

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle D. E., Forrest, J.C., E.D. Hendrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science, 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing Co., USA.
- Adiyastiti, B. E. T. dan L. Hendraningsih. 2017. Penentuan Kualitas Kimia Sate Daging Domba dengan Jenis Bahan Bakar dan Lama Pembakaran yang Berbeda. Seminar Nasional dan Gelar Produk. Malang.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Afrisanti. 2010. Produk Makanan Nugget. Agro Media. Surabaya.
- Agustin, S. 2011. Kajian Pengaruh Hidrokoloid dan CaCl<sub>2</sub> terhadap Profil Gelatinisasi Bahan Baku serta Aplikasinya pada Bihun Sukun. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Akanbi, T. O, S. Nazamid, dan AA. Adebowale. 2011. Breadfruit starch-wheat flour noodles: pre-paration, proximate compositions, and culinary properties. International Food Research Journal 18, 1283-1287.
- Alamsyah, Y.2008. Nugget. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggraeni, Y. 2005. Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler pada Berbagai Lama Postmortem di Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anjasari, Bonita. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Anonim. 2018. Bogasari Segitiga Biru. Available at <https://www.bogasari.com/product/brand/segitiga-biru>. Diakses pada 15 Mei 2020.
- Aristawati, R. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1: 56-63.
- Aryadi, T., & Suryono, H. 2017. Kualitas Sediaan Jaringan Kulit Metode Microwave dan Conventional Histoprocessing Pewarnaan Hematoxilin Eosin. Jurnal Labora Medika. 1. 1. 7-11
- Astawan, W. 1998. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. Cv Akademika Pressido. Jakarta.
- Astawan, W. 2007. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. Cv Akademika Pressido. Jakarta.

- Astuti, E.F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nuggets dan Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian. 2009. Aneka Olahan Sukun Cetakan Pertama. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2002. Nugget Ayam. SNI 01–6638–2002. Dewan Standarisasi Nasional.
- BPS. 2012. Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial-Ekonomi Indonesia. <http://www.bps.go.id/aboutus.php?booklet=1> .Diakses pada tanggal 1 Februari 2020.
- BSN. 2002. Nugget SNI 01-6683. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyono, A. 2013. Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (*Vovariella volvaceae*) yang Berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fellows, P. J. 2000. Food Processing Technology. Ellis Horwood, New York. Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Firdevs, S. 2004. Effect Of Different Batter Formulations On Quality Of Deep Fat Fried Chicken nugget. A Review, Thesis. Food Science
- Forrest, J.G., E. D. Alberle., H. B. Hedrick., M.D. Jedge dan R. A. Merkel. Principles of Meat Science. 1975. W.H. Freeman: San Fansisco.
- Ghiffari, M. A. A. 2014. Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Tempe terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Chicken Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Graham, H.D, de Bravo E.N. 1981. Composition of the Breadfruit. Journal Food Sci 46: 535-539.
- Hakim, U.N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Garuh (*Maranta arrundinacea*) terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 1 (18): 9-12.
- 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.

- Harris, Helmi. 2001. Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemasan Lempuk. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Ibrahim, H., E.R. Lilik., dan T. Imam. 2010. Pengaruh penambahan pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas fisik nugget ayam. Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Panel Gizi Makan, 35 (1):13-22.
- Immaningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Jurnal Panel Gizi Makan. Jakarta. 35 (1) : 13-22.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan Vol. 24 (1).
- 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. Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. Vol. 35 No.1 :106-116. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Manado.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya Ikat Air, pH, dan Sifat Organoleptik Chicken nuggets yang Disubstitusi dengan Telur Rebus. Indonesian Journal of Food Technology, Vol.1.
- 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 Berbagai Tingkat Presentase 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 Universitas Padjajaran. Bandung. Hal 329-338.

