

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2008. Nugget. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alsohaimy, S. A., Sitohy, M. Z. and El-Masry, R. A. 2007. Isolation and Partial Characterization of Chickpea, Lupine and Lentil Seed Proteins. *Journal of Agricultural Sciences* 3 (1) : 123-129.
- Anonim. 1991. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission XII, Supplement 4, FAO. Rome. Italy.
- Anonim. 2002. Naget Ayam (Chicken Nugget). SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Anonim. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Anonim. 2014. Naget Ayam (Chicken Nugget). SNI 01-6683-2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Apriadji, W. 2001. *Makanan Beku Siap Saji*. [www.Sedap-sekejap.com](http://www.Sedap-sekejap.com). Diakses tanggal 28 Juni 2018.
- Bryant, L. A., Montecalvo, J., Morey, K. S. dan Loy, B. 1988. Processing, Functional and Nutritional Properties of Okraseed Products. *Journal of Food Science* (53) : 810-815.
- Canti, Meda. 2014. Karakteristik Isolat Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis L.*) dan Pemanfaatannya sebagai Binder pada Sosis Ayam. *Tesis. Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Diniyah, N, Windrati, W.S., Maryanto. 2013. Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Koro-koroan sebagai Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai. *Prosiding Semnas Pengembangan Sumber Daya Lokal untuk Mendorong Ketahanan Pangan dan Ekonomi*. UPN Veteran. Jawa Timur.
- Diniyah, N. dan Windrati, W.S. 2015. Perubahan Kandungan Asam Fitat dan Asam Sianida (HCN) pada Pre-proses Koro-koroan. *Prosiding Seminar Nasional Peran Antioksidan dalam Penanganan Penyakit Degeneratif*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Effendi, Mas'ud. 2014. *Pengambilan Keputusan Berbasis Indeks Kinerja*. <https://masud.lecture.ub.ac.id/files/2014/07/Pengambilan-Keputusan-Bayes MPECPI.pdf>. Diakses tanggal 13 Januari 2020.
- Foh, M. B. K., Wenshui, X., Amadou, I. dan Jiang, Q. 2012. Influence of pH Shift on Functional Properties of Protein Isolated of Tilapia (*Oreochromis*

niloticus) Muscles and of Soy Protein Isolate. *Journal of Food Bioprocess Technology* (5) : 2192–2200.

- Francis, F. J. 1977. Color and Appearance as Dominating Sensory Properties of Food. Applied Science Publisher LTD. London.
- Hadi, D. T. 2017. Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Pasta Pati Singkong Termodifikasi dengan Fermentasi *Saccharomyces cerevisiae*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Irfan, M. A. 2017. Kualitas Fisik Nugget Ayam pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jideani, V.A. 2011. Functional Properties of Soy Food Ingredients in Food Systems. 351. Intech.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kassem, M.A. dan Emara, M.T. 2010. Quality and Acceptability of Value-Added Beef Burger. *World Journal of Dairy & Food Sciences* 5 (1) : 14 – 20.
- Kramlich, W. E., Pearson, A. M. dan Tauber, F. W. 1973. Processed Meat. The AVI Publishing. Connecticut.
- Lehninger, A. L. 1982. Dasar-Dasar Biokimia. Penerjemah Maggy, T. Erlangga, Jakarta.
- Lorenzo, L. K. 2008. Improving The Solubility of Yellow Mustard Precipitated Protein Isolate in Acidic Aqueous Solutions. Departement of Chemical Engineering and Applied Chemistry. University of Toronto. Toronto.
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J. Farr., L. dan Randall, R. J. 1951. Protein Measurement with The Folin Phenol Reagent. *The Journal of Biological Chemistry* (193) : 265-275.
- Maesen, V. D. dan Somaatmadja, S. 1993. Proses Sumber Daya Nabati Asia Tenggara. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Monteiro, P. V. dan Prakash, V. 1994. Functional Properties of Homogeneous Protein Fraction from Peanut (*Arachi hypogaea L.*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (42) : 274-278.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Nafi, A., Diniyah, N., Hastuti, F. T. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus L.*) Termodifikasi yang Diproduksi secara Fermentasi Spontan. *Artikel Agroiintek* (9) : 24 – 32. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.

- Ohren, J. A. 1981. Process and Product Characteristics for Soya Concentrates and Isolates. *Journal American Oil Chemist. Soc.* (58) : 333-335.
- Reny, A. A. 2016. Penentuan Formulasi Daging Ayam dan Dangke Terbaik dalam Pembuatan Nugget Berdasarkan Nilai Thiobarbituric-Acid dan Kualitas Organoleptik. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Siregar, S. L., Ariswoyo, S., dan Sembiring P. 2014. Pengambilan Keputusan Menggunakan Metode Bayes pada Ekspektasi Fungsi Utilitas. *Saintia Matematika* (2) : 47 – 54.
- Situmeang, B. J. 2014. Mikrometer Sekrup. *Makalah Tugas Proses Manufaktur*. Teknik Industri. Universitas Brawijaya. Malang.
- Smith, A. K. dan Circle, S. J. 1978. Soybean : Chemistry and Technology, Vol. I Proteins, AVI Publishing Co., Westport, CT.
- Subagio, A. 2010. Strategi Pencapaian Swasembada Kedelai dengan Pengembangan Sumber Protein Nabati Alternatif. *Artikel Pangan* (19) : 127-130.
- Suhardi. 1989. Kimia dan Teknologi Protein. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Wibowo S. 1995. Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widianarko, B., Pratiwi, R., Dewi, S.R., Wahyuningsih, S., dan Sulistiyani, N. 2003. Menuai Polong, Sebuah Pengalaman Advokasi Keragaman Hayati. Gramedia Widiasarana. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Wirakartakusumah, M. A., Abdullah, K. dan Syarif, A. M. 1992. Sifat Fisik Pangan. IPB Press. Bogor.
- Yu, J., Ahmedna, M. dan Goktepe, I. 2007. Peanut Protein Concentrate : Production and Functional Properties as Affected by Processing. *Journal of Food Chemistry* (103) : 121-129.
- Zayas, J. F. 1997. Functionality of Proteins in Food. Springer-Verlag. Berlin.