

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Standardisasi Nasional Indonesia. SNI 6683-2014. Nugget Ayam (*Chicken nugget*). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bouton, P. E., V. P Harris., W. R. Shorhthose. 1971. *Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. Journal of food science.* Vol. 37.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, W. R. Shorthose. 1975. *Changes in shear parameter of meat associated with structural changes produced by aging cooking and myofibrillar contraction. Journal Food of Science.*
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasjudanuddin. Makasar.
- Ginting, N., dan Namida, U. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada nugget itik air. *Jurnal Agribisnis Peternakan.* Vol.1 (3).
- Joo, S. T., Kim, G. D., Hwang, Y. H., Ryu, Y. C. 2013. *Control of fresh meat quality through manipulation of muscle fiber characteristics. Review. Meat Science.* Vol. 95 (4).
- Jusuf, A. A. 2009. Histoteknik dasar. Bagian Histologi Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti., W. Supartono. 1988. "Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan" Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kent, N. I. 1983. *Technology of Cereal (3rd ed).* Pergamon Press. Sydney.
- Kiernan, J. A. 1993. *Histological and Histochemical Method: Theory and Practice, 3rd ed.* Pergamon Press. USA.
- Komariah, Sri, R., Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba pada lama *postmortem* yang berbeda. *Buletin Peternakan.* Vol. 33 (3).
- Kurniasih. 2008. Histologi Ikan. Apresiasi Balai Uji Standart Karantina Ikan. Pusat Karantina Ikan. Jakarta.

- Kusumaningrum, M. K. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget*. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 2 (1).
- Ladamay, N. A., Sudarminto, S. Y. 2014. pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *foodbars* (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (1).
- Laksmi, R. T. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik *chicken nuggets* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Indonesia Jurnal Of Food Technology*. Vol 1 (1).
- Lukman, D. W., M. Sudarwanto., A. W. Sanjaya. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahaghora, G. L. 2020. Pengaruh level penambahan ekstrak brokoli (*Brassica oleracea*) terhadap kualitas fisik, sensoris, dan mikrostruktur nugget ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan Jaringan Untuk Hewan Coba. Media Medika Muda. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pematangan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Edit. The Ohio Agriculture Research and Development Center. New York.
- Onsaard, E. 2012. *Sesame proteins*. *International Food Research Journal* Vol. 19 (4).
- Pradata, Y. 2004. Aneka Masakan Dari Ayam. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama *postmortem* yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Pratiwi, H. C. dan Abdul, M. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gourami*). *Jurnal ilmiah perikanan dan kelautan*. Vol. 7(2).
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V., Rachmawati, T. M., Baghaskoro, B. P., Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik fisik dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Curcurubita moschata*). *Buletin Peternakan* 33: 111- 118.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Putri, F. A. 2020. Pengaruh penambahan tepung jamur merang (*Volvariella volvacea*) terhadap kualitas kimia dan sensoris *chicken nugget*.

Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Rahmawati, N., Hasanuddin, dan Rosmayati. Budidaya dan pengolahan jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dengan media limbah jerami. Jurnal pertanian. Vol. 1(1).

Sahubawa, L., Siti, A. B., Aprianti, N. S. Pengaruh komposisi tepung tapioka dan daging serpih marlin hitam terhadap karakteristik dan tingkat kesukaan *fish nugget*. Jurnal Perikanan. Vol.8 (2).

Setyaji, H. dan Indriyani. 2013. Kualitas nugget ayam goreng dengan berbagai jenis minyak nabati. Seminar Fakultas Peternakan 5 UNPAD.

Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kedua. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan III. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

Sumiati, E., Diny, D. 2007. Teknologi Budidaya dan Penanganan Pascapanen Jamur Merang *Volvariella Volvacea*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.

Sunandar, B. 2010. Budidaya Jamur Merang. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Barat.

Triyono, A. 2010. Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Karakteristik *Flakes*. Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia.

Usmiati, S dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Vol. 12 (5).

Utami, E. Y., D. Rosyidi, E. S. Widyastuti. 2015. Pengaruh substitusi daging ayam broiler dengan jamur salju (*Tremella fuciformis*) pada kualitas nugget ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol 10 (2).

Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Bulletin Peternakan. 36 (3).

Widriah, R. 2005. Pengaruh Penambahan konsentrasi tepung maizena terhadap mutu nugget ikan patin. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.

- Widyastuti, N., Donowati, T., Reni, G. 2015. Potensi Beberapa Jamur *Basidiomycota* Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. Pusat Teknologi Bioindustri. Tangerang.
- Wirjatmadi, B., M. Adrianti dan S, Purwati. 2002. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) dalam meningkatkan kandungan serat dan yodium tepung terigu dalam pembuatan mie basah. Jurnal Penelitian Medika Eksakta. Vol 13 (1).
- Wulandari, E., Lilis, S., Andry, P., Denna, S. P., Nonong, R. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal Ilmu Ternak. Vol 16 (2).
- Yuliani, I. 2013. Studi eksperimen nugget ampas tahu dengan pencampuran jenis pangan sumber protein dan jenis *filler* yang berbeda. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Yuliani, Y., M. Maryanto., N. Nurhayati. 2018. Karakteristik fisik dan kimia tepung jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) bervariasi perlakuan blansing. Jurnal Agroteknologi. Vol. 12(2).