

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D. E., J. C. Forrest., D. E. Gerrard dan E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourt Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Achmad, D. S. 2004. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi. Edisi kelima. Jakarta. Dian Rakyat.
- Afrisanti, D. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aini, N., W. Gunawan dan S. Budi. 2016. Sifat fisik, kimia dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan. Agritechnology. 36(2) : 160-169.
- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc
- Aptindo. 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional. Jakarta.
- Asniwati, Z. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta fettuccine. Jurnal Agropolitan 3(3) : 1-8.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan. Gramedia: Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Astuti, D dan F. Nugroho. 2010. Buku Petunjuk Praktikum Laboratorium Air. UMS. Surakarta.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2012. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Diakses 24 September 2020.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI. 01-3818-1995. Baso Daging. BSN. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (*Chicken Nugget*). BSN. Jakarta.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 2009. Ilmu Pangan.. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cakrawati, N. H. Mustika dan Dewi. 2012. Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Carpenter., P. Roland., H. L. David and A. H. Terry. 2000. Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control: Second Edition. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publisher, Inc
- Daniati, T. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut Dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung Yang Berbeda. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Daniyanti, D. 2005. Pengaruh Perbedaan Proporsi Filler Tepung Maizena Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik Beef Nuggets. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Dewi, R. K. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik Duck Nuggets dengan FillerTepung Maizena Pada Proporsi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Dharmayanti, L. 2013. Pengetahuan Bahan Makanan 2. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Direktorat Gizi Departemen kesehatan RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Elfrida, S. A., R. Effendi dan Rahmayuni. 2017. Kombinasi pati sagu dan modified cassava flour (*Mocaf*) dalam pembuatan nugget ikan gabus. Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau 4(1) : 1-15.
- Erawaty, W. R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus paradisi*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institusi Pertanian: Bogor.
- Fellows, J. P. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. 2nd edition. Woodhead Pub. Lim., Cambridge, England.
- Gisslen, W. 2013. *Profesional Baking*. 6th edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Gumilar, J., O. Rachmawan dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia nugget ayam yang menggunakan filler tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). Jurnal Ilmu Ternak. 11 (1): 1-5.
- Harini, N., M. Renita dan A. W. Vritta. 2019. Analisa Pangan. Penerbit Zifatama Jawa. Siduarjo.
- Hayati, R., A. Marliah dan F. Rosita. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. Jurnal Florstek, 66-75.
- Hermanianto, J dan R. Y. Andayani. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi di Wilayah DKI Jakarta. Teknologi dan Industri Pangan. Bogor.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. Skripsi. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Hernawan, U. E dan A. D. Setyawan. 2003. Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum* L) dan Aktivitas Biologinya. Biofarmasi. 1(2) : 65-76.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Panel Gizi Makan. 35(1): 13-22.
- Ismanto, S. D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*prema oblongifolia* m) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik crackers yang dihasilkan. Seminar Naional PATPI 18-20 Agustus 2016, Makassar.
- Karyadi dan Muhilal. 2005. Presentase Perbandingan Nutrisi Beberapa Jenis Daging. 1(8). Agrina 3-16 Agustus.
- Kasmadiharja, H.2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Nugget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu Dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khasanah, U. 2003. Formulasi Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (Sweet Potato Flakes). Skripsi. Tidak dipublikasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kuntoro, B., Maheswari dan Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikroorganisme daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) kota pekanbaru. Jurnal Peternakan, 10(1) : 1-8.
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air, kadar air dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih. Animal Agriculture Journal. 1(1) : 685-696.

- Langke, A. M. P. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ayam. Skripsi. Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes. Kupang.
- Lembono, M., 2011. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Gurami Dengan Penggunaan Pati Garut, Maizena dan Tapioka sebagai Filler. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala: Surabaya.
- Lestari, N. 2015. Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Biji Nangka (*Arthocarpus Heterophylluslamk*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Nugget Daging Ayam. Doctoral disertasion. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Maharaja, L. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Skripsi Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5th edition. CRC Press. Boca Raton.
- Mitra. 2015. Permasalahan anak pendek (stunting) dan intervensi untuk mencegah terjadinya stunting. Jurnal Kesehatan Komunitas 2(6) : 254-261
- Nugraha, B. D. 2019. Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan Jenis Tepung Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang.
- Nuraini. 2013. Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori. Penerba Swadaya. Purwokerto.
- Nurlaila., A. Sukainah dan Amiruddin. 2016. Pembuatan Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp*) dan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera L*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. 2. 105-113.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Elexmedia Komputindo. Jakarta.
- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria dan N. S. Palupi. 2007. Modul E-Learning Evaluasi Nilai Biologis Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratica, Y. 2010. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Maizena Dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Nugget Ikan Nila (*Oreochomis niloticus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

