

## 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.
- Anjarsari, Bonita. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Azizah B., N. Salamah. 2013. Standarisasi Parameter Non Spesifik Dan Perbandingan Kadar Kurkumin Ekstrak Etanol Dan Ekstrak Terpurifikasi Rimpang Kunyit . Jurnal Ilmiah Kefarmasia., Vol. 3 (1) :21-30.
- 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.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fujiwara, H., Hosolawa, M., Zhou, X, Fujimoto, S., Fukuda, K., Toyoda, K., Nishi, Y., Fujito, Y., Yamada, K., Yamada, Y., Seino, Y. dan Inagaki, N. 2008. Curcumin inhibits glucose production in isolated mice hepatocytes. Diabetes Research and Clinival Praticce 80: 188-191.

- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Ginting, C., S. Ginting<sup>1</sup>, I. Suhaidi. 2015. Pengaruh Jumlah Bubuk Kunyit Terhadap Mutu Tahu Segar Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Hanum, M. 2016. Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Daging Ayam Broiler The Using of Tofu Flour as the Binder Toward the Quality of Chicken Meat Nugget. Jurnal Ilmiah Peternakan 4 (3) : 47-52.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas kimia daging dada ayam broiler yang pakannya ditambahkan campuran minyak ikan kaya asam lemak omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hastuti, S., S. Suryawati, I. Maflahah. 2015. Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. Agointek. Volume 9 (1): 71-75.
- Kartika, B., P, Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kusumanegara, A., I. Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. Buletin Peternakan Vol. 36(1): 19-24.
- Komariah, Ulupi, N. Dan Fitriani, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. Buletin Peternakan, 28(2): 80-86.
- Koewara, S. 2009. Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya. Produksi eBook Pangan.com
- Laksmi, R.T. 2012. Daya Ikat Air, pH Dan Sifat Organoleptik Chicken Nuggets Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. Indonesian Journal 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., Srikandi, F., dan Betty, S. L. J. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. *Bul. Tek. Dan Industri Pangan*. 8 (3): 8-12.
- Lestarini, I. N., N. Anggarawati, A. M. P. Nuhriawangsa, dan R. Dewanti. 2015. Manfaat Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma Domestica Va*) Dan Tepung Jahe (*Zingiber Officinale*) Terhadap Kualitas Bakso Itik Afkir Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Buletin Peternakan Vol. 39 (1): 9-16*.
- Majeed, M., V. Badmaev, U. Shivakumar and R. Rajendran. 1995. *Curcuminoids antioxidant phytonutrients*. Nutriscience Publishers, Inc., Piscataway, New Jersey.
- Matulesy, N.D., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikrobial karkas broiler beku yang beredar di pasar tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. Yogyakarta. *Buletin Peternakan*. 34(3):178-185.
- Nagarathnam, R., A. Rengasamy, R. Balasubramanian. 2009. Purification and Properties of cysteine protease from rhizomes of *Curcuma longa* (Linn). *Journal of the Science of Food and Agriculture Volume 90, Issue 1 pp 97-105*.
- Nurfina, A. 1994. *The Synthesis of Some Symmetrical Curcumin Derivates and The Study of Their Anti-inflammatory Activities as well as Structure Activity Relationships*. Thesis. Gadjah Mada University. Yogyakarta
- Owens, C.M. 2001. *Poultry Meat Processing*, CRC Press LCC. Departement of Poultry Science. Texas.
- Paimin, F.B. dan Murhananto. 1991. *Budidaya Pengolahan Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Palungun, R., 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 *Nuggets* Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 1 (4) :125-130.

- Pfeiffer, F., S. Hohle, A.M. Solyom, dan M. Metzler. 2003. Studies on the Stability of Turmeric Constituents. *Journal of Food Engineering*. 56:257 – 259.
- Plotto, A. 2004. Turmeric Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*. 19 (2): 85-89.
- 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.
- Purba, E. R., M. Martosupono. 2009. Kurkumin Sebagai Senyawa Antioksidan. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains. Fakultas Sains dan Matematika UKSW. Salatiga
- Purwanti, S. 2008. *Kajian Efektifitas Pemberian Kunyit, bawang putih dan zink terhadap Performa, Kadar Lemak, Kolesterol dan Status Kesehatan Broiler (Tesis)*. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ramayani. S., 2012. Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Rismunandar. 1993. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rismunandar. 1996. Rempah-Rempah Komoditas Ekspor Indonesia. Sinar Baru Algensindo. Bandung.
- Rohman, A dan Sugeng, R. 2005. Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (*Murraya Paniculata* (L) Jack) Secara In Vitro. 16 (3) : 136-40.
- Rosyidi, D., A. S. Widati, 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.
- Rukmana, R. H. 1994. Kunyit. Kanisius. Yogyakarta

- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. *Dokumen Tepat Guna*. Institut Pertanian Bogor. UPT. Perpustakaan. Bogor : Institut Pertanian. Bogor.
- Sandra, W.A. 2010. Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Derivat Selulosa Terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pagan*. Cetakan pertama. UGM Press. Yogyakarta.
- 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.
- Shankaracharya dan Natarajan, 1977 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarno. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica*) pada Sosis Sapi terhadap Kualitas Fisil, Kualitas Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. 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.
- Van der Goot, H. 1997. The chemistry and qualitative structure-activity relationships of curcuminoids: XXVX. Inhibition of primaquine-induced lysis of human red blood cells by curcumin. International Symposium on Curcumin Pharmacochimistry (ISCP), August 29-31, 1995, edited by Suwijyo Pramono, Aditya Media, Yogyakarta, Indonesia.

- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti C. & Nurdjanah N. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. J. Litbang Pertanian: 47 - 55
- Yuliana, I. 2013. Studi eksperimen nugget ampas tahu dengan campuran jenis pangan sumber protein dan jenis filler yang berbeda. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.