

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Afrisanti. 2010. Produk Makanan Nugget. Agro Media. Surabaya.
- Anggraini, D.R., Tejasari, dan Y. S. Praptiningsih. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensori sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. Jurnal Agroteknologi. 10(1): 25-35.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Anonim. 2018. Full Report (All Nutrients) Broccoli. USDA National Nutrient Database for Standard Reference.
- Antonio. M, J. Carnendan P and Eduardo. 2006. Mortadella Sausage Formulations with Mechanically Separated Layer Hen Meat Preblended with Antioxidant. Piracicaba. Brazil. 63: 240-245.
- Arizona, R., E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. Buletin Peternakan. 35(1):50-56.
- Astuti, R. 2005. Kualitas fisik dan organoleptic nugget kelinci dengan proporsi filler tepung terigu berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Banerjee, R., A.K. Verma., A.K. Das., V. Rajkumar., A.A. Shewalker., H.P. Narkhede. 2012. Antioxidant effect of broccoli powder extract in goat meat *nugget* s. Journal Meat Science. 91(2012):179-184.
- Bouton, P.E., V.P. Harris, and W.R. Shorhthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36: 435-441.
- Departemen Kesehatan RI. 2002. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.

- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz and D. Plust. 2011. Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.* 10(3):359-373.
- Dorman, H. J. D., Peltoketo, A., Hiltunen, R. and Tikkanen, M. J. 2003. Characterization of the antioxidant properties of de-odourised aqueous extracts from selected Lamiaceae herbs. *Food Chemistry*. 83. 255-262.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood, New York. Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Furqon, A. A. Q., I. Maflahah dan A. Rahman. 2016. Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *Jurnal Agrotek*. 10(2):72-75.
- Hastuti, S., S. Suryawati dan I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. *Jurnal Agrotek*. 9(1):71-75.
- Hidayat, H. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap aktivitas antioksidan karakter fisik dan sensoris chicken nugget . Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ibrahim, H., L.K. Radiati dan I. Thohari. 2014. Effect of jackfruit's seed starch (*arthocarpus heterophyllus lamk*) on physical quality of chicken *nugget*. 1(7):1-9.
- Irawati. 2017. Kualitas Organoleptik Chicken Nugget pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makasar.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Jurnal Ziraah*. 39(3):119-128.
- Jamhari., E, Suryanto dan R.O. Surjawanta. 2018. Pengaruh Tepung Brokoli sebagai Antioksidan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Nugget Ayam yang Disimpan Pada Suhu Refrigerator. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Karima, I. W. 2012. Kualitas Fisik Daging Dan Mikrostruktur Otot Landak Jawa (*Hystrix javanica*) yang Diberi Penambahan Konsentrat Pada Pakan. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khatimah, N., Kadirman dan R. Fadilah. 2018. Studi pembuatan nugget berbahan dasar tahu dengan penambahan sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(6):59-68

