

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B. Forrest, J.C., E.D. Hendrick., M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*, 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing Co., USA
- Afrisanti. 2010. Produk Makanan Nugget. Agro Media.Surabaya.
- Amiruddin,C. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus Carota, L Dengan Variasi Suhu Kering* [Jurnal]. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2013
- Andarwulan, N., dan S. Koswara. 1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers. P: 172-175,180.
- Astuti, R. 2005. Kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci dengan proporsi filler tepung terigu berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Aswar, 1995. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis sp.)* (Skripsi) Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Bogor. Bogor
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2002. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (*Chicken nugget*). Badan Standardisasi Nasional Indonesia.Jakarta.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptik bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*volvariella volvaceae*) yang berbeda. Naskah Publikasi. Tersedia pada :http://eprints.ums.ac.id/26650/15/011._Naskah_Publikasi.pdf. Di akses pada tanggal 24 November 2017.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani. Kanisius, Yogyakarta
- Hanum 2016. Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Daging Ayam *Broiler*. Jurnal Ilmiah Peternakan 4 (3) : 47-52 (2016) ISSN : 2337-9294 47
- 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.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Jurnal Panel Gizi Makan. Jakarta. 35 (1) 13-22.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat Science. 5th Ed. Pergamon Press, Oxford.

- Naruki, S dan Kanoni. 1992. Kimia dan teknologi pengolahan hasil hewani. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nuansa, 2011. Kualitas kimia tepung wortel dan stick wortel hasil kreasi pengolahan berbasis wortel oleh kelompok pkk desa tawangsari. Tersedia pada <http://fpk.unair.ac.id/jurnal/files/disk1/1/1234561234nuansaa-192wortel.pdf>. Diakses taggal 8 Maret 2018.
- Owens, C.M. 2001. Poultry Meat Processing, CRC Press LCC. Departement of Poultry Science, Texas.
- 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
- Prakash, A. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories-Analytical Progress. Volume 19. Nomor 2. Hal 1-4.
- Rohman, A dan Sugeng, R. 2005. Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (*Murraya Paniculata* (L) Jack) Secara In Vitro. 16 (3) : 136-40.
- Rubatzky, V. E. dan Yamaguchi, M. 1998. Sayuran Dunia 2 Prinsip, Produksi dan Gizi. Edisi Kedua. ITB Press, Bandung. P: 160-166, 171
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. Citra Aji Parama. Yogyakarta.
- Saleh, M., K., Prana, S. Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institute Pertanian Bogor. UPT. Perpustakaan. Bogor : Institute Pertanian Bogor.
- Setiawan, R. A. 2010. Kualitas kimia dan serat bakso daging sapi yang disuplementasi wortel (*daucus carota*) pada level yang berbeda. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Ternak. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.
- Sianipar, D. T. 2003. Pengaruh kombinasi bahan pengisi dan bahan pengikat terhadap sifat fisik, kimia, serta palatabilitas fish nugget dari jagung merah ikan tuna (*Thunnus Obsesus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Soeparno. 1992. Pilihan Produksi Daging Sapi dan Teknologi Prosesing Daging Unggas. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tati, S. 1988. Rahasia Mengolah Daging Ayam. *Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat*. 18 (78) : 27 – 33.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triyantini, R., Sunarlom, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso sapi. *Proc. Seminar LIPI*. Vol. 7:359-364.
- Wattimena, M., V. P. Bintoro, dan S. Muyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. *Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2: 36-39.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yunus, Muhamad Pratama. 2014. Kualitas kimia, fisik dan sensoris *chicken nugget* daging domba dengan imbalanced filler tepung mocaf dan tepung terigu yang berbeda, Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.