

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E.Gerrard and E.W Mills. 2001. Principles of Meat Science: Kendall/Hunt Publishing Company. Iowa.
- Afrisati, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. . Surakarta.
- Alamsyah, Y. 2008. Nugget. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Astawan, M. 1998. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Presindo. Jakarta.
- Astuti, R. 2005. Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci dengan Proporsi Filler Tepung Terigu Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2002. SNI 1-6683-2002. Nugget Ayam (Nugget ayam). Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Balitbangtan, 2016. <http://jabar.litbang.pertanian.go.id/index.php/info-teknologi/640-buah-naga> Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian. Jawa Barat. Diakses pada 9 Juli 2019.
- Bouton, P.E., P.V. Harris dan W.R. Shorthose, 1971. The Effect of Ultimate pH Upon The Water-Holding Capacity and Tenderness of Mutton. J. Food Sci. 36: 435.
- Bouton, P.E., P.V. Harris dan W.R. Shorthose. 1971. The Effect of Ultimate pH Upon The Water-Holding Capacity and Tenderness of Mutton. J. Food Sci. 36: 435.
- 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.
- Cahyadi,W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Crouzet, J., D, Chassagne., dan M, Sakho. 1995. Contribution of glycosidically bound volatile compounds to processed food aroma.

- Dalam: Contribution of Low and Non-volatile Materials to the Flavor of Food Symposium. American Chemical Society. Chicago.
- Dalimartha, S dan Soedibyo, M. 1999, Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Forrest , G.J., Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Company. San Francisco.
- Guritno, A.D. 1992. Petunjuk Laboratorium : Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Harivaindaran. K.V., O.P, Rebecca., S, Chandran. 2008. Study of optimal temperature, pH, and stability of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel for use as potential natural colorant. Pakistan Journal of Biological Sciences. 11 (18): 2259-2263.
- Hastuti, S., S. Suryawati., I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. Agrotek. 9 (1): 71-75.
- Hatona et.al., 1988 dan Yen-Chen, 1995. Di Dalam Yasni S. 2001. Khasiat Cinna-Ale sebagai Pencegah Penyakit Degeneratif. Di Dalam : Prosiding Seminar Nasional : Pangan Tradisional Sebagai Basis Industri Pangan dan Suplemen. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB . Jakarta.
- Hernani dan Raharjo, M., 2005, Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Cetakan I. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hidayat, H. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit terhadap Aktivitas Antioksidan, Kualitas Fisik dan Sensoris Nugget ayam Daging Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika B, P., Hastuti dan Supartono. 1998. Pedontan Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kartika, B., P, Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Komariah, N, Ulupi. Y, Fitriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso. Buletin Peternakan. 28(2): 80-86.

- Kramlich WE. 1971. Sausage Product. The Science of Meat and Meat Product. 2nd edition. Freeman WH an Co. San Fransisco.
- Kristanto, D. 2014. Berkebun Buah Naga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik Nugget ayams yang disubstitusi dengan telur rebus. Indonesian Jurnal of Food Technology. 1(1): 24-28.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari, R.P., F, Srikandi., dan S.L.J, Betty. 1997 Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penmbahan pigmen angkak. Bul. Tek. Dan Industri Pangan. 8 (3): 8-12.
- Lim, T.K., 2012. Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants. Springer. New York. P.646.
- Lyon, B.G., D.P. Smith, C.E. Lyon, dan E.M. Savage. 2004. Effects of diet and feed withdrawal on the sensory descriptive and instrumental profiles of broiler breast fillets. Poultry Sci. 83:275-281.
- Manihuruk, F.M., T. Suryati dan I.I Arief. 2017. Effectiveness of the Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel extract as the colorant, antioxidant, and antimicrobial on beef sausage. Jurnal Media Peternakan. Vol 40(1):47-54.
- Maulida, R. 2011. Pengembangan Produk Makanan Jajanan Anak Sekolah di Kota Malang Berbasis Tepung Garut. Skripsi Program Studi Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Mukaromah U., H.S, Sri. dan A, Siti. 2010. Kadar vitamin C, mutu fisik, pH dan mutu organoleptik sirup Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) berdasarkan cara ekstraksi. Jurnal Pangan Dan Gizi. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang. 1(1):43-50.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Pengolahan Teknologi Hasil Ternak. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ockerman, H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th ed. Animal science Departement The Ohio State University. The Ohio Agricultural Research and Development Center. Ohio.
- Oktaviani, E. P., E. Purwijatiningsih, dan F. S. Pranata. 2014. Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi ekstrak Buah Naga Merah (*Hyloreceus polyrhizus*). Jurnal Teknobiologi 1(1):1-15.
- Oktaviani, E.P. 2014. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Buah Naga Merah

(*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.

