

Daftar Pustaka

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hedrick, M. D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th edition. Hunt Publ Co. USA.
- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt, and S.M. Russell. 1998. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf-life. Poultry Sci. 77:361-366.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Vol. 04 No. 08 Tahun 2013
- Almatsier, Soetarjo, S dan M. Soekarti. 2011. Gizi seimbang dalam daur kehidupan. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Alvarado, C. and S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. J. Appl. Poult. Res. 16:113- 12
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Anonim. 2009. Ebook.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/serat-makanan-dan-kesehatan.pdf>. Diakses pada tanggal 2 November 2016 pukul 05.30 WIB.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*, Washington.
- Apriyantono, A. 2006. *Titik Kritis Kehalalan Bahan Pembuat Produk Bakery dan Kue*. <http://www.halalgUlde.info> Diakses- 15/10/10
- Arief, I.I. T. Suryati & R.R.A. Maheswari. 2006. Sifat Fisik Daging Sapi *Dark Firm Dry* (DFD) Hasil Fermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum*. Media Peternakan. 29(2): 76-82
- Astuti, E. 2009. Pengaruh jenis tepung dan cara pemasakan terhadap mutu bakso dari surimi ikan hasil tangkap sampingan (hts). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Astuti, R. 2005. Kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci dengan proporsi filler tepung terigu berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Astuti, R. 2005. Kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci dengan proporsi filler tepung terigu berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Awwaliyah, R. 2009. Pengaruh Karagenan Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Daging Ayam Petelur

- Afkir. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro, Semarang. *Vol.2.No. 1, 2013, p 301-308*
- Cahyono, A. 2013. Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Vovariella vol/vaceace*) yang berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Damodaran, S. and A. Paraf. 1997. Food Proteins and Their Applications. Marcel Dekker. New York
- Dawson, P. L. 2001. Packaging. Poultry Meat Processing. CRC Press. Florida.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang. Jakarta.
- Desi, P. 2016. Uji Coba Pembuatan Cita Rasa atau *Flavor* yang Berbahan Dasar Kulit Buah Naga. Skripsi. Universitas Internasional Batam. Batam.
- Erdiansyah. 2006. Teknologi penanganan bahan baku terhadap mutu sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). Tesis. IPB. Bogor.
- Gaol, A. M. L., Wignyanto dan Mulyadi, A.F. 2017. Kajian proporsi tepung tapioka dan air es dalam pembuatan bakso berbahan utama jamur tiram Tersediapada <https://www.researchgate.net/publication/258118110>. Diakses pada 2 November 2019.
- Gardjito, M. 2005. Aneka Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning. <http://srahma.blogspot.com/200>. Vol 4(1) :104-110 Maret 2015
- Gardjito, M., Murdiati, A., dan Aini, N. 2006. Mikroenkapsulasi β -karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. Jurusan TPHP Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta. Vol. 36 No. 2 : 342 - 352 (Juli 2016)
- Hakim, L. 2015. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. Diandra Creative. Yogyakarta. pp. 40.
- 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.
- Hatta, Mdan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. JITP. 2 (1): 30-38.
- Hendrasty, H. K. 2003. Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Ibrahim, H., Lilik E. R., dan Imam T. 2010. Pengaruh penambahan pati biji nangka (*Arthocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas fisik *nugget* ayam. Jurnal. Universitas Brawijawa. Malang.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Universitas Hasanudin :Makasar.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan Vol. 24 (1). 2000.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. Kendall Publishing Company. Eglewood Cliff. USA.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU dan Pangan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren S. Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia; 1986. Fennema OR. Food chemistry. 3 ed. USA: Marcel Dekker. Inc; 1996. p.9-22.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Komansilan, Sylvia. 2015. Pengaruh penggunaan beberap jenis filler terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. Jurnal Zootek Vol. 35 No 1: 106-116 ISSN 0852-2626.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. USAID. Bogor. pp.1-10.
- Kramlich, J. E. 1971. Sausage product technology. in the science of meat and meat product. J. E. Price and B. S. Schweigert Edit. W. H. Freeman and Colletotrichum. perilaku disruptif: 485.
- Kumalaningsih, S . 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kurniawan, C. 2012. *Kajian Penurunan Beta Karoten Selama Pembuatan*

*Flakes Ubi Jalar (Ipomoea Batatas Lam) Dalam Berbagai Suhu Pemanggangan.*Jurnal. FTP IPB.Bogor.

