

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul . 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan: xvi. Jakarta. Bumi Aksara. 160 hlm.
- Anomin. 2009. Percobaan Pembuatan *Nugget*. <http://www.scribd.com/percobaan-pembuatan-nugget>. [8 Juni 2012]
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis*. Washington DC.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish *Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 6683-2014. Syarat Mutu *Chicken Nugget*.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Jakarta.
- Djuhanda, T. 1981. Dunia Ikan. Armico. Bandung
- Dwiono, S.A.P. 2003, Pengenalan Kerang Mangrove *Geloina erosa* dan *Geloina expansa*, *Oceana*, Vol. 28, No.2:31 – 38 hal.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fauzi, A. dan Suzy Anna. 2012. Permodelan Sumber Daya Perikanan dan Kelautan (untuk Analisa Kebijakan). PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Gardjito, M. Djuardi, A. Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Edisi Pertama. Jakarta. Kencana.
- Harsanto, PB. 1986. Budidaya dan Pengolahan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Hendradi. 2009. *Ikan Teri Cegah Osteoporosis*. <http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1076388924,5402>. Dikutip : 27 Oktober 2014
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan *Nugget* Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Padang: Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Gustanten. 2009. *Ikan Teri*. http://www.Pandaisikek.Net/index.php?option=com_content&view&id=306&Itemid=61. Dikutip 20 Oktober 2015.
- Ismed, Huda, N., and Ismail, N. (2009). *Physicochemical and sensory quality of duck nuggets containing different types of flour*. 11 th. ASEAN Food Conferense, 21-23 october 2009, Bandar Seri Bengawan, Brunai Darussalam.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. *Buletin Peternakan* Vol. 24 (1). 2000.
- Janhidros. 2006. Luas Wilayah Daratan dan Perairan Indonesia. <http://digilib.its.ac.id/public/ITS.undergraduate-8369-3505100039BabI.pdf>. (Aksestgl.09juni2015)
- Jutting, W.S.S.V.B. 1977. *Systematic Studies on The Non-Marine Mollusca of The Indo-Australian Archipelago*. Linnaeus Press. Swedia.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia perss. Jakarta.
- Koral AUP/STP Papua. 2008. Teri: Kecil Bentuknya, Besar Kandungan Kalsiumnya (serial online). [http://www.loligopapua.wordpress.com\(15](http://www.loligopapua.wordpress.com(15) oktober 2015).
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian rakyat. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh: Parakkasi)
- Melisa, N. 2011. *Pencampuran Tepung Ampas Tahu dan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Wortel (*Daucuscarota L*)*. [Skripsi]. Padang: Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Morton, B. 1986. *The Biology and functional morphology of Corbicula crassa (Bivalvia: Corbiculidae) with special reference to shell structure and formation*. Proc. 2nd Int. Biological Workshop: The marine flora and fauna of Hongkong and southern China, Hong Kong (Brian Morton, Ed.). Hongkong University Press. 1056 - 1072.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta. Bandung.
- Oktaboy, N. 2014. *Pengaruh Pencampuran Ikan Rinuak Dengan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Rinuak yang Dihasilkan*. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Papilaya, E.C . 2009. *Sagu untuk Pendidikan Anak Negeri*. IPB Press

- Pratiwi NA. 2002. Manajemen Pengolahan Teri Nasi (*Stelhoporus* sp.) Kualitas Ekspor [TESIS]. Semarang: Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. 57 hlm
- Persagi. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta. PT Elex Media Komputindo.
- Putra, A.P .2015. Penggunaan berbagai jenis tepung sebagai bahan pengikat terhadap mutu *nugget* kerang lokan (*rectidens sumatrensis simpson*).[Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Rita, I. 2005. Pembuatan *Nugget* Ikan Tuna dengan Bahan Pengikat Tepung Tapioka dan Tepung Terigu. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, MP. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, M.T. 2002. *Sifat Fisik, Kimia, dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena*. Skripsi Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Liberty : Yogyakarta.
- Syamsir, E. 2006. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik*. IPB. Bogor.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Gadjah Mada University Press.
- Widhowati, I.J. Suprijanto, S.A.P. Dwiono, & R. Hartati. 2005. Hubungan dimensi cangkang dengan berat Kerang Totok *Polymesoda erosa* (Bivalvia: Corbiculidae) dari Segara Anakan. Dalam: Daya Perairan Tropis Secara Berkelanjutan. Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Akuakultur Berkelanjutan: Purwokerto. 2005. Purwokerto: Fakultas Biologi Universitas Jendral Sudirman.
- Wahyudi, A. 2003. Kandungan Asam Lemak itik Mojosari Afkir dalam berbagai Metode Pengolahan. Heritage from JIPTUMM /2003-0814 12:25:40. Animal Husbandry and Fishery Faculty, Research Centre of Malang Muhammadiyah University.
- Widriah, R. 2005. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)*. Skripsi Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Winarno. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.