Owens, C.M. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press LCC. Departement of Poultry Science. Texas.

Palungkun, R., A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.

Pantastico, J.B. 1986. Fruit and Vegetable Flavor. AVI Book. New York.

Pratiwi, Y., A. Rahim, dan G.S. Hutomo. 2016. Karakteristik fisik dan kimia mie antioksidan dari pati sagu dengan ekstrak kulit buah naga merah. e-Jurnal Agrotekbis. Vol 4 (5) : 553-558.

Puspita, V.A. 2011. Karakterisasi Flavor Buah Naga Putih (*hylocereus undatus*) dan Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rismunandar, 1993. Lada Budidaya dan Tata Niaganya. Penebar Swadaya. Jakarta.

Risnayanti., S. M. Sabang dan Ratman. 2015. Analisis perbedaan kadar vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) yang tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. Jurnal Akademik Kimia 4(2):91-96.

Rizal, M. 2015. Prospek pengembangan buah naga (*Hylocereus costaricensis*) di Kabupaten Kutai Kertanegara, Kalimantan Timur. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 1(4):884-888.

Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. Majalah Jurnal Indonesia : 53-58.

Roswitha, M.A. 2006. Pemanfaatan Buah Salak (*Sallaca zalacca* (*Gaertner*) Voss) Kualitas Rendah menjadi Sari Buah (Kajian Konsentrasi Garam dan Lama Perendaman Dalam Larutan Gula). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. UPT. Perpustakaan Bogor: Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sandra, W.A. 2010. Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Saputra, S.H., E. Sampepana dan A. Susanty. 2017. Pengaruh rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan sukrosa serta lama waktu osmosis terhadap sifat kimia konsentrat sari buah naga merah (

Hylocereus polyrhizus). Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda. Jurnal Riset dan Teknologi Industri. Vol 11(2): 123-129.

- Sari, N dan M, Rohmah. 2014. Pengaruh formulasi daging buah naga super merah (*hylocereus costaricensis*) dengan daging kelinci terhadap sifat kimia dan sensoris nugget. Jurnal teknologi Pertanian Universitas Mulawarman. Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman. Samarinda. 9 (2): 65-69.
- 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
- Sikorski, Z.E. (2007). Chemical and Functional Properties of Food Components. 3rd edition. CRC Press. New York.
- Sinaga, A.A., Luliana, S., Fahrurroji, A., 2014, Uji efektivitas antioksidan losio ekstrak metanol buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus Britton* Dan *Rose*). Jurnal Untan. 2(1):11-19.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sri Usmiati dan Komariah. 2007. Karakteristik Bakso Daging Kerbau Dari Berbagai Baigan Karkas dan Tingkat Tepung Tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Stone, H dan J.L. Sidel. 2004. Sensory Evaluation Practices. Elsevier Academic Press. San Diego.
- Suprpti, M.L. 2003. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanty, A., E, Sampepana., dan S.H, Saputra. 2017. Pengaruh rasio buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) dan sukrosa serta lama waktu osmosis terhadap sifat kimia konsentrat sari buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*). Jurnal Riset Teknologi Industri. Balai Riset dan Standardisasi Industri. Samarinda. 11(2). 123-129.
- Taiwan Food Industry Development and Research. 2007. Dalam Panjuantiningrum, Feranose. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Yang Diinduksi Aloksan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Tanikawa E. 1985. Marine Product in Japan. Koseisha Koseikaku Co. Ltd. Tokyo.

- Tasyur, A. B. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Kerupuk dengan Penambahan Buah Pare dan Kulit Buah Naga (*hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami. Publikasi Ilmiah. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Tati, S. 1998. Rahasia Mengolah Daging Ayam. Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat. 18 (78): 27-33.
- Triyantini, R. S., J, Darma dan T. P Indarmono. 1986. Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi. Proc. Seminar. LIPI. Pusat Penelitian Peternakan. Bogor. 7: 359-364.
- Umayah, E. U dan M.H, Amrun. 2007 Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose). Jurnal Ilmu Dasar. 8(1): 83-90.
- Van Laack, R.L.J.M., C.H. Liu, M.O. Smith, dan H.D. Loveday. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. Poultry Sci. 79:1057-1061.
- Wahdaningsih, Sri, E.P, Setyowati dan S. Wahyono. 2011. Aktivitas penangkap radikal bebas dari Batang Pakis (*Alsophila glauca* J.Sm). Majalah Obat Tradisional. Vol.16 (3):156-160.
- Widianingsih, M. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah naga merah (*hylocereus polyrhizus* (f.a.c weber) *britton & rose*) hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angin. 2016. Jurnal Wiyata.3(2). 146-147.
- Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice. Edisi IV.
- Widodo, S.A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Hemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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 Jurnal. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. 2(1). 295–300.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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. Semarang.