

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B. Forrest, J.C., E.D. Hedrick., M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing Co., USA
- Afrisanti. 2010. Produk Makanan *Nugget*. Agro Media.Surabaya.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. BPTP. Jawa Tengah.
- Arpah, M. 1993. Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.
- Astawan, W. 2007. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. CV Akademika Pressindo. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01–6638–2002. Dewan Standarisasi Nasional.
- Branen, A.L., P.M. Davidson., dan S.Salminen. 1990. Food Additive. New York and Bassel: Marcel Dekker, Inc.
- Brewer, S.M., and J. Novakofski, 1999. Cooking rate, pH and final endpoint temperature effect on color and cooking loss of a lean ground beef model system. *Meat Science*. 52:443-451.
- Buckle KA, R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1997. Ilmu Pangan. Purnomo dan Adiono, penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari Food Science.
- Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. 2001. Buku Statistik Peternakan. Jakarta.
- Ensminger, M.E. 1962. Animal Science (Animal Agriculture Series). 5th Ed. The Interstate Printers & Publisher Inc, Danville.
- Fellow, J.P. 2000. Food Processin Technology, Principles and Practise. 2nd ed.Woodhead Pub. Lim., Cambridge. England.
- Fellows, P. J. 1992. Food Processing Technology. Ellis Horwood. New York.
- Firdevs, S. 2004. Effect of Different Batter Formulations on Quality of Deep-Fat Friend Chicken *Nugget*. A Review, Thesis. Food
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gillespie, J.R. 1992. Modern Livestock and Poultry Production. Delmar Publishers inc.

- Gumilar, J, O. achmawan dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Nugget Ayam yang menggunakan filer tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). Publikasi Jurnal Peternakan Universitas Padjajaran Vol 11(1) hal 1-5
- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan tepung suweg. Jurnal. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran, Bandung.
- Hafid, H. 2011. Pengantar Evaluasi Karkas. Cetakan Pertama. Penerbit Unhalu Press, Kendari.
- Hafid, H. 2011. Pengantar Evaluasi Karkas. Cetakan Pertama. Penerbit Unhalu Press, Kendari.
- Handoko. 2009. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 21 (1) : 7-8.
- Haris, R. S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Heriyanto dan A. Winarto. 1999. Prospek pemberdayaan tepung ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. Balitkabi No. 15~1999 Hal. 17-29.
- Hurrell, R. F. and K. J Carpenter. 1977. Maillard Reaction in Food. Physical Chemical and Biological Changes in Food Cause by Thermal Processing. Applied Science Inc., London.
- Iriani, E. dan Meinarti. 1996. Seri Usaha Tani Lahan Kering"Ubi jalar". Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ungaran.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick and R.A. Merkel, 1989. Principles of Meat Science. 2nd EuriDisney. Kendall/Hunt. Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press, Jakarta.
- Khatimah N., Kardiman, DAN F. Ratnawati. 2018. Studi pembuatan *nugget* berbahan dasar tahu dengan tambahan sayuran. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol 4 (2018) : S59-S65.
- Komariah, N. Ulupi dan E.N. Hedrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan IPB, Bogor

- Kramlich, W. E., Pearson A. M. And F. W. Tauber. 1973. Processed meat. The AVI Publishing Company. Westport.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik *Nugget* ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Bandung: Alfabeta.
- Munarso, S.J. 1998. Modifikasi sifat fungsional tepung beras dan aplikasinya dalam pembuatan mi beras instan [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Nindyarani, A.K., Sutardi, dan Suparmo. 2011. Karakteristik kimia, fisik dan inderawi ubi jalar ungu (*ipomoea batatas p.*) dan produk olahannya. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada. 31 (4).
- Nisa, T.K. 2013.pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus Heterophyllus LMK*) terhadap kualitas organoleptik nugget ayam. Food Science and Culinary Education Journal 2(1)
- Nurhasanah dan Herasari, D. 2008. Pemurnian enzim lipase dari bakteri lokal dan aplikasinya dalam reaksi esterifikasi. Prosiding: Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Universitas Lampung. Lampung.
- Ockerman, H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. Japan: Ohio University.
- Pusbangtepa. 1999. Pengkajian bahan baku potensial. Laporan akhir. Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Radiopetra. 1997. Zoologi. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Rezkywianti, S. 2016. Optimalisasi formulasi tepung terigu, tepung pare, dan tepung daun black mulberry dalam karakteristik mi kering menggunakan aplikasi design expert metode mixture d-optimal [skripsi], Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyowati, M. 2002. Sifat fisik, kimia dan palatabilitas *nugget* kelinci, sapi dan ayam menggunakan berbagai tingkat konsentrasi tepung maizena. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Soediaoetomo A.J. 2004. Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Penerbit Gadjah Mada University Press. Tjokroadikusumo, P.S. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sudarmadji, B., Bambang H. dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.

- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suseno, T.I.P., S. Surjoseputro dan I.M. Fransisca. 2007. Pengaruh jenis bagian daging babi dan penambahan tepung terigu terhadap sifat fisikokimiawi pork *nugget*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 6(2): 15-25.
- Syamsuddin N, Lahming, Corange. W.M, 2015. Analisis Kesukaan Terhadap Karakteristik Olahan *Nugget* yang disubsitusi dengan Rumput Laut dan Tepung Sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tanoto, E. 1994. Pengolahan fish *Nugget* dari ikan tenggiri (*Scamberomorus commersoni*). [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ulyarti. 1997. mempelajari sifat-sifat amilografi pada amilosa, amilopektin, dan campurannya [skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Vearisa, D. M. 2013. Pengaruh penambahan pati biji durian terhadap kualitas fisik pada *nugget* ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widodo, W. 2010. Mengungkep. Website: www.wordpress.com. Diakses: Tanggal 11 Februari 2020.
- Winarno dan Rahayu T. S. 1994. Bahan tambahan makanan dan kontaminan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Daging : Komposisi Penanganan dan Pengolahannya. MBrio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.