- Murni, T., N. Herawati dan Rahmayuni. 2014. Evaluasi Mutu Kukis Yang Disubstitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Berbasis Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Temope Dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). JOM. 1(1)pangan. Jakarta.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universtas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mutmainah, Fajriyatul., Rahadian, A. M. Dimas., Amanto, Bambang Sigit. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Asam Laktat. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 4.
- Nurbaya, S. R. dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning dalam Pembuatan Cookies, J. Pgn dan Agroindustri, 1(1): 46-55.
- Offer, G. dan P. Knight. 1998. The Struktural Basis of WHC in Meat. Elsevier Applied Science.
- Olaoye OA, AA. Onilude AA, dan OA. Idowu. 2006. Quality Characteristic Of Bread Produced From Composite Flour Of Wheat, Plantain, And Soybean. Afri. Journal Biotechnology, 5(11), 1102-1106.
- Pitojo, S. 1992. Budidaya Sukun. Kanisius.Yogyakarta.
- 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.
- Rahardyan, D. 2004. Bakso ( traditional indonesian meatball) properties whit post mortem condition and frozen storage. Thesis. Departemen of animal science at Louisiana State University. Louisiana.
- Rahayu, Imbang Dwi., Sutawi., dan Hartatie, Endang Sri. 2016. Jurnal DedikASI, Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (Btp) Alami Dalam Proses Pembuatan Produk Olahan Daging Di Tingkat Keluarga. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. ISSN 1693-3214 Vol. 13.
- Renate, D. 2016. Penambahan ekstrak wortel pada pengolahan nugget ikan gabus terhadap kadar  $\beta$ -karoten dan sifat organoleptiknya. Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan 2016. Universitas Jambi.Jambi.
- Reny, A. A. 2016. Penentusn Formulasi Daging Ayam dan Dangke Terbaik dalam Pembuatan Nugget Berdasarkan Nilai Thiobarbturic-

- 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 hygometric tehniue. G.Charalambous (Ed). Journal of Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence. Vol 7 : 147-151.
- Rujiah, R., Ninsix dan Z. Hayati. 2013. Pengolahan nugget sayur. Jurnal Teknologi Pangan Faperta. 2(1): 35-47.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hlm.
- Saleh, M., K Prana., S, Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, D. P., Fatmawati, dan R. M. Prabasari. 2016. Profil hands on activity pada mata kuliah mikroteknik di prodi pendidikan biologi FKIP UNS. Proceeding Biology Eucation Conference. 13 (1): 476-481.
- Sari, K. N. 2014. Kandungan serat, vitamin C, antioksidan ddan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) panggang. Artikel Penelitian. Prog Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran UNDIP.
- Sianipar, D. T. 2003. Pengaruh kombinasi bahan pengisi dan bahan pengikat terhadap sifat fisik, kimia, sertapalatabilitas fish nugget dari jagung merah ikan tuna (*Thunnus Obsesus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sirait, C. H. 1986. Telur dan Pengolahannya. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Sitohang, K. A. K., Z. Lubis dan L. M. Lubis. 2015. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3 (3): 308-315.
- Soeparno. 1992. Komposisi Tubuh dan Evaluasi Daging Dada sebagai Pedoman Penilaian Kualitas Produk Ayam Kampung Jantan. Buletin Peternakan Vol. 16.Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Soeparno. 2004. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM-Press:Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gajah Mada Universitas Press.Yokyatarta.

- Standarisasi Nasional Indonesia. 2002. Syarat Mutu Nugget Daging, No 01-6683-2002, Departemen Perindustrian Indonesia.
- Suprapti, M.L. 2003. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Suradi, Kusmajadi. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Jurnal Ilmu Ternak, Juni 2006 Vol. 6 No. 1:23-27.
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi Penggunaan Tepung Buah Sukun terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Sosis Kuda (Effect of Breadfruit Flour on Chemical and Physical Quality of Horse Sausage). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2011.
- Sutardi dan Supriyanto. 1996. Sifat Tepung dan Kesesuaiannya untuk diolah menjadi berbagai produk olahan makanan kecil. Media Komunikasi Dan Informasi Pangan. Jakarta.
- Syamsuhidayat dan Hutapea, J.R., 1991, Inventaris Tanaman Obat Indonesia, 305-306, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.
- Tanoto, E. 1994. Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). Skripsi Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tauber, D.R., 1977. Parameter Involved in The Production of Asetic Acid Preserve Fish. Starchy Substrate Combination. J. of Food Science. 22: 115-121.
- Tridjaja NO. 2003. Panduan teknologi pengolahan labu kuning sebagai bahan makanan alternatif. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Jakarta.
- Trisanty, K. 2002. Pengaruh Jenis Tepung dan Emulsifier Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*). (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung. 94 hlm.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36(3): 181-192.
- Wargiono J., 1979. Ubi Kayu dan Cara Bercocok Tanamnya. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian. Bogor.
- Wibowo, S. 2001. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widowati, S., S. Suismono., Nugraha Suyanti, Rahmawati, T. Kuntati. Jafar, Suarni dan Suhardjo. 2001. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya menuju

Diversifikasi Pangan. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan. Gramedia. Jakarta. 235 hlm.

Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka. Utama. Jakarta.

Wulandari, F. K., B. E. Setiani., S. dan Susanti. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (4).

Yuanita, Iis dan Lisnawaty, Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tapioka Vol 3. No.1.

Yuliana, N., Y.B. Pramono dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler (the fat content, elasticity, and flavour of liver-substitute chicken nugget). Animal Agriculture Journal. 2(1): 301-308.