

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Subhi, F. M. M. 2013. Evaluation of Mushrooms Broth Cube and Its Compared With Maggi Broth Cube Products in Saudi Arabia. *Journal of American Science*. 9(5): 250 – 255.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Anonim. 2017. Statistik Peternakan Dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis. AOAC Inc. Virginia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Mutu karkas dan daging ayam. SNI 3924-2009. Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Naget ayam (*Chicken nugget*). SNI 01–6683–2014. Dewan Standardisasi Nasional.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Bohn, J. A. and J. N. BeMiller. 1995. (1→3)- β -D-glucans as biological response modifiers: A review of structure-functional activity relationships. *Journal of Carbohydrate Polymers*. 28: 3 – 14.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- Daha, L. 2011. Rancangan Percobaan untuk Bidang Biologi dan Pertanian Teori dan Aplikasinya. Masagena Press. Makassar.
- Dahlan, M.S. 2006. Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan. Penerbit Salemba Medika. Jakarta.
- Dawson, P. L. 2001. Packaging. Poultry Meat Processing. CRC Press. Florida.
- deMan, J. M. 2013. Principles of Food Chemistry 3rd Edition. Springer. Ontario.
- Ekowati, B. A. dan D. Cakrawati. 2016. Modifikasi *nugget* ayam dengan penambahan pati resisten ubi jalar sebagai serat pangan. *Jurnal Fortech* 1(1): 53 – 58.
- Hayati, R., A. Marliah, dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*. 66 – 75.
- Kaderi, H. 2015. Arti Penting Kadar Abu pada Bahan Olahan. http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com_conte

[nt&view=article&id=1676&Itemid=10](#) Diakses pada 19 Oktober 2018 pukul 12.41.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1992. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kemp, S.E., T. Hollowood, and J. Hort. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell. United Kingdom
- Kenawi, M. A., R.R. Abd EL-Salam, S. A. El-Sherif. 2009. The effect of mung bean powder, and/or low fat soy flour as meat extender on the chemical, physical, and sensory quality of buffalo meat product. *Journal of Biotechnology in Animal Husbandry*. 25(5-6): 327 – 337.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur fakir. *Jurnal Zootek*. 35(1): 106 – 116.
- Laksono, V., P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air, kadar air dan protein *nugget* ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Journal of Animal Agriculture* 1 (1): 685 – 696.
- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 1999. Sensory Evaluation Technique. CRC Press. New York.
- Midayanto, D. dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259 – 267.
- Myrdal, M. A., K. Mills, T. Wong, G. Drescher, S. M. Lee, C. Sirimuangmoon, S. Schaefer, S. Langstaff, B. Minor, J-X. Guinard. 2014. Flavor-enhancing properties of mushrooms in meat-based dishes in which sodium has been reduced and meat has been partially substituted with mushrooms. *Journal of Food Science*. 79(9): 795 – 804.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pematangan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta.
- Nelson, A. L. 2001. High-Fiber Ingredients. St. Paul, MN. Eagan.
- Ooi, V. E. C. and F. Liu. 2000. Immunomodulation and anticancer activity of Pollysaccharyde Protein Complexes. *Journal of Current Medicinal Chemistry*. 7: 715 – 729.
- Owens, C. M. 2001. Coated poultry products. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. Florida.
- Permadi, S. N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, kualitas sensorik dan rendemen *nugget* ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4) : 115 – 120.

- Purnomo, H. 2000. Pembuatan *Chicken nugget*. Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sobirin, M., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2013. Studi tentang penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap tekstur dan organoleptik *chicken nugget*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 8(2): 28 – 34.
- Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno, Indratiningsih, S. Triatmojo, dan Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Perternakan UGM. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suharjo, E. 2008. Budidaya Jamur Merang dengan Media Kardus. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 25(4): 235 – 242.
- Suprayitno, E. 2017. Dasar Pengawetan. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Thalib, A. 2011. Uji tingkat kesukaan nugget ikan madidihang (*Thunnus albacares*) dengan bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan. 4(1).
- USDA. 2018. Chicken, broilers or fryers, breast, meat only, cooked, roasted. Poultry Products. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/05064?fgcd=&manu=&format=Abridged&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=05064&ds=&qt=&qp=&qd=&qn=&q=&ing> Diakses pada 19 Oktober 2018 pukul 12.35.
- Warisno dan Dahana. 2010. Menabur Jamur Menuai Rupiah. Gramedia. Jakarta.
- Wibowo, S. 2001. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyastuti, N. dan S. Istini. 2004. Optimasi proses pengeringan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia 2(1): 1693 – 1831.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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