- Kusbandari A, S. Hari .2017, Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap Dpph (1,1-Difenil 2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (Cucumis Melo Var. Cantalupensis L) Secara Spektrofotometri UV-Visibel, Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas, Vol 14 No 1, hlm. 37-42 Vol. 14 No. 1 p-ISSN: 1693-5683; e-ISSN: 2527- 7146
- Kusharto, Clara M. 2006. Serat makanan dan perannya bagi kesehatan.Jurnal Gizi dan Pangan, November 2006 1(2): 45-5
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. J Anim Agriculture. Universitas Diponegoro. Semarang. Vol. 1(1):453-460.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lengkey, A.W., L. Suryaningsih, dan M. I. Anshory. 2009. Pengaruh Penggunaan Beragai Tingkat Persentase Pati Ganyong (*Canna edulis Ker*) Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Nugget Ayam .Seminar Nasional “Pengembangan Sistem Produksi dan Pemanfaatan Sumberdaya Lokal untuk Kemandirian Pangan Asal Hewan”. Fakultas Peternakan Unpad, Bandung. Hal.329-338.
- Lestari, R.P., Srikandi, F., dan Betty, S.L. J. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. Bul. Tek. Dan Industri Pangan. 8 (3): 8-12.
- Li, P., Huo, L., W., Lu, R., Deng, C., Liu, L., Deng, Y., Guo, N., Lu, C. and He, C. 2011. Free Radical Scavenging Capacity, Antioxidant Activity and Phenolic Content of (*Pouzolzia zeylanica*).College.of Pharmacy, J. Serb. Chem. Soc.Vol.76 (5). Hal.709-717
- Linawati. 2006. Kadar Protein kolagen dan hubungannya dengan kualitas daging sapi PO. Laporan Penelitian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Linder, M.C. 1985. Biokimia Nutrisi dan Metabolisme. (1st ed) (A.Parakkasi, penerjemah). Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lingga ME & MM Rustama.2005 .Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (*Allium sativum* L.) terhadap Bakteri Gram Negatif dan Gram Positif yang Diisolasi dari Udang Dogol

(*Metapenaeus monoceros*), Udang Lobster (*Panulirus* sp), dan Udang Rebon (*Mysis* dan *Acetes*). *Jurnal Biotika* 5 (2).

- Mahmud. 2012. Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: CV Pustaka Setia
- Masni. 2004. Kajian Pemanfaatan Limbah Pabrik Kelapa Sawit sebagai Sumber Karotenoid[disertasi]. Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.sawit merah. Bogor.Fakultas Pasca Sarjana.Institut Pertanian Bogor.
- Mustofa.2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam *Filler* yang Berbeda.Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Offer, G. dan P. Knight. 1988. The Structural Basis of WHC in Meat. Elsevier Applied Science.
- Owens, C.M. 2001. Poultry Meat Processing, CRC Press LCC. Departement of Poultry Science, Texas.
- Pearson, A. M. and T. R. Dutson. 1994. Advance in meat research series volume 9: quality atributes and their measurements in meat, poultry and fish product. Blackie Academic and Professional an Imprint of Chapman and Hall. London.
- 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.
- Pramuditya, G dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4) : 200-209.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama postmortem yang berbeda.Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V., Rachmawati, T.M., Baghaskoro, B.P., Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). *Buletin Peternakan* 33: 111-118.

- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Reny, A. A. 2016. Penentuan Formulasi Daging Ayam dan Dangka Terbaik dalam Pembuatan *Nugget* Berdasarkan Nilai *Thiobarbituric-Acid* dan Kualitas Organoleptik. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Riganakos, K. A. and M. G. Kontominas. 1995. Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique. G. Charalambous (Ed). Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence. Journal.
- Rismunandar. 2003. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta. pp 15.
- Rohman, A dan Sugeng, R. 2005. Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (*Murraya Paniculata* (L) Jack) Secara In Vitro. 16 (3) : 136-40.
- 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.
- Sinaga S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. (Skripsi). Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Soeparno. 1992. Pilihan Produksi Daging Sapi dan Teknologi Prosesing Daging Unggas. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. GadjahMada University Press.Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2002. Naget Ayam (Chicken *Nugget*). Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2002.
- Sudarto. 2009. Budidaya Waluh. Kanisius.Yogyakarta.
- Sugitha, 1995.Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Sumedang
- Suprpti, M. L. 2003. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius.Yogyakarta.
- Suryati, T. M. Astawan & T. Wresdiyati.2006. Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida.Media Peternakan. 29(1):1-6
- Swarth, J. 2004.Stres dan Nutrisi.Bumi aksara, Jakarta.
- Tridjaja NO. 2003. Panduan teknologi pengolahan labu kuning sebagai bahan makanan alternatif.Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian,Jakarta.
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005.Karakteristik serbuk labu kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. Vol. 16, No. 2.2005 :157-167.
- Vanty, I.R. 2011.*Pembuatan dan analisis kandungan gizi Tepung labu kuning (cucurbita moschata duch..)*. Journalsains dan teknik kimia. Vol 4(1) :104-110 Maret 2015
- Widayati, E. dan Damayanti, 2000. Aneka Panganan Labu Kuning. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008.Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno.1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Yuliana, N., Y.B. Pramono dan A. Hintono.2013. Kadar Lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam bloiler (the fat content, elasticity, and flavour of liver-substitute chicken nugget). Animal Agriculture Journal. 2(1): 301-308.