- Prayitno, S dan Susanto. 2001. Kupang dan Produk Olahannya. Konisius. Jakarta.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Purnomo, H. 2000. Pembuatan Chicken Nugget. Lembaga Pengabdian Masyarakat. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purwanti, P. 2011. Pengembangan Usaha Garam Rakyat Melalui Program Pemberdayaan Usaha Garam (PUGAR) di Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo. Prosiding Seminar Nasional Riset dan Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan Tahun 2011. 22 September 2011.
- Rahayu, I. 2009. Praktis Belajar Kimia 1. Penerbit Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Rahmawati, U. 2021. Pengaruh Penambahan Bayam (*Amaranthus sp.*) Terhadap Kualitas Kadar Air, Kadar Protein, Zat Besi dan Nilai Organoleptik Pada Nugget Ayam. Skripsi. Universitas Andalas. Padang
- Rasyaf, M. 2006. Manajemen Peternakan Ayam Broiler. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rismunandar. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga, cetakan 13. Edisi revisi, 1-2, 16-19 Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rosita, F., H. Hafid dan R. Aka. 2015. Susut Masak Dan Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Sagu Pada Level Yang Berbeda. Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai. Solo.
- Sakti, I. 2018. Analisis Regresi Data Panel Menggunakan Eviews. Modul Eviews 9. Universitas EsaUnggul. Jakarta.
- Saleh, A. R., S. Dadan., R. Entoh., R. Wahyudin dan R. A. Sri. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor. UPT Perpustakaan IPB. Bogor.
- Setyaningsih, D., A. Anton dan P. S. Maya. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agroteknologi. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Silvia, M. 2008. Karakteristik Dan Sifat Organoleptik Nugget Tempe Dengan Berbagai Bahan Pengikat. Skripsi. Universitas Andalas.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

- Steel, R. G. D dan J. Torrie. 1995. Prinsip Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Edisi 2 Cetakan 2 Ahli Bahasa Bambang Sumatri. Gramedia. Jakarta.
- Suarni, O., Komalasari dan Suwardi. 2001. Karakteristik tepung jagung beberapa varietas/galur. Prossiding Seminar Regional Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Palu. 157-164
- Suprpti, L. M. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisiu. Yogyakarta.
- Surawan, F. E. 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. Bengkulu.
- Susi. 2001. Analisis Dengan Bahan Kimia. Erlangga: Jakarta.
- Titin, S. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Daging Tiruan Berbahan Dasar Tempe Gembus Dan Tempe Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Tobri. 2006. Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler yang Ransumnya Diberi Penambahan Minyak Ikan yang Mengandung Omega. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standart. 2014. Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry. The Natinonal Agricultural Library.
- Utomo, L. I. V., N. Erny dan L. Maya. 2017. Pengaruh penambahan maizena pada pembuatan biskuit gluten free casein free berbahan baku tepung pisang goroho (*musa acuminata*). Jurnal Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Wardhani, M. L. A dan V. Indriwati. 2016. Pengaruh proporsi tepung maizena dan puree rumput laut terhadap kualitas produk siomay ikan gabus (*Opiocephalus striatus*). Jurnal Boga 5(1): 148-157.
- Wellyalina, F. Azima dan Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Paangan. 2(1). 9-17
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi Universitas Bung Hatta. Padang.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Yandra, F. Z. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Terigu (*Triticum L*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L. Schoot*) Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Susur Masak, Total Koloni Bakteri Aerob dan Nilai Organoleptik Nugget Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas: Padang.

Yuan, Y., L. Zhang., Y. Dai dan J. Yu. 2006. Physicochemical Properties of Starch Obtained From *Dioscorea Nipponica* Makio Compared With Other Tuber Starches. *J. Food Eng.* 82:436-442.



