro, S. Mulyani, dan B. E. Setiani, 2006. Kadar kolesterol, keempukan dan tingkat kesukaan chicken *nugget* dari berbagai bagian karkas broiler. *J. Protein*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang. 13(1):51-55.
- Tan, H. Z., B. Tan, H. Gao., and W. Y. Gu. 2006. Rheological Behaviour of Mung Bean Starch Dough. *Food Science and Technology Resistent*. 13(2):103-110.
- Tricahyo, A., A. S. Widati, dan E. S. Widyastuti. 2012. Pengaruh penambahan *filler* komposit (wheat bran dan pollard) dan rumput laut terhadap pH, WHC, cooking loss dan tekstur *nugget* kelinci. *Ternak Tropika*, 13(1), 19-29.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. *Warna Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 31 (6): 29-31.
- Usmiati, S. dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Vol. 12 (5).
- Utafiyani, N. L. A. Yusasrini, dan I. G. A. Ekawati. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Terigu

- terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(1) : 12-22.
- Utami, S. P. 2020. Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Sensori *Nugget* Ikan Swaggi (*Priacanthus tayenus*). Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Bulletin Peternakan*. 36 (3):181-192.
- Widriah, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Mutu *Nugget* Ikan Patin. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta, Padang.
- Widyanto, R.M., T.S. Kusuma, A. L. Hasinofa, A. P. Zetta, F. I. V. B. Silalahi, and R. W. Safitri. 2018. Analisa Zat Gizi, Kadar Asam Lemak, serta Komponen Asam Amino *Nugget* Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*. 4(3).
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, H. 2009. Pengaruh Penambahan Kecambah Kacang Hijau Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Komposisi Kimia *Chicken Nuggets*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Yuanita I. And L. Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas *Nugget* Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Tropical Animal Science)*. Vol 3 : 1.
- Yuyun. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Nugget ikan*. Agromedia. Jakarta
- Zhangchong, X. 2005. *Diet Terapi: Panduan Pola Makan Untuk Mempertahankan Kesehatan Anda*. Jakarta : Prestasi Pustaka Publisher.