

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, E. S. 2010. Evaluasi karakteristik fisikokimiawi dan sensoris *chicken nugget* dengan substitusi tepung bekatul. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Aisyah, Y., Radiansyah dan Muhaimin. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(2): 28-32.
- Andry, P., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. W. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari dan W. S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2): 61-64.
- Anggraini, D. I dan M. O. Fatharanni. 2017. Efektivitas brokoli (*Brassica Oleracea var. Italica*) dalam menurunkan kadar kolesterol total pada penderita obesitas. *Bagian Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Lampung. Majority*. 6(1).
- Anonim. 2016. Skim Milk Powder. Milk Ingredients.ca Canadian Dairy Commision. Canada.
- Anonim. 2018. Full Report (All Nutrients) Broccoli. USDA National Nutrient Database for Standard Reference.
- Antonio, M. T., C. J. C. Castillo and P. E. Felicio. 2006. Mortadella sausage formulations with mechanically separated layer hen meat preblended with antioxidants. *Sci. Agric*. 6(3):240-245.
- Ariyadi, T dan H. Suryono. 2017. Kualitas sediaan jaringan kulit metode microwave dan conventional histoprocessing pewarnaan hematoxylin eosin. *Jurnal Labora Medika*. 1(1):7-11.
- Ayu, A. R. 2016. Penentuan formulasi daging ayam dan dangke terbaik dalam pembuatan *nugget* berdasarkan nilai *thiobarbituric-acid* dan kualitas organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Badan Standar Nasional. 2014. *Naget Ayam (Chicken Nugget)*. Badan Standar Nasional Standar Nasional Indonesia (SNI) 6683. Jakarta.
- Banarjee, R., A. K. Verma, A. K. Das, V. Rajkumar, A. A. Shewalkar and H. P Narkhede. 2012. Antioxidant effects of broccoli powder extract in goat meat nuggets. *Meat Science*. (91):179-184.
- Bouton, P. E., P. V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci*, 36:435-441.

- Chen, Y. C and B. H Chen. 2003. Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in fumes from fried chicken legs. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, Vol 51(14):4162-4167.
- Dhevina, W. A. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik *nugget* daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *chicken nuggets* dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol 5(2):17-22.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood, New York. Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Fitri, N. 2014. *Butylated hydroxyanisole* sebagai bahan aditif antioksidan pada makanan dilihat dari perspektif kesehatan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 4(1): 41-50.
- Ginting, N dan U. Namida. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada *nugget* itik air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Vol 1(3).
- Ginting, N. 2006. Penambahan bahan pengikat pada *nugget* itik serati. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Vol 2(1).
- Gomies, L., H. Rehatta dan J. Nandissa. 2012. Pengaruh Pupuk Organik Cair Ri1 Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kubis Bunga (*Brassica oleracea var. Botrytis L.*). Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura. *Agrologia*, ISSN 2301-7287, Vol 1(1):13-20.
- Hajrawati., M. Fadliah., Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol 4(3):386-389.
- Hastuti, S., S. Suryawati dan I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris *nugget* ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek*, Vol 9(1).
- 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. E. Radiati dan I. Thohari. 2014. Effect of jackfruit's seed starch (*Arthocarpus heterophyllus Lank*) on physical quality of chicken nugget. Universitas Brawijaya. Malang.
- Irawati. 2017. Kualitas organoleptik *chicken nugget* pada jenis dan level penambahan pasta tomat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Irfan, A. M. 2017. Kualitas fisik *nugget* ayam pada jenis dan level penambahan pasta tomat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Ismanto, A., D. Arsanto dan Suhardi. 2014. Pengaruh penambahan ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana Merr*) pada komposisi kimia, kualitas fisik, organoleptik dan vitamin C *nugget* ayam arab (*Gallus turcius*). Sains Peternakan , Vol 12(1).
- Jalasena, R. A dan G. Anjani. 2016. Aktivitas antioksidan, sifat fisik dan tingkat penerimaan permen *marshmallow* dengan penambahan brokoli. Journal Nutrition College, Vol 5(1):20-27.
- Karima, I. W. 2012. Kualitas fisik daging dan mikrostruktur otot landak jawa 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.
- Keeton, J. T. 1983. Effect of fat and NaCl phosphate levels on the chemical and sensory properties of pork patties. Journal of Food Science, Vol 48:878-881.
- Khamidinal., N. Hadipranoto dan Mudasir. 2007. Pengaruh antioksidan terhadap kerusakan asam lemak omega-3 pada proses pengolahan ikan tongkol. Kaunia, Vol 3(2):119-138
- Komariah, N., Ulupi dan E. N. Hedrati. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol *nugget* ampela denganimbangan *filler* tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan, Vol 36(1):19-24.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget*. Animal Agriculture Journal, Vol 2(1):370-376.
- Laksmi, R. T. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nuggets* yang disubstitusi dengan telur rebus. Indonesia Journal of Food Technology, Vol 1(1):435-460.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lukman, I., N. Huda dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets. Asian Journal of Food and Agro-Industry. 2(02):171-180.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pematangan dan Penanganan Daging Ayam. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Teknologi Pengolahan Pati. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nisa, T. N. 2013. Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) terhadap kualitas organoleptik *nugget* ayam. Food Science and Culinary Education Journal, Vol 2(1).
- Nurlaila, S., D. M. Agustini dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar *nugget*. Maduranch. 2(2).
- Ogundele, B. A., K. A. Arowora, A. A. Abiodun, S. S. Afolayan, A. O. Ajani and C. O. Adetunji. 2015. Storability of soybean flour and its hazard analysis in Nigeria. Journal of Stored Products and Postharvest Research. 6(3): 21-24.
- Patil, M. R., C. D. Khedkar, S. D. Chavan and P. S. Patil. 2016. Studies on physico-chemical properties of skim milk powder sold in Maharashtra. Asian J. Dairy and Foo. 35(4): 261-269.
- Permadi, S. N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2015. Kadar serat, sifat organoleptik dan rendemen *nugget* ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(4): 115-120.
- Podsedek, A. 2007. Natural antioxidants and antioxidant capacity of *Brassica* vegetables: A review, LWT 40: 1-11.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama postmortem yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prinyawiwatkul, W., K. H. McWatters., L. R. Beuchat and R. D. Philips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. J. Food Sci, 62: 889-887.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta.
- Rizky, A. A dan A. C. Adi. 2016. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan *isolated soy protein* terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein sosis ayam. Media Gizi Indonesia. 11(1): 80-87.
- Sabri, S. 2011. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif kangkung air (*Ipomoea aquatica* Forsk.). departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, K. N. 2014. Kandungan serat, vitamin C, aktivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) panggang. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

- 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.
- Setyaji, H dan Indriyani. 2013. Kualitas *nugget* ayam goreng dengan berbagai jenis minyak nabati. Seminar Fakultas Peternakan 5 UNPAD.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. IPB Press, Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sukezi. 2013. Ekstraksi senyawa antioksidan pada *nugget* rumput laut merah, *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Sains dan Seni Pomits*, Vol 2(2).
- Wibowo. 1995. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih., A. Pratama., D. S. Putra dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan *nugget* ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol 16(2).
- Yahya, E., T. Indarto dan E. Setijawati. 2013. Pengaruh penambahan tepung menjes terhadap sifat fisik dan organoleptik *nugget* ayam. *Jurnal Tekonologi Pangan dan Gizi*, Vol 12(2):63-68.
- Yuanita, S dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas *nugget* ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, Vol 3(1):1-5.