

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., 2013. Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Afriwanti, M. D. 2008. Mempelajari pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap karakteristik fisik surimi ikan nila (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N., Feri. K., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anjarsari, Bonoita. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Anonim, 2015. Informasi Terigu Bogasari. <http://www.bogasari.com/produk/informasi-produk>. Diakses 2 Januari 2015
- AOAC, 2003. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 16th Ed. Washington DC.
- Apriadji, W. 2001. Makanan Beku Siap Saji. <http://www.Sedap-sekejap.com>.
- Aprilianingtyas, Yunita. 2009. Pengembangan Produk Empek-Empek Palembang dengan Penambahan Sayuran Bayam dan Wortel sebagai Sumber Serat Pangan.[Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aptindo. 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2009. Statistik Produksi Bahan Pangan Indonesia 2009. <http://www.bps.go.id/>. Diakses 12 Januari 2015.
- Basuki, E. K., Latifah, dan Wulandari I, E., 2012. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. Teknologi Pangan FTI UPN "Veteran". Surabaya.
- Baliga, B. R. & Madaiah N. 1970. Quality of Sausage Emulsion Prepared from Mutton. Journal Food Science 25: 383-385.
- Bao. J dan Bergman. C. J. 2003. The functionality of rice starch. Strach in Food. Part II 9.1 – 9.10.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. & Wootton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Budhiyanti, S.A., A.L. Alwi, & I. Drabiattiin. 2013. Peningkatan Atribut Mutu sebagai Efek Reformulasi Nugget Ikan yang Memenuhi Standar Nilai Gizi dan Preferensi Konsumen. Laporan Akhir Kegiatan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada.
- Cornell. H. 2004. The functionality of wheat starch. Strach in Food. Part II 7.1 – 710.
- Direktorat Gizi Depkes RI, 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI, 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2009. Nama dan Species Ikan Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2012. Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah Tahun 2012. Jakarta.

- Drabiatiin. I. 2014. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam Pembuatan Nugget Tuna. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Eliasson, A. C. 2006. Carbohydrates In Foods. Taylor and Francis Group. London.
- Firmansyah, A. 2011. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Terigu serta Lama Penyimpanan Yang berbeda Terhadap Kualitas Produk Naget Patin(*Pangasius*Sp.).(<http://www.elibrary.ub.ac.id/handle/123456789/386>)
- Fiszman, S. M., & Salvador, A. (2003). Recent developments in coating batters. Trends in Food Science & Technology, 14, 399–407.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., Harmayani, E. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Kencana. Jakarta.
- Gomez, K.A. & Gomez, A.A. 1984. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. UI Pres,. Jakarta.
- Hansen, L. J., 1960. Emulsion Formation in Finely Comminuted Sausage. Food Technology.
- Hapsariningsih, D. 2003. Pengembangan Produk Beku Siap Saji Berbasis Sayuran Dengan Bahan Pengikat Maizena Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hendronoto A. W., Lilis Suryaningsih, dan Irfan Anshory. M. 2009. Pengaruh Penggunaan Berbagai Tingkat Persentase Pati Ganyong (*Canna edulis Ker*) Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas *Nugget* Ayam. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Herawati, P. 2009. Karakteristik *Nugget* Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Tapioka. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan sifat Pemasakan. Panel Gizi Makan 2012, 35(1):13-22.
- Jayati, Pal., Rekha, S., Singhal, dan Pushpa, R. Kulnarni. 2002. *Phsicochemical Properties of Hydroxypropyl Derivative form Corn dan Amaranth Starch*. Carbohyddrate Polymers Volume 48, Issue 1, 1 April 2002, Pages 49-53.
- Jamshidi, A., dan Shabanpour, B. The Effect of Hydroxypropyl methylcellulose (HPMC) Gum Added to Predust and Batters of Talang Queen fish (*Scomberoides commersonnianus*) Nuggets on the Quality and Shelf Life during Frozen Storage (-18°C). World Journal of Fish and Marine Sciences 5 (4): 382-391, 2013
- Kartika, B., Astuti. P. & Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Indrawi. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2012. Statistik Data Perikanan. Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta
- Kusnadi, D.C., Bintoro, V.P., & Al-Baari, A.N. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol.1 No.2.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lynch, M.J., Raphael, S.S., Mellor, L.D., Spare, P.D. & Inwood M.J.H. 1969. Medical Laboratory Technology and Chlinical Pathology. W. B. Sauders Company, Philadelphia.

