

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F. A. Q., M. Iffan, dan R. Askur. 2016. Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk *nugget* gembus. *Jurnal Agointek*. 10(2): 70-75.
- Agustine, E. S. 2010. Evaluasi karakteristik fisiokimiawi dan sensoris *chicken nugget* dengan substitusi tepung bekatul. Skripsi Prog Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Anderson, J. W. 2004. *Plant Fiber in Foods*. 2<sup>nd</sup> ed, HCF Nutrition Research Foundation INC: 81.
- Apriady, R. A. 2010. Identifikasi senyawa asam fenolat pada sayuran *indigenous* Indonesia. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Nugget Daging*. SNI 3820.2015. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Banerjee, R., A. K. Verma, A. K. Das, V. Rajkumar, A. A. Shewalkara, and H. P. Narkhede. 2012. Antioxidant effects of broccoli powder extract in goat meat *nuggets*. *Meat Science*. 9(1): 179-184.
- Charles, A. L., Y. H. Chang, K. Sriroth, and T. C. Huang. 2005. Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 53: 2717-2725.
- Creniewicz, M. 2006. Storage stability of raw milk subjected to vibration. *Polish Journal of National Science*. 15(1): 65-70.
- Damat, D., A. Tain, S. Winarsih, D. D. Siskawardani, dan A. Rastikasari. 2020. *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. Penertbit Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. pp. 48.
- Dhevina, W. A. 2010. Komposisi kimia dan organoleptik *nugget* daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dungir, S. G., D. G. Katja, dan V. S. Kamu. 2012. Aktivitas antioksidan ekstrak fenolik dari kulit buah manggis. *Jurnal Mipa Unsrat*. 1(1): 1115.
- Emeline, E. A., M. I. R. Taroreh, dan T. D. J. Tuju. 2020. Pengaruh brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) dalam menghambat oksidasi lemak pada *nugget* tempe kedelai selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11(1): 53-64.
- Faller, A. L. K. and E. Fialho. 2009. The antioxidant capacity and polyphenol content of organic and conventional retail vegetables after domestic cooking. *Food Research International*. 4(2): 210–215.

- Fatharanni, M. O., dan D. I. Anggaini. 2017. Efektivitas brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) dalam menurunkan kadar kolesterol total pada penderita obesitas. *Jurnal Medika Universitas Lampung*. 6(1): 64-70.
- Fona, Z., E. Kurniasih, dan Raudah. 2017. Pengembangan unit usaha *nugget* sehat di Politeknik Negeri Lhoukseumawe. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 3(2): 115-122.
- Ginting, N. dan U. Namida. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada *nugget* itik air. *Jurnal Agibisnis Peternakan*. 1(3): 11-13.
- Ginting, N. 2006. Penambahan bahan pengikat pada *nugget* itik serati. *Jurnal Agibisnis Peternakan*. 2(1): 27-35.
- Hastuti, S., S. Suryawati dan I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris *nugget* ayam fortifikasi daun kelor. *Agointek*. 9(1): 20-23.
- Herawati, D. A. dan D. A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1(2): 48-58.
- Hidayati, F., Y. S. Darmanto, dan Romadhon. 2017. Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak *Sargassum* sp. dan lama penyimpanan terhadap oksidasi lemak pada fillet ikan patin. *Jurnal Saintek Perikanan*. 12(2): 116-123.
- Ibrahim, H., L. E. Radiati dan I. Thohari. 2014. Effect of jackfruit's seed starch (*Arthocarpus heterophyllus* Lank) on physical quality of chicken *nugget*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ilma, N. 2012. Studi pembuatan dodol buah dengan (*Dillenia serrata* Thunb). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makassar.
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13 (1): 35-39.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol *nugget* ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1): 19-24.
- Kusumaningum, M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *nugget* ayam. *Animal Agiculture Journal*. 2(1): 370-376.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Lengkey, H. A. W., L. Suryaningsih, dan M. I. Anshory. 2009. Pengaruh penggunaan berbagai tingkat persentase pati ganyong terhadap sifat fisik dan akseptabilitas *nugget* ayam. Prosiding Seminar Nasional Universitas Padjajaran. 329-338.
- Lutfia, D. R. 2012. Pengaruh perbedaan metode ekstraksi terhadap kandungan flavonoid total dan aktivitas antioksidan brokoli. Skripsi. Prog Studi Farmasi. Universitas Islam Bandung. Bandung.
- Margaretta, S., S. D. Handayani, N. Indraswati, dan H. Hindarso. 2011. Ekstraksi senyawa *phenolic pandanus amaryllifolius roxb* sebagai antioksidan alami. Widya Teknik. 10(1): 21-30.
- Marpaung, A. A. 1997. Teknologi Pengolahan Daging. Direktorat Jenderal Peternakan, Departemen Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Moorthy, S. N. 2004. Tropical sources of starch. dalam Eliasson, A.C. (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application. CRC Press, Baco Raton. Florida.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nento, W. R., dan P. S. Ibrahim. 2017. Analisa kualitas *nugget* ikan tuna (*Thunnus sp.*) selama penyimpanan beku. Journal of Agritech Science. 1(2): 75-81.
- Pasaribu, A. 2007. Analisis Usaha Tani Brokoli di Desa Cibodas Kecamatan Lembang Bandung Barat. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran Bandung.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptic, dan rendemen *nugget* ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(4): 115-120.
- Podsedeck, A. 2007. Natural antioxidants and antioxidant capacity of Brassica vegetables: a review, Swiss Society of Food Science and Technology. 40: 1–11.
- Prabowo, A., S. A. Budhiyanti, dan A. Husni. 2013. Ekstrak *Sargassum* sp. sebagai antioksidan dalam sistem emulsi minyak ikan selama penyimpanan pada suhu kamar. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Perikanan. 8(1): 143-150.
- Purba, M. 2014. Pembentukan *flavor* daging unggasoleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. Jurnal Wartazoa. 24(3): 109-118.

