

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, E. S. 2010. Evaluasi karakteristik fisikokimiawi dan sensoris chicken nugget dengan substitusi tepung bekatul. Skripsi Prog Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Ageng, M. P., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2017. Pengaruh penambahan pati durian terhadap kualitas kimia dan organoleptik nugget ayam. Fakultas Peternakan UB. Malang. 21(3):17-26.
- Amarowicz, R., M. Naczka, and F. Shahidi. 2000. Antioxidant activity of crude tannins of canola and rapeseed hulls, JAOCS. 77(1):957-61.
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. 1992. Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta
- Angelina, I. O. 2016. Reduksi tingkat ransiditas minyak kelapa dengan pemberian antioksidan ekstrak daun sirih (*Piper betle* linn). Jtech 2016, 4(1):32-36.
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station. Washington, D.C.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi tepung campuran siap pakai berbahan dasar tapioka-mocaf dengan penambahan maltodekstrin serta aplikasinya sebagai tepung pelapis kripik bayam. Skripsi. Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Astawan, M., 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. Tersedia di <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses pada 26 April 2018 pukul 16.32.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2017. Rata-rata Harian Konsumsi Protein Hewani per Kapita. Tersedia di <https://www.bps.go.id/statictable/2018/01/11/1986/rata-rata-harian-konsumsi-protein-per-kapita-dan-konsumsi-kalori-per-kapita-tahun-1990---2017.html>. Diakses pada 10 Oktober 2018 pukul 16.33.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Daging. SNI 3820:2015. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badarinath A., K. Rao, C.S. Chetty, S. Ramkanth, T. Rajan & K. A. Gnanaprakash. 2010. Review on in-vitro antioxidant methods: comparisons, correlations, and considerations. International Journal of PharmTech Research. 13(7):1276-1285.

- Banerjee, R., A.K. Verma, A.K. Das, V. Rajkumar, A.A. Shewalkara, dan H.P. Narkhede. 2012. Antioxidant effects of brokoli powder extract in goat meat nuggets. *Meat Science*. 9(1):179-184.
- Dhevina, W. A. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Faller, A. L. K. dan Fialho, E. 2009. The antioxidant capacity and polyphenol content of organic and conventional retail vegetables after domestic cooking. *Food Research International*. 4(2):210–215.
- Ginting, N dan U. Namida. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada nugget itik air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 1(3):11-13.
- Ginting, N. 2006. Penambahan bahan pengikat pada nugget itik serati. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 2(1):27-35.
- Gomies, L., H. Rehatta, dan J. Nandissa. 2012. Pengaruh pupuk organik cair Ri1 terhadap pertumbuhan dan produksi panaman kubis bunga (*Brassica oleracea* var. *Botrytis* L.). *Prog Studi Agroekoteknologi*, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura. *Agrologia*, ISSN 2301-728. 5(1):13-20.
- Gonzalez, J.A. 2013. *Oxidative Stress and Chronic Degenerative Disease: a Role for Antioxidants*, Intech Publisher, Croatia. Pp 39-41.
- Gordon, M. H. 1990. The mechanism of antioxidant action in vitro, in food antioxidant. *Elsevier applied science*, London. Pp. 1-18.
- Hastuti, S., S. Suryawati dan I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek*. 9(1):20-23.
- Hok, K. T., W. Setyo, W. Irawati, dan F. E. Soetardjo. 2007. Pengaruh suhu dan waktu pemanasan terhadap kandungan vitamin A dan C pada proses pembuatan pasta tomat. *Widya Teknik*. 6(2):111-120.
- 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.
- Irfan, A. M. 2017. Kualitas fisik nugget ayam pada jenis dan level penambahan pasta tomat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Knott, J.E, dan R. D. Jose. 1967. *Food and Nutrition Research Center*, handbook No. 1. Manila. Fillipina.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 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.
- Laksono, M.A., V.P. Bintoro., dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air, kadari air, dan protein nugget ayam yang disubsitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal agriculture journal*. 1(1):685-595.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lin, C. H. dan C. Y. Chang. 2005. Textural change and antioxidant properties of brokoli under different cooking treatments, *Food Chemistry. Agriculture journal*. 90:1–2, 9–15.
- Mitra, S., Desmelati dan Sumarto. 2010. Pengaruh penambahan tepung brokoli (*Brassica oleracea* l. Var. *Italica*) terhadap penerimaan konsumen nugget ikan jelawat (*Laptobarbus hoevenii*). Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Riau.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radikal diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal Science of Technology* 26(2):211-219.
- Monero, D. A., S. Perez-Balibrea, dan F. Ferreres. 2010. Acylated anthocyanins in brokoli sprouts. *Food Chemistry*. 123(2):358–363.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Permadi, S. N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2015. Kadar serat, sifat organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubsitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4):115-120.
- Podsdek, A. 2007. Natural antioxidants and antioxidant capacity of Brassica vegetables as a review. *Swiss Society of Food Science and Technology Journal*. 40(1):1–11.
- Porter, Y. 2012. Antioxidant properties of green brokoli and purple-sprouting brokoli under different cooking conditions. *Pharmacy and Biomolecular Sciences*. 10(5):1093.
- Purnomo, H., D. Amertaningtyas, dan Suwanto. 2000. Pembuatan chicken nugget dengan konsentrasi tepung tapioka dan lama pemasakan yang berbeda. 11(5):514-821.
- Rachmawati, S., dan P. Kurnia. 2009. Pembuatan kecap dan cookies ampas tahu sebagai upaya peningkatan potensi masyarakat di

