

## DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., Purnomo, H., dan Siswanto. 2005. Kualitas *Nuggets* Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Angka, S.L., dan M.T. Suhartanto. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anjarsari, Bonita. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Arpah, M. 1993. Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito, Bandung.
- Astawan, M., 2006. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Penerbit C.V Akademika Prestindo. Jakarta.
- Astuti, R. 2005. Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci Dengan Proporsi tepung Terigu Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish *Nuggetss* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bennet, B. 1988. Raising Rabbits The Modern Way, A Garden Way Pub. Book, United States
- Brown, A. 2000. *Understanding Food Principle and Preparation*. Thomson Learning, London.
- Dushyanthan, K., B.R, Narendra., C, Vasanthi and V, Venkataramanujam. 2008. Processing of Buffalo Meat Nuggets Utilizing Different Bahan pengikats. Tamilnadu. J. Veterinary.
- Desroiser, N. W. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah: M. Mulhardjo. UI Press. Jakarta.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1999. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bathara Karya Aksara, Jakarta.
- Distantina, Sperisa, Fadilah, Rohmadi, Moh. Fahrurrozzi, dan Wiratni. 2010. Proses Ekstrasi Karagenan dari *Eucheuma cottoni*. Fakultas Teknik Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Farida.A, dkk. 2008. Patiseri Jilid 1-3. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 1975. Principle of Meat Science. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.

- Ginting, E. Dan Suprpto, 2001. Pemanfaatan Pati Ubi Jalar sebagai Substitusi Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, Vol. 13.
- Gumilar, J.,O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011, Kualitas Fisikokimia *Nuggetss* Ayam yang menggunakan Bahan pengisi Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus B.*). *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol. 11: vol 1-5.
- Hellebust, J.A. Craige. J. S. 1998. *Handbook of Phycological Methods*. London. Cambridge University Press.
- Hendronoto, A., S. Lilis, dan M.I. Anshory. 2009. Pengaruh penggunaan berbagai tingkat persentase pati ganyong (*Canna edulis Ker*) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas *nugget* ayam. Seminar Nasional Pengembangan Sis-tem Produksi dan Pemanfaatan Sumberdaya Lokal untuk Kemandirian Pangan Asal Hewan. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Jawa Barat. ISBN: 978-602-95808-0-8.
- Hsu, S. Y. And H. Y. Chung. 2001. Effect of Carragenan, Salt and Phospate, and Fat on Qualities of Low Fat Emulsified Meat Balls. *J. Food*. 47:115-121.
- Idris, S. dan I. Thohari. 1989. *Telur dan Cora Pengawetannya*. Edisi keempat NUFFIC. Unibcaw. Malang.
- Johnson, R.C., T.S. Muller, J.R. Romans, W.J. Costello and K.W. Jones. 1990. Effect of Algin/calcium and Adipic Acid Concentration on Muscle-junture formation. *J.Food Sci*. 55:906-910,914.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Keeton, J. T. 2001. *Formed and Emulsion product*. In: *The Science of Meat and Mest Products*. 2<sup>nd</sup> ed. Price and Schweigert. W. H. Freeman and Co., San Franscisco.
- Komariah, Ulupi, N. Dan Fitriani, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. *Buletin Peternakan*, 28(2): 80-86.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya Ikat Air, pH Dan Sifat Organoleptik Chicken *Nuggets* Yang Disubstuti Dengan Telur Rebus. *Indonesian Jurnal of Food Technology*, Vol. 1 (1).
- Lawrie, R.A. 1995. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Penerjemah Amminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lee, K.E., H.J. Kim, D.S. AN, E.S. Lyu and D.S. Lee. 2008. Effectiveness of Modified Atmosphere Packaging in Preserving a Prepared ready-to-eat Food. *Packaging Technology and Science* 21(7): 417-423.

- Lesimple, S., L. Torres S., S. Mitja, Y. Fernandes and L. Dueand. 2009. Volatiel Compounds in Processed Duck Fillet. *J. Food Sci.* 60(3):615-618.
- Manullang, M., M. K. Theresia, dan H.E. Irianto. 1995. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka Sodium Tripolisphospat Terhadap Mutu dan Daya Awet Kamaboga Ikan Pari Kelapa. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan.* 6(2):21-26.
- Moehyl, S. 1992. *Penyelenggara Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Bathara, Jakarta.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono, 1992, *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan,* PAU, IPB. Bogor.
- Naruki, S dan S Kanoni, 1992. *Kimia Dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan.* Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nuraini, S. Latief, Sabrina. 2009. Potensi *Monascus purpureus* untuk memproduksi pakan kaya karotenoid monakolin dan aplikasinya untuk menghasilkan telur rendah kolesterol. laporan HB strategis nasional. Lembaga penelitian universitas andalas. Padang.
- Owens, C. M. 2001. *Poultry Meat Processing.* CRC Press LCC. Department of Poultry Science, Texas.
- Pasaribu K. 2005. *Meningkatkan Konsumsi Protein dengan Beternak Kelinci.*<http://www.nonruminansia.ditennak.go.id>. Diakses: 15 Juli 2015.
- Parker, R., 2003. *Introduction to Food Science.* Delmar Thompson Learning., United States.
- Pearson, A.M and Dutson, T.R. 1994. Advance in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Products. *J. Food Science.*Vol. 3, No. 19:15-18
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen *Nuggetss* Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan,* Vol. 1 (4) :125-130.
- Putera, F. S. 2005 *Cara Praktis Pembuatan Pempek Palembang.* Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Pipih, S. 2002. Makalah Pengantar Falsafah Sains Rumput Laut: Prospek dan Tantangannya. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Pinthuss, E.J., P. Weinberg and I.S Saguya. 1995. Oil Uptake in Deep Fat Frying As Affected By Porosing. *J Food Sci* 60(1):767-769.
- Priyanwiwatkul, W., K.H., Mc Watters, L.R. Beuchat and R.D. Phillips. 1997. Optimizing Acceptainof Chicken Nuggets Containing Fermented Cow Pea an Peanut Flours. *J. Food Sci.* 62:889-887

- Rosyidi, D.A.S. Widati dan J. Prakoso. 2008. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Chicken *Nuggets*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 3 (1): 43-51
- Sandra, W.A. 2010. Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Derivat Selulosa Terhadap Kualitas Keripik Kentang Dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Sarwono, B. 2006. Kelinci Hias dan Potong. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Setyowati, M.T. 2002. Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas *Nuggetss* Kelinci, Sapi dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sriwahyuni, E.,T. Puspita, dan H.A.P. Putranti. 2007. Pengaruh Pemberian Teh Hijau terhadap Kolestrol LDL dan HDL pada Tikus Putih (*Ratus norvegicus strain wistar*). Majalah Kesehatan FKUB 3 (1).
- State 4-H Rabbit Programming Committee. 1992. Nutrition Value of Rabbit Meat. Children, Youth, Families and Communities, Michigan State University Extension, Michigan.
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Suprpti, M.L. 2003. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Jogjakarta.
- Suradi, K. 2008. Potensi Peluang Teknologi Pengolahan Produk Kelinci. Series: Prosiding Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci. Available at <http://kalteng.litbang.pertanian.go.id/ind/pdf/all-pdf/peternakan/fullteks/lokakarya/lklc05-3.pdf>. Diakses tanggal 15 Juli 2015
- Susana, M. M. 2007. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Karagenan Rumput Laut *Euchema cottoni* Pada Umur Panen yang Berbeda di Perairan Tablolong-Kupang. Tesis. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Bidang Ilmu-Ilmu Pertanian. Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tricahyo, A.,A. S. Widati, dan E.S. Widyastuti. 2012. Pengaruh Penambahan Bahan pengisi Komposit (Wheat Bran dan Pollard) dan Rumput Laut Terhadap pH, WHC, Cooking Loss, dan Tekstur Nugeet Kelinci. Jurnal Ternak Tropika Vol 13, No1:19-22.

- Ulfah, Z. 2003. Sifat Fisik Dan Organoleptik *Nuggetss* Sapi dengan Penambahan Kasein dan Isolat Protein Kedelai sebagai Bahan Pengikat. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widyastuti, E.S. 1999. Studi Tentang Penggunaan Tpioka, Pati Kentang, dan Pati Modifikasi Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Tesis. Prodi Studi Ilmu Teknologi Hasil Ternak, Prodi Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Widyastuti. 2010. Sifat Fisik dan Kimia Karagenan yang Diesktrasi dari Rumput Laut *Euchema cottoni* dan *E. Spinosum* Pada Umur yang Berbeda. *Agroteksos*. Vol. 20 no 1.
- Winarno F. G. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka. Sinar Harapan, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G dan Rahayu, T.S., 1994. Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yang, A., J.T. Keeton., S.L. Beilken and G.R. Trout. 2001. Evaluation of Some Bahan pengikats and Fat Subtitutes in Low-fat Frankfurters. *J. Food Sci.* 66:1039-1046