- Rachmawati, S. dan P. Kurnia. 2009. Pembuatan kecap dan cookies ampas tahu sebagai upaya peningkatan potensi masyarakat di sentra industri tahu kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta. Warta. Surakarta. 12(1): 1-7.
- Safaryani, N., S. Haryanti, dan E. D. Hastuti. 2007. Pengaruh suhu lamapenyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin c brokoli (*Brassica oleracea L*). Buletin Anatomi dan Fisiologi. 15(2): 39-46.
- Sakti, H., S. Lestari, dan A. Supriadi. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*Channa striata*) asap selama penyimpanan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(1): 11-18.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi lemak ikan tongkol (*Auxis thazars*) asap yang direndam dalam larutan ekstrak daun sirih. Jurnal Pasifik. 2(5).
- Sardjono. 1999. Komposisi Asam Lemak Total dari Otot dan Campuran Lemak dan Otot Ayam, Babi, Kambing, Kerbau, dan Sapi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari, K. N. 2014. Kandungan serat, vitamin C, aktivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) panggang. Skripsi. Prag Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sartuka, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap keehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 2(4): 154-160.
- Selby, A. 2005. Makanan Berkhasiat. 25 Makanan Bergizi Super untuk Kesehatan Prima. Esensi. Jakarta.
- Setyowati, M. 2002. Sifat fisik, kimia dan palatabilitas nugget kelinci, sapi dan ayam menggunakan berbagai tingkat konsentrasi tepung maizena. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Siswati, N. D., S. U. Juni, dan Junaini. 2013. Pemanfaatan antioksidan alami flavonol untuk mencegah proses ketengikan minyak kelapa. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2): 98-104.
- Shui, G. and L. P. Leong. 2004. Residue from star fruit as valuable source for functional food ingredients and antioxidant nutraceuticals. Free Radical Biology and Medicine. 36: S132-S132.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Steel, R. G. D. and J. H. Torrie. 1980. Principles of Statistics. A biometrical approach. McGow Hill Co., Toronto.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryati, H., T. Mulyani, dan E. Setiawan. 2012. Kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat pada pembuatan tortilla. Jurnal Reka Pangan. 6(1): 45-63.
- Suwarto, A. 2010. Sehat dan Bugar Secara Alami. Penerbit Niaga Swadaya.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Wasonowati, C. 2009. Kajian saat pemberian pupuk dasar nitrogen dan umur bibit pada tanaman brokoli. Jurnal Agovigor. 2(1): 14-22.
- Wibowo. 1995. Pengantar Teknologi Pangan. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan kesebelas. PT. Gedia Pustaka Utama. Jakarta. pp. 42.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal. Kanisius. Yogyakarta.
- Winda, A., R. Tawaf dan M. Sulistyati. 2016. Pola konsumsi daging ayam broiler berdasarkan tingkat pengetahuan dan pendapatan kelompok mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- 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.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa *nugget* ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. Jurnal Animal Agriculture. 2(1): 301-308.
- Yuliasih, I., T. T. Irawadi, I. Sailah, H. Pranamuda, K. Setyowati, dan T. C. Sunarti. 2007. Pengaruh proses fraksinasi pati sagu terhadap karakteristik fraksi amilosanya. Jurnal Teknik Industri. 17(1):29-36.
- Zhang, D. and Y. Hamazu. 2004. Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking, Food Chemistry. 88(4): 503–509.
- Zulkarnain. 2009. Dasar-Dasar Holtikultura. Bumi Aksara. Jakarta.