- sentra industri tahu, Kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta. Warta. Surakarta. 12(1):1–2.
- Rituparna, B., K. Arun, A. Verma, Rajkumar, A.A. Shewalker, dan H.P. Natuhede. 2002. Antioxidant effect of broccoli powder extract in goat meat nuggets. *Meat Science*. 91(3):179-184.
- 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.
- Robinson, T., 1983. *The Organic Constituents of Higher Plants Their Chemistry and Interrelationships*, 5th Ed., 200, Cordus Press., North Amherst. Pp. 78-79.
- Rohman, A dan R. Sugeng. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol daun kemuning (*Murraya Paniculata* (L) Jack) secara in vitro. *J. Nut.*(3) : 136-40.
- Safaryanti, N., S. Haryanti, dan E. D. Hastuti. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (*Brassica oleracea*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 15(1):13-17.
- Sari, K. N. 2014. Kandungan serat, vitamin C, aktivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) panggang. Skripsi. Prag Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sayuti, K. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Cetakan Pertama. Andalas Press. Pp.45.
- Setyowati, M. 2002. Sifat fisik, kimia dan palatabilitas nugget kelinci, sapi dan ayam menggunakan berbagai tingkat konsentrasi tepung maizena. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-5. UGM Press. Yogyakarta.
- Sudaryati, H., T. Mulyani, dan E. Setiawan. 2012. Kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat pada pembuatan tortilla. *Jurnal Reka Pangan*. 6(1):45–63.
- Sullivan, J. 2012. *What's in Your Chicken Nugget*. The Rosen Publishing Group. New York.
- Suwoyo, H. 2006. Pengembangan Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan Dasar Daging Sbb (Skinless Boneless Breast) dengan Penambahan Flakes Wortel di PT. Charoen Pokphand Indonesia Chicken Processing Plant, Cikande-Serang. Tersedia di <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/document.pdf>. Diakses pada 29 November 2018 pukul 17.02.

- Valko, M., C. J. Rhodes, dan J. Moncol. 2006. Free radicals, metals and antioxidants in oxidative stress-induced cancer. *Chemico-Biological Interactions Journal*. 160(1):1–40.
- Vasanthi, H. R., S. Mukherjee dan D. K. Das. 2009. Potential health benefits of brokoli: a chemico-biological overview. *Mini-Reviews in Medical Chemistry*. 9(1): 749–759.
- Wasnowati, C. 2009. Kajian saat pemberian pupuk dasar nitrogen dan umur bibit pada tanaman brokoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck.). *Jurnal Agrovivor*. 2(1):112-114.
- Wibowo. 1995. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo, A., F. Hamzah, dan V. S. Johan. 2014. Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota* L.) dalam meningkatkan mutu nugget tempe. *Universitas Riau. Riau*. 13(2):27-34.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Ke-11. Gedia Pustaka. Jakarta. Pp. 42.
- Winarno, F.G., dan Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. PP. 23.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2):95–99.
- Yenti, N. 2016. *Teknologi Produksi Tanaman Hortikultura “Budidaya Tanaman Brokoli”*. Makalah. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas Dharmasraya.
- Yuyun, A. 2007. *Aneka Nugget Sehat dan Lezat*. Agromedia. Jakarta.
- Yuanita, S dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 3(1):1-5.
- Zhong, Y. dan F. Shahidi. 2010. Lipid oxidation and improving the oxidative stability. *Chem.Soc.Rev.*39:4067-4079.
- Zou, Y., Lu, Y., dan Wei, D. 2004. Antioxidant Activity of a Flavonoid-Rich Extract of *Hypericum perforatum* L. in Vitro. *J. Agric. Food Chem.*, 52:5032-5039.