UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GARUT (Maranta arundinacea) TERHADAP KANDUNGAN SERAT PANGAN,
KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS CHICKEN NUGGET**
PUTRI MAULINA M, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU. ; Ir. Rusman, MP., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada *Nugget* Ikan Nila (*Oreochromis sp*.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Agustine, E. A. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisikokimiawi dan Sensoris *Chicken nugget* dengan Substitusi Tepung Bekatul. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Amalia, B. 2014. Umbi garut sebagai alternatif pengganti terigu untuk individual autistik. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Vol. 20(2) : 30-32.

Anggraeni, Y. 2005. Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler pada Berbagai Lama Postmortem di Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi). Graha Ilmu. Yogyakarta.

Anonim. 2006. Serat Makanan dan Kesehatan. Ebook.com. tersedia pada http://tekpan.unimus.ac.id/wp-ontent/uploads/2013/07/seratmakanan-dan-kesehatan.pdf Diakses pada tanggal 22 September 2017 pukul 05.30 WIB. pp. 1-18.

Anonim. 2012. Isi Kandungan Gizi Tepung Garut–Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Tersedia pada http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-garut-komposisi-nutrisi-bahan-makanan. html#.WvfLvqqFPI V. Diakses pada tanggal 6 Mei 2018 pukul 12.55.

AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical*. Chemist, Washington.

Apriliyani, M. W. 2010. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) pada Pembuatan Keju *Mozzarella* terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijawa. Malang.

Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GARUT (Maranta arundinacea) TERHADAP KANDUNGAN SERAT PANGAN,
KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS CHICKEN NUGGET**
PUTRI MAULINA M, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU. ; Ir. Rusman, MP., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Tersedia pada http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf. Diakses pada 9 Maret 2018 pukul 10.48 WIB.

Beck, M. 2011. Ilmu Gizi dan Diet. Yayasan Essentia Medica. Yogyakarta.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta.

Djafaar, T. F., Sarjiman, dan A. B. Pustika. 2010. Pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. Jurnal Litbang Pertanian Vol 29(1) : 25-33.

Desi, P. 2016. Uji Coba Pembuatan Cita Rasa atau *Flavor* yang Berbahan Dasar Kulit Buah Naga. Skripsi. Universitas Internasional Batam. Batam.

Ghiffari, M. A. A. 2014. Pengaruh Substitusi Daging Ayam Dengan Tempe terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris *Chicken nugget*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Pitheocolobium jiringa*). J. Agroteknologi. 7 (2) : 120-128.

Hakim, L. 2015. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. Diandra Creative. Yogyakarta. pp. 40.

Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arrundinacea*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik *nugget* kelinci. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 1(8): 9-22.

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.

Ibrahim, H., L. E. Radiati, dan I. Thohari. 2014. Pengaruh penambahan pati biji nangka (*Arthocarpus heterophyllus Lamk*) terhadap kualitas fisik *nugget* ayam. Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang.

Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. Jurnal Agritech Vol. 33(4) : 391-398.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GARUT (Maranta arundinacea) TERHADAP KANDUNGAN SERAT PANGAN,
KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS CHICKEN NUGGET**
PUTRI MAULINA M, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU. ; Ir. Rusman, MP., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Irmawati, F. M., D. Ishartani, D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea L*.) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*.). Jurnal Teknosains Vol 3(1) : 3-13.

Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberap jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. Jurnal Zootek Vol. 35 (1): 106-116.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. USAID. Bogor. pp.1-10.

Kumalasari, I. D. 2009. Karakteristik Serat Pangan dan Nilai Cerna Umbi Tepung Garut (*Maranta arundinacea*) serta Pengaruhnya terhadap Keseimbangan Mikrobiota Kolon Tikus (*Sprague dawley*). Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kusharto, C. M. 2006. Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan Vol. 1(2): 45-54.

Laksmi, R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. J Anim Agriculture. Universitas Diponegoro. Semarang. Vol. 1(1):453-460.

Marsono, Y. 2005. Indeks Glikemik umbi-umbian. Jurnal Agritech Vol. 22(1) : 13-16.

Mawati, A., E. H. B. Sondakh, J. A. D. Kalele, dan R. Hadju. 2017. Kualitas *chicken nugget* yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (*dietary fiber*). Jurnal Zootek. Vol. 37(2) : 464-473.

Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam *Filler* yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Nurbaya, S. R dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) dalam pembuatan cookies. J. Pangan dan Agroindustri. Vol. 1(1) : 46-55.

Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen *nugget*s ayam disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1(4) : 125-130.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GARUT (Maranta arundinacea) TERHADAP KANDUNGAN SERAT PANGAN,
KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS CHICKEN NUGGET**
PUTRI MAULINA M, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU. ; Ir. Rusman, MP., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rahayu, I. D., Sutawi, dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Dedikasi Vol 13(1) : 69-74.

Reny, A. A. 2016. Penentuan Formulasi Daging Ayam dan Dangke Terbaik dalam Pembuatan *Nugget* Berdasarkan Nilai *Thiobarbituric-Acid* dan Kualitas Organoleptik. Skripi. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae L*) dalam Bentuk Tepung dan Pati Sebagai Prebiotik pada Yoghurt sebagai Produk Sinbiotik terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia coli*. Skripsi. Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

Renate, D. 2016. Penambahan ekstrak wortel pada pengolahan *nugget* ikan gabus terhadap kadar β-karoten dan sifat organoleptiknya. Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan 2016. Universitas Jambi. Jambi.

Rismunandar. 2003. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta. pp 15.

Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE. Yogyakarta.

Santoso, A. 2011. Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. Jurnal Magistra. No 75 Th. XXIII: 35-40. ISSN 0215-9511.

Simanjuntak, R. P. 2014. Pengaruh Variasi Rasio Tepung Garut dan Pati Aren terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesukaan Produk *Noodle*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 2002. Naget Ayam (Chiken *Nugget*). Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2002.

Sujarwanta, R. O., Rusman, Setiyono. 2012. Karakteristik Fisik, kimia, sensoris, dan kandungan β-karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). Buletin Peternakan Vol. 36(2) : 103-112.

Suprapti, M. L. 2003. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.

Suwarno, M. 2003. Potensi Kacang Komak (*Lablab purpureus* (*L*.) *sweet*) Sebagai Bahan Baku Isolat Protein. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GARUT (Maranta arundinacea) TERHADAP KANDUNGAN SERAT PANGAN,
KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS CHICKEN NUGGET**
PUTRI MAULINA M, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU. ; Ir. Rusman, MP., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Suwoyo, H. 2006. Pengembangan Produk *Chicken Nugget Vegetable* Berbahan Dasar Daging SBB (*Skinless Bonless Breast*) dengan Penambahan *Flakes* Wortel di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Chicken Processing Plant*, Cikande-Serang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Pangan Pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. PAU. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Wibowo, A., F. Hamzah, dan V. S. Johan. 2014. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota L*.) dalam meningkatkan mutu *nugget* tempe. Universitas Riau. Riau. Jurnal Vol. 13(2) : 27-34.

Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka, Jakarta. P. 41.

Wulandari E., Lilis S., Hartati C., Andry P. 2016. Karakteristik mikrobiologi nugget ayam dengan pasta tomat selama penyimpanan pada suhu refrigerasi. Jurnal Ilmu Ternak. Vol.16(1) : 42

Yuliani, I. 2013. Studi Eksperimen *Nugget* Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis *Filler* yang Berbeda. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Yuanita, I. dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas *nugget* ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol. 3(1) : 1-5.