

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, R. dan Desi. 2012. 10 Jurus Sukses Beragribisnis Jamur. Cetakan 2. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ahmadi, Kgs, A. Afrila, W.I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. Universitas Tribhuwana Tunggaldewi. Malang. Vol 7(2).
- Ardiansyah, Nurainy, F., dan Astuti, S. 2014. Pengaruh perlakuan awal terhadap karakteristik kimia dan organoleptik tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 19(2): 117-126.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Nugget ayam (*Chicken nugget*). SNI 01-6683-2014. Dewan Standardisasi Nasional.
- Bintoro. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dewayani, R. E., H. Natsir., O. Sjojfan. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi *mix culture Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. Universitas Brawijaya. Vol. 10(1):9-17.
- Diniyah, N. dan Zakiyatul F. 2015. Karakteristik nugget yang dibuat dengan variasi rasio jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*). Jurnal Agroteknologi, 9(01): 1-12.
- Fitriyah, Q. 2018. Potensi Prebiotik Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Gumilar, J., O. Rachmawan dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisiko kimia nugget ayam yang menggunakan filler tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). Jurnal Ilmu Ternak 11 (1): 15.
- Jayasena, D.D., D.U. Ahn, K.C. Nam, and C. Jo. 2013. *Flavour chemistry of chicken meat: A Review*. Asian Australia. Journal Anim. Sci. 26: 732-742

- Judge, M. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Markel. 1989. *Principles of Meat Science 2nd*. Kendall. Hunt Publishing Company, Derbeque, Iowa.
- Komansilan, S., dan Sjaloom S. 2017. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat kimia *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Zootec*. 38(2) 357-367.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbalanced *filler* tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol. 36 (1): 2.Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan A.Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, K., dan Mulyani, S. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1) 370-376.
- Lyon, B.G. dan C.E. Lyon. 2001. *Meat Quality: Sensory and Instrumental Evaluation*. Dalam : A. R, Sans (Editor). *Poultry Meat Processing*. CRC Press, New York.
- Mastuti, R. 2008. Pengaruh suhu dan lama waktu menggoreng terhadap kualitas fisik dan kimia daging kambing restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2): 23-31
- Matz, S. A. 1962. *Water in Food*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Meliasari, D. 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. *Students e-Journal* 5(4).
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Nandita, S. 2009. Cara Mengenali Daging Sehat. Penerbit Gramedia :Surabaya.
- Owens, C. M. 2001. *Coated poultry produk*. Departement of Poultry Science Texas A and M University. CRC. Press, New York, Washington D. C
- Paranginangin, R. 2000. Mie Ikan Kering. Kumpulan penelitian Pasca Panen Perikanan. Pusat Penelitian dan pengembangan Perikanan. Jakarta.
- Parjimo dan A. Andoko. 2008. Budidaya Jamur : Jamur Kuping, Jamur Tiram, dan Jamur Merang. Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Prawirohardjono W., Dwiprahasto., I Astuti., Indwiani, dan S. Hadiwandowo. 2000. *The administration to Indonesians of monosodium L-glutamate in Indonesian foods: An assessment of Adverse Reactions in a Randomized Double-Blind, Crossover, Placebo Controlled Study*. *J. Nutrition* Vol.130. 1074S-1076S.
- Prinyawiwatkul, W., K. H. Mc Wather, L. R. Beuchat and R. D. Philips. 1997. *Optimizing acceptualy of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours*. *J. Food Sci.* 62 (4) : 889- 893.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheama cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Putri, V. D. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2) 143-152.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organik*. Institut Pertanian Bogor Press. Jawa Barat.
- Rahmawati, N., Hasanuddin, dan Rosmayati. 2016. Budidaya dan pengolahan jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dengan media limbah jerami. *Jurnal Pertanian*, 1 (1): 58-63.
- Rokhana, E., & Briyan, D. B. 2016. Uji organoleptik nugget daging kambing dan domba yang diberi perlakuan tepung sagu dengan dosis yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 1(2), 40-50.
- Rosyidi, D., dan Widyastuti, E. S. 2014. Pengaruh penambahan pati biji durian terhadap kualitas kimia dan organoleptik nugget ayam. *Jurnal ilmu-ilmu peternakan* 23(3) 17-26.
- Sayangbati, F., E. Nurali., L. Mandey dan M. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata,sp*). *Jurnal Universitas Sam Ratulangi*. Vol. 2 (1): 3.
- Sinaga, M. 2000. *Jamur Merang dan Budidayanya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sinaga, M.S. 2009. *Jamur Merang dan Budidayanya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soeparno, Indratiningsih, S. Triatmojo, dan Rihastuti. 2001. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan IV. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Triyannanto, E dan K. T. Lee. 2016. *Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restructured duck jerky*. Asian-Australia Journal of Animal Science. Vol. 29 (2): 271-279.
- Warris. 2000. *Meat Science an Introductory Text*. CABI Publishing, Bristol.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., dan Giarni, R. 2015. Potensi beberapa jamur basidiomycota sebagai bumbu penyedap alternatif masa depan. Jurnal LAPTIB. Pusat Teknologi Bioindustri - BPPT Tangerang.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gedia Pustaka Utama Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 1998. Perencanaan Menu Anemia Gizi Besi. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, S. Pratama, D. S. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal Ilmu Ternak 16(2): 95-96
- Yashoda K, Sachindra N, Sakhare P, RAO DN. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *Journal of food quality* 24(3):249-259.
- Yogesh, K., Ahmad, T., Manpreet, G., Mangesh, K., & Das, P. 2013. Characteristics of chicken nuggets as affected by added fat and variable salt contents. *Journal of food science and technology*, 50(1), 191-196.
- Yuli, H., Sari, N. I., dan Sumarto, S. 2016 *The Effect of Adding Flour White Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) Nugget in Fish Processing (*Euthynnus Affinis*) Acceptance of Consumer*. Doctoral dissertation, Riau University, Riau.
- 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).