

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.
- Abubakar. 2003. Mutu karkas pemotongan ayam tradisional dan penerapan sistem hazard analysis critical control point. Jurnal Litbang Pertanian. 22(1): 34-39.
- Aini., Sirasih, M., D. Kisworo. 2017. Studi pendahuluan cemaran air limbah rumah potong hewan di Kota Mataram. Jurnal Ilmu Lingkungan. 15(1):42-48.
- Amrullah, I.K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi, Bogor.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Anonim, 2017, isi kandungan gizi lemak sapi - komposisi nutrisi bahan makanan, tersedia pada: <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-lemak-sapi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.Wfuhh9WWbtR>, diakses pada 11 November 2017, pada pukul 06.05 WIB.
- Anonim. 2018^a. Material Encyclopedia. Available at : <http://pakaroti.com/material/air-es>. Accession date 4th April 2018.
- Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti, R.T., Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3):47-54.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standarisasi Nasional SNI-3924-2009.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. Naget Ayam (Chicken Nugget). Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2014
- Bouton, P. E., P. V. 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.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, M. Wooton. 1987. Food Science. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budiyanto. 2002. Obesitas dan Perkembangan Anak. Grafindo Persada. Jakarta.
- Fasikah, A.U. 2013. Proporsi tepung ampas tahu dengan tepung terigu dan jumlah lemak terhadap mutu organoleptik biskuit berlemak (*rich biscuit*). E-jurnal boga. 2(1):18-20
- Febriyanti, R. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Stearat Sebagai Basis Terhadap Sifat Fisik Sabun Transparan Minyak Jeruk Purut (*Oleum Citrus hystrix* D. C.) Dengan Metode Destilasi. Politeknik Harapan Bangsa. Tegal.

- Gultom, W. O., S. Lestari, dan R. Nopianti. 2015. Analisis Proksimat, Protein Larut Air, dan Protein Larut Garam Pada Beberapa Jenis Ikan Tawar Sumatera Selatan. *Fishtech*. 4(2):120-127.
- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. Kualitas fisikokimia naget ayam menggunakan *filler* tepung Suweg (*Amorphalluscampanulatus* B1). *J. Ilmu Ternak* 11(1) : 1-5.
- Gunawan, Budi., Azhari, dan D. Citra. 2010. Karakterisasi spektrofotometri r dan scanning electron microscopy (s e m) sensor gas dari bahan polimer poly ethelyn glycol (p e g). Universitas Sunan Muria. Kudus.
- Hafid, H., Nuraini, dan Herman. 2013. Karakteristik Karkas dan Bagian-Bagian Karkas Sapi Peranakan Ongole Jantan dan Betina Pada Peternakan Rakyat Di Provinsi Sulawesi Tenggara. Fakultas Peternakan. Universitas Haluoleo. Kendari
- Hidayat, C., Sumiati., dan S. Iskandar. 2015. Persentase Bobot Karkas dan Potongan Komersial Ayam Sentul-G3 yang Diberi Ransum Mengandung Dedak Tinggi dengan Suplementasi Fitase dan ZnO. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 20(2):131-140.
- Ibrahim, H., E. R. Lilik, dan T. Imam. 2010. Pengaruh penambahan pati biji nangka (*Arthocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas fisik *nugget* ayam. *Jurnal*. Universitas Brawijawa, Malang. pp. 1-8.
- Ikasari, D., Syamdidi, dan D. T. Suryaningrum. 2011. Penggunaan Bakteri Asam Laktat Dan Lemak Sapi Dalam Pengolahan Limbah Tuna Menjadi Sosis Fermentasi. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*. 6(2):101-110.
- Ismanto, A. 2012. Pengaruh Bahan Pengikat (Karagenan, Albumen dan Gelatin) dan Lemak terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Karakteristik Sensori Sosis Sapi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2):69-74.
- Justisia, S.R.W.A.H., dan C. A. Adi. 2016. Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*) .*Media Gizi Indonesia*. 11(1):106-112.
- Jusuf, A. A. 2009. Histoteknik Dasar. Bagian Histologi Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kiernan, J. A. 1993. *Histological and Histochemical Method: Theory and Practice*, 3rd ed. Pergamon Press. USA.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal Zootehnik*. Universitas Sam Ratulangi Manado. 35(1):110-116.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Available at : <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>. Accession date 9th July 2018.
- Kusumaningrum. M., K. 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., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1):453 – 460.
- Laksono, M.A., V. P. Bintoro., dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1):685-696.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lengkey, H. A. W., S. M. Sembor., D. Garnida., P. Nanah., dan R. L. Balia. 2016. Pengeruh Pemberian Margarin terhadap Fisiko Kimiawi dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir. *Agritech*. 36(3): 279-283.
- Moore, S. L., D. M. Theno., C. R. Anderson and G.R. Schmidt. 1976. Effect salt, phosphate and smentonmeat proteins on cook yield of beef roll. *J. Food Sci* 41: 424-426.
- Muchson. 2017. Statistik Deskriptif. Guepedia. Jakarta.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, Dan Rendemen *Nugget* Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4):115-120.
- 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.
- Rengga, W. D. P., dan R. E. Ernawati. 2012. Biodiesel Dari Campuran Lemak Sapi (*beef tallow*) dan Minyak Sawit. *Jurnal Bahan Alam Terbuka*. 16(1):16-24.
- Rismunandar, M., dan N. Riski. 2003. Lada Budidaya Dan Tata Niaga Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rusdianti, V. 2015. 40 Resep Masakan Ayam Mancanegara. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sanjaya, A. W., M. Sudarwanto, dan E. S. Pribadi. 1996. Pengelolaan limbah cair rumah potong hewan di Kabupaten Dati II Bogor. *Media Veteriner*. 3(2).
- Sapibagus. 2018. Mengenal Lima Jenis Daging Sapi Impor, tersedia pada: <http://www.sapibagus.com/mengenal-lima-jenis-kategori-daging-sapi-impor/>. Diakses pada 11 Juli 2018.
- Sobirin, M., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Studi Tentang Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotustostreatus*) Terhadap Tekstur Dan Organoleptik *Chicken nuggets*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2):28-34.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Stone, H dan L. Joel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sujarwanto, R. O., Rusman, Setiyono. 2012. Karakteristik Fisik, kimia, sensori, dan kandungan β -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi

- daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). Buletin Peternakan 36(2) : 103-112.
- Suprapti, M.L. 2003. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Jogjakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem 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.
- Surya, Y.S. 2018. Reaksi Maillard Pada Pangan. Available at : <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/32771>. Accession date 4th April 2018.
- Suryaningsih, L., dan W. S. Putranto. 2011. Pengaruh Tingkat Konsentrasi Natrium Tripolifosfat terhadap Kadar Protein, Kekuatan Gel dan Kadar Air Pada Pengolahan *Nikumi* Daging Domba. Jurnal Ilmu Ternak. 11(2):81-86.
- Susilawati., Murhadi, dan Agustina. 2015. Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar Serta Olahannya pada Lokasi Karkas yang Berbeda. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Lampung.
- Sutaryo., Nurwanto., S. Mulyani, dan B.E. Setiana. 2006. Kadar Kolesterol, Keempukan dan Tingkat Kesukaan *Chicken nugget* Dari Berbagai Bagian Karkas *Broiler*. Jurnal Protein. 13(1):52-55.
- Untoro. N. S., Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos* Forsk). Animal Agriculture Journal. 1(1):567 – 583.
- Utami, E. Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2015. Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Jamur Salju Pada Kualitas *Nugget* Ayam. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak. 10(2):63-75.
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wijayanti, D.A., A. Hintono, dan Y.B. Pramono. 2013. Kadar Protein Dan Keempukan *Nugget* Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. Animal Agriculture Journal. 2(1):295-300.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. F.G. 1991. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih., A. Pratama., D. S. Putra. Dan Runtini, N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. Jurnal Ilmu Ternak. 16(2):95-99.
- Yuanita, I., L. Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. 3(1):1-5.

- Yuliana, N., B. Yoyok, Pramono., dan A. Hintono. 2013. Kadar Lemak, Kekenyalan dan Cita Rasa *Nugget* Ayam Yang Disubstitusi Dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1):301-308.
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Kanisius. Yogyakarta.