

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, Moch., Bambang Irawan, Agoes Soegianto, dan Rosmanida (2009) *Distribusi Dan Preferensi Habitat Spesies Kupang dan Lorjuk di Perairan Pantai Timur Surabaya* dalam Berkas Penelitian Hayati Edisi Khusus: 3b (37–41), Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Airlangga Surabaya.
- Astawan, M. (2007) *Nugget Ayam Bukan Junk Food*. [Http://Kulinerkita.Multiply.Vom/Reviews/Item/118](http://Kulinerkita.Multiply.Vom/Reviews/Item/118). [Akses : 24 Maret 2014 : 20.00]
- Badan Standardisasi Nasional (2002) *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992.
- Badan Standarisasi Nasional (2002) SNI. 01-6683. *Nugget Ayam*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Baswardono (1983) Studi Teknis Teknologi Tepat Guna untuk Pengolahan Ikan Tradisional . Jakarta: Direktorat Jendral Perikanan
- Chen, B.H. and Y.C. Chang. (2001) *Formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in the smoke from heated model lipids and food lipids*. J. Agric. Food Chem. 49(11): 5238 – 5243.
- Dahuri R, Rais J, Ginting SP, dan Sitepu MJ, (1996) *Pengelolaan Sumber Daya wilayah Pesisir dan Lautan Secara Terpadu*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Fellows, P. J. (1992) *Food Processing Technology*. New York: Ellis Horwood..
- Hidayati, D.W. (2002) *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna (Thunnus sp.)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jamaludin, Budi Rahardjo, Pudji Hastuti, dan Rochmadi (2008) *Model Matematik perpindahan panas dan massa proses penggorengan buah pada keadaan hampa*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian: 18-19 Nopember, Yogyakarta, Indonesia.

- Ketaren, S. (2005) *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Larmond, E. (1973). *Methods For Sensory Evaluation of Food*. Canada Departemen of Agriculture, Cannada, Ottawa
- Leo, M and L. Nollet. (2007) *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley & Sons, Inc
- Lesimple, S., L. Torres S., S. mitja, Y. Fernandes and L. Dueand. (2009) *Volatile compounds in processed duck fillet*. J. Food Sci. 60(3): 615 – 618.
- Muchtadi D. (2010) *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, D. (2001) *Kajian Terhadap Serat Makanan dan Antioksidan dalam Berbagai Jenis Sayuran untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif*. Laporan Penelitian. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Norman W, Desroiser (1999). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Notoatmodjo, Prof. Dr. Soekidjo. (2010) *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nurhidajat, Anwar, S. dan Nurrahman (2009) *Tingkat kesukaan dan kualitas Protein In Vitro Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) yang diolah pada suhu tinggi*. Magister Gizi Masyarakat Universitas Diponegoro. Tesis.
- Owens, C. M. (2001) *Poultry Meat Processing*. CRC Press LCC. Department of Poultry Science, Texas. (Edited by A. R. Sams).
- Pancapalaga W. (2005) *Pengaruh Pemberian Kaldu Kupang Terhadap Kualitas Gizi dan Sensori Krupuk Kupang*. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Pancapalaga W. (2005) *Pengaruh Rasio Penggunaan Daging Kupang dan Daging Sapi terhadap Kadar Protein, Tekstur, dan Sensori Bakso Kupang*. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Purwanto, Andjar Sardjinah (2000) *Profil Kandungan Asam Lemak dalam Makanan Tradisional Khas Jawa Timur*. dalam Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional PKMT Universitas Brawijaya Malang.

- Putra, B.W. (2004) *Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Kelinci dengan Substitusi Otak Sapi*. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Bogor: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W.P. (2001) *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Rismunandar. (1993) *Lada, Budidaya dan Tataniaga*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Rohman, A., Sumantri (2007) *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Satrio P. (2009) *Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Schmidt, G.R. (1988) Processing. In: H.R. Cross (Ed.). *Meat Science, Milk Science and Technology*. Amsterdam: Elsevier Science Publishers B.V.,.
- Shahidi, F. (2001) *Flavor of Meat, Meat Products and Seafood*. 2nd Edition. New York: Blackie Academic & Professional.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Karya Akasara.
- Somaatmadja, D. (1985) *Rempah – Rempah Indonesia*. Departemen Perindustrian, Badan Penelitian dan badan Pengembangan Industri. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian.
- Subani, W.Suwiryo , Suminarti (2000). *Penelitian Lingkungan Hidup Perairan Kupang, Pemanfaatan hasil dan Pelestarian Sumbernya* dalam laporan perikanan laut nomor 23 BPPL Departemen Pertanian. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi (1997) *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suradi, K. (2007) *Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik*. Jurnal Ilmu Ternak Vol 1, hal 52-57.
- Suradi, K. (2007). *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran, Bandung.

- Syamsir, E. (2011) *Karakteristik Mutu Daging*. Bogor: IPB Press.
- Taufik A. H. (2013) *Pembuatan Nugget Kerang Kupang (*Corbula faba*) dengan Penambahan Wortel dan Jagung Manis*. Tugas Akhir. Universitas Negeri Malang.
- Warih, Hesti. (1999). *Pengolahan kupang dengan menggunakan air sungai, sumur dan PDAM* dalam diktat Ahli Usaha Perikanan Jakarta.
- Winarno dan Rahayu (1994) *Bahan Tambahan Makanan* . Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Winarno, F. G. (1997) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F. G. (2008) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. (1984) *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.