- Mahdiah, E., 2002. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik Otak-Otak Ikan Sapu-Sapu (*Liposarcus pardalis*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Matz, S. A. 1978. Cookies and Crakers Technology. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Maulida, R. 2011. Pengembangan Produk Makanan Jajanan Anak Sekolah di Kota Malang Berbasis Tepung Garut. [Skripsi]. Program Studi Tata Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang.
- Nastiti, D. 2015. Pengaruh Campuran Tapioka dengan Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L) Sebagai Bahan Pengisi *Nugget* Ikan Terhadap Sifat Fisik dan Preferensi Konsumen. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nugraheni, P., Iwan, Y.B.L., Ekantari, N., Purwanti, T.P., & Jati, I. 2013. Hibah Penelitian Fakultas Pertanian UGM Tahun Anggaran 2013. Fakultas Pertanian. UGM, Yogyakarta.
- Nuraini, Vivi. 2014. Formulasi Campuran Tapioka dengan Tepung Sagu sebagai pengganti terigu dalam Pembuatan *Nugget* Ikan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Onyango, C., Thomas, H., Anette, Z., Thea, H., & Thomas, B. 2004. *Effect of Extrusion Variables on Fermented Maize-Finger Millet Blend In the Production of Uji*. Lebensm-Wiss. U-Technol. 37 (2004) 409-415.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen *Naget* Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1 No.4.
- Prabandaru, K. 2015. Pengaruh Campuran Tapioka dengan Tepung Ubi Kuning Sebagai Bahan Pengisi *Nugget* Ikan Terhadap Sifat Fisik dan Preferensi Konsumen. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Purwanti, T. I. 2014. Formulasi Campuran Tapioka dengan Tepung Ganyong sebagai pengganti terigu dalam Pembuatan *Nugget* Ikan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Putra, I.D.L. 2010. Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Manyung. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Reed, M., N. Cray., E. Whitley & Jay- lin Jane. 2012. Structure And Microscopy Of Resistant Starch Bread Rolls. Department of Food Science and Human Nutrition and Department of Veterinary Pathology, Iowa State University. Jurnal. IA 50011.
- Rospati, Epi. 2006. Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi *Naget* Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus* sp.). Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid 1 dan 2. Bina Cipta, Jakarta.
- Sahubawa, L., Budhiyanti, S. A., Sary, A. N. 2006. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka dan Daging Serpihan Marlin Hitam Terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesukaan *Fish Naget*. Jurnal Perikanan VII (2):273-281.
- Sandhu, K. S., Singh, N., dan Kaur, M. 2004. Characteristic of the different corn type and their grain fractions: physicochemical, thermal, morphological, and rheological properties of starch. Journal of Food Engineering 64: 199-127.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bandung.

- Sianipar, D.T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia, seta Pelatabilitas Fish Naget dari Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). Skripsi. Fakultas Kelautan dan Perikanan. IPB. Bogor.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., dan Gill, B. S. 2003. Morphological, Thermal, and Rheological Properties of Starches from Different Botanical Sources-A review. Food Chemistry, 81, 291-231.
- SNI 01-2354.3-2006 2006. Cara Uji Kimia – bagian3: Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan. Jakarta.
- SNI-2354-2-2006.2006. Cara Uji Kimia Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI-01-2354-1-2010.2010. Cara Uji Kimia Bagian 2: Penentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 7758-2013. 2013. Naget Ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai sebagai Pengikat pada Sosis Sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Vol. XV No.1 Halaman 1-7.
- Sukamto. 2010. Perbaikan tekstur dan sifat organoleptik roti yang dibuat dari bahan baku tepung jagung dimodifikasi oleh gum xanthan. Agrika 4 (1): 54-59.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Dan Suhardi. 2007. Prosedur analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Surawan, F. E. D. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 2, No 2, Halaman 78-84.
- Syartiwidya. 2003. Kajian Tekstur dan Perubahan Mikrostruktur Nugget Ikan Selama Pengolahan dan Penyimpanan. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tee E. S., Siti M., Shahid, R., Kuladevan, dan Khor S. C. 1987. Nutrient Composition Of Malaysian Marine Fishes. Asean Food J. 3(2): 68-69.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Kerbau, Ayam, dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Fisik Bakso. Bultin Peternakan 16:63 -71.
- Ulyarti. 1997. Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wellyalina, F. Dan Azima, A. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No.1 Halaman 9-17..
- Wibisono, T. J.F. 2010. Substitusi Tepung Maizena dengan Persentase yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Sp.*). http://www.faperikanunlam.org/AbstrakPDF/Tika_Julianti_FW.pdf.
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Wijayanti, Y. R. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) pada Pembuatan Roti Tawar. [Skripsi]. Jurusan



- Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F. G., 1980. Protein, Sumber dan Peranannya. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G., D. Fardiaz., dan S. Fardiaz. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Yuanita, I. dan Silitonga L. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol 3. No. 1. Juni 2014
- Yuliana, N., Yoyok B., Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar Lemak, Kekenyalan dan Cita Rasa *Nugget* Ayam Yang Disubstitusi dengan Hati Ayam Broiler. Animal Agriculture Journal, Vol. 2. No. 1, 2013, p 301 – 308