

DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, Judih A and F. R. Haker. 2005. Texture. The Horticulture and Food Research Instead Of New Zealand.
- 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.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh penambahan susu skim bubuk terhadap kualitas dadih susu kambing. Jurnal Ilmiah Filia Cendekia. 4(2):88-94.
- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Alamsyah, Y. 2008. Nugget. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astuti, A., E. Liviawaty, dan Subiyanto. 2021. Pengaruh penambahan susu skim bubuk terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. Jurnal Akuatek. 2(2):95-103.
- Asyari, M., E. Afrianto., dan R. I. Pratama. 2016. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. Jurnal Perikanan Kelautan. 7(2):71-79.
- Aswar, 2005. Pembuatan fish nugget dari ikan nia merah (*oreochromis sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor. Institute Pertanian Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Nugget Ayam. Jakarta. Dewan Standarisasi Nasional. SNI 6683-2014.
- Bagchi, A., R. Chakborty and U. Raychaudhuri. 2007. Effect of incorporation of dairy products and chevon nuggets. International Journal Of Dairy Technologi. 60(1):55-57
- Barbut, S. 2010. Effects of milk powder and its components on teksture, yield and color of a lan poultry meat model system. Poultry Science 89:1320-1320.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet and M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemahan Hari Purnomo dan Adiono Properties Of Transgenic Wheat With Reduced α -Gliadin Conten to Btaied by RNA Interference. Aplied Botany and Quality. 85:32-33.
- Cania, P. W. 2019. Penggunaan tepung jagung (maizena) sebagai bahan pengisi (filler) dalam pembuatan kornet daging ayam terhadap kualitas fisik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.

- Cao, Y., G. Wu., F. Zhang., L. Xu., Q. Jin., J. Huang and X. Wang. 2020. A comparative study of physicochemical and flavor characteristic of chicken nugget during air frying and deep frying. *Journal of the American Oil Chemists Society*.
- Clydesdale, F. M. 1993. Color as a factor in food choice. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 33(1):83-101.
- Daniyanti, D. 2005. Pengaruh perbedaan proporsi filler tepung maizena terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan organoleptik beff nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Devega, F., M. Islamiah dan K. Ulfa. 2010. Peranan modified cassava flour (mocaf) sebagai bahan substitusi tepung terigu pada proses pembuatan mie dalam upaya mengurangi impor gandum nasional. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. Produksi Daging Unggas Menurut Provinsi dan Jenis Unggas (Ton) Tahun 2007-2014. Jakarta.
- Doraini. 2016. Kajian proses pembuatan teh herbal dari campuran teh hijau (*camellia sinensis*) rimpang bangle (*Zingiber cassumunar* Roxb.) dan daun Cimerai (*Phyllanthus acidus* (L.) Skeel.). skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dreeling, N., P. Allen, and F. Butler. 2000. Effect of cooking method on sensory and instrumental texture attributes of low-fat beef burgers. *LWT-Food Science and Tecnology*, 33, 234-238.
- El-Salam. B. A. Abd., J. B. Ali., and A. M. El-Deeb. 2015. Characterization of extracted lechithine from butter milk. *Journal Food Industries dan Nutriens Science*. 5(1):1-10.
- Elrofai, N. A., A. Y. Mohamed., N. A. Mohammed., N. S. Abdallah and A. A. Mustafa. 2021. Studies on the phisico-chemical properties of milk powder packed in Sudan