- Komariah., I.I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikroba daging sapi yang ditambah jahe (*zingiber officinale roscoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Media Peternakan. 27(2):46-54.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson., and F.W. Tauber. 1973. Processed Meat. The AVI Publishing. Connecticut.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik nugget ayam yang disubstitusi dengan telur rebus. Indonesian Jurnal Of Food Technology. 1(1):69-77.
- Laksmi, R.T., A.M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik nugget ayam yang disubstitusi dengan telur rebus. Jurnal Animal Agriculture. 1(1):453-460.
- Lapase, O.A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Jurnal Ilmiah Peternakan.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke Lima. 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 penambahan pigmen angkak. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 8(3):8-12.
- Nento, W.R dan P.S. Ibrahim. 2017. Analisa kualitas nugget ikan tuna (*Thunnus* sp.) selama penyimpanan beku. Jurnal Of Agritech Science. 1(2):75-81.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 14(1):1-11.
- Nurhayati, S., S. Haryanti dan E. D. Astuti. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (*Brassica oleracea* L). Jurnal Buletin Anatomi dan Fisiologi. 15(2):39-45.
- Nurwantoro., V.P. Bintoro., A.M Legowo., L.D. Ambara., A. Prakoso., S. Mulyani and A. Purnomoadi. 2011. Microbiological physical properties of beef marinated with garlic juice. J. Indonesian Trop. Journal Animal Agriculture. 36(3).
- Panggabean, A. 2017. Perubahan Mutu Produk Nugget Jamur Tiram dengan Pengemasan Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Beku. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Permadi, S.N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik dan rendemen *nugget* ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*plerotus asreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(4):115-120.
- Pracaya., 1999, Hama dan Penyakit Tanaman, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prijambodo, O.M., C.Y. Trisnawati dan A.M. Sutedja. 2014. Karakteristik fisikomia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 13(1):6-11.
- Rahardiyana, D. 2004. Bakso (traditional indonesian meatball) properties whit post mortem condition and frozen storage. Thesis. Departemen of animal science at Louisiana State University. Louisiana.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap ph, daya ikat air dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 8(6):309-315.
- Rosyidi, D., A.S. Widati., J. Prakoso. 2008. Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik chicken nugget. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil ternak 3(1):43-51.
- Rujiah., R. Ninsix dan Z. Hayati. 2013. Pengolahan nugget sayur. Jurnal Teknologi Pangan Faperta. 2(1):35-47.
- Sabari, S.D., J. Rajagukguk dan A. Dwiwijaya. 1994. Pengaruh kimia dan suhu penyimpanan terhadap daya simpan kubis bunga. Jurnal Hortikultura. Vol 4(2).
- Sakinah, F.M. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) terhadap Karakteristik Fisik, Sensoris dan Mikrostruktur Chicken Nugget. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Santoso, P. 2006. Teknologi Pengawetan Bahan Segar. Naskah Publikasi Uwiga, Malang.
- Sari, D. P., U. Fatmawati, dan R. M. Prabasari. 2016. Profil hands on activity pada mata kuliah mikroteknik di prodi pendidikan biologi FKIP UNS. Proceeding Biology Education Conference. 13(1): 476-481.
- Sari, K.N. 2014. Kandungan Serat, Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Keripik Ampas Brokoli (*Brassica oleracea var. italica*) Panggang. Skripsi Universitas Diponegoro.
- Sayuti, K dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press.

- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke 5. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soleh, A.R., D. Setiawan, E. Rosihin, R. Wahyudin, S. Rahayu, dan abidin. 2002. Dokumen teknologi tepat guna. Tersedia di <http://www.iptek.apji.or.id>. Diakses tanggal 27 Agustus 2018.
- Sumantri, B., A. Ali., V.S. Johan. 2015. Pemanfaatan tempe dengan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan nugget. Jom Faperta. 2(2):1-12.
- Suprpti, M. L. 2003. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2005. Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan PenurunanMasa Simpan Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Refrigerasi Berdasarkan Nilai TVB dan pH. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Sutaryo, Nurwantoro, S. Mulyani dan B.E. Setiani. (2006). Kadar kolesterol, keempukan dan tingkat kesukaan chicken nugget berbagai bagian karkas broiler. Jurnal Protein. 13(1);52-55.
- Syamsuddin, N., Lahming., dan M.W. Caronge. 2015. Analisis kesukaan terhadap karakteristik olahan nugget yang disubstitusi dengan rumput laut dan tepung sagu. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 1(7):1-11.
- USDA. 2012. National Nutrient Database for Standard Reference26. Broccoli, Onion, Garlic and Coriander. United States: U.S: Departement of Agriculture Nutrient Data Laboratory and Health.
- Usmiati, S dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 12(5):284-299.
- Wasnowati, C. 2009. Kajian saat pemberian pupuk dasar nitrogen dan umur bibit pada tanaman brokoli (*Brassica oleraceae* var. *italica* planck). Jurnal Agrovigor. 2(1):14-22.
- Yuan, L.Y., G.F. Ouyang and G.H. Zhou. 2006. Changes in volatile compounds of traditional chinese nanjing water-boiled salted duck durling processing J Food.
- Yuanita, I dan S. Lisnawaty. 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., Y.B. 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.
- Yusticia, Y. 2019. Aktivitas Antioksidan (Angka DPPH) dan Kualitas Kimia Sosis Ayam Broiler yang Disuplementasi Ekstrak Brokoli. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Yusuf, M., Wihansah R. R. S., Arifin M., Oktaviana A. Y., Rifkhan, Negara J.K., dan Sio A. K. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299.