



#### DAFTAR PUSTAKA

- Amato, P.M., Hamann, D. D., Ball, H. R. Jr., and Foegeding, E. A. 1989. Influence of poultry species, muscle groups, and Nacl level on strength, deformability, and water retention in heat-set muscle gels. *J. Food Sci.* 54:1136.
- Amertaningtyas, D., Purnomo, H., dan Siswanto. 2004. Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Diakses dari situs <http://digilib.brawijaya.ac.id>.
- Anonim, 2000. Ayam Arab: ternyata dari Belgia, bukan dari Arab. *Trubus* No. 373:14.
- Anonim, 2002. Ayam Arab produksi telurnya tinggi. *Poultry Indonesia*. No. 278:59
- Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisa Statistik. Bagian ke-2. Bagian Pemuliaan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bouton, P. E., F. D. Carrol, L. Fisher, P. V. Harris and W. R. shorthose. 1971. Effect of pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci.* 36: 435-439.
- Bratzler, L. J. 1971. Palatability factors and evaluation. In: *The Science of Meat and Meat Products*. 2<sup>nd</sup> ed. J. F. Price and B.S. Schweigert (Eds). W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Direktorat Gizi Dep. Kes. RI, 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Cetakan ke-7. Penerbit Bhratara. PT Niaga Media.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Hadiwiyoto, W. S., Soeparmo, dan S. Budiharta. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hidayat, A. 2001. Kualitas Fisik dan Organoleptik *Chicken Nuggets* pada Imbangan Daging Dada dan Paha yang Berbeda dengan *Filler* Tepung Maizena. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hodge, J. E dan E. M. Osman, 1976. Carbohydrates. In: Principles of Food Science. O. R. Fennema. Marcel Dekker Inc., New York and Basel.
- Hultin, H. O, 1976. Characteristic of muscle tissue. In: Principles of Food Science. O. R. Fennema. Marcel Dekker Inc., New York and Basel.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kinsman, D. M., Anthony W. Kotula, Burdette C. Beidenstein. 1994. Musle food. Chapman and Hall. London.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage product. In: The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. J. F. Price and B. S. Schweigert (Eds). W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Kusuma, P. 2000. Kualitas Fisik dan Organoleptik *Chicken Nuggets* dengan Proporsi Filler Tepung Terigu yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- McKenna, 2003. Meat Tenderness. Diakses dari situs [www.foodsciencedirect.com](http://www.foodsciencedirect.com). Last modified on 18 April 2003.
- Muljohardjo, M. 1987. Teknologi Pengolahan Pati. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Basil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Prinyawiwatkul, W., K. H. Me Watters, L. R. Beuchat, and R. D. Phillips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. *J. Food Sci.* 62 (4): 889-893.
- Romans, J. R. dan P. T. Ziegler. 1974. *The Meat We Eat*, 10<sup>th</sup> ed. The Interstate Printer and Publ. Inc., Denville. Illinois.
- Santosa, W. 2001. *Statistik Parametrik*. PT. Elex Media Komputindo. Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Santoso, S. 2001. *Buku Latihan SPSS Statistik Non Parametrik*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas pangan dan Gizi. Universitas Gadjah mada. Yogyakarta.
- Soeparno, 1998. *Ilmu dan Teknologi Paging*. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1989. *Produksi dan Kualitas Paging*. Pasca Sarjana. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suryanto, E. 2000. *Pomacea Insularis (Gastropoda: Piliidae) Its Control Under The Integrated Pest Management (IPM) Concept*. Pisertasi Poctor of Phylosophy. University Putra Malaysia. Malaysia.
- Suwarjono, A. 2003. *Pengaruh Lantai Kandang dan Macarn Otot terhadap Kualitas Fisik Paging Ayam Arab Jantan (Fayoumi)*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Utami, I. S. 1992. *Pengolahan Roti*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Urbain, W. M. 1971. *Meat preservation*. In: *The Science of Meat and Meat Products*. 2<sup>nd</sup> ed. J. F. Price and B. S. Schweigert (Eds), W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Whistler, R. L., E. F Pascall, J. N. BeMiller, and H. I. Robert. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Vol 2. Academic Press. New York.

Whistler, R. L and J. N. BeMiller. 1999. Starch. In: Carbohydrate Chemistry for Food Scientist. Eagon Press. St. Paul, Minnesota, USA.

Winarno, F. G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-3. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yulianto, H. Ir. 2000. Ayarti Arab berpotensi dikembangkan secara komersial. Poultry Indonesia. No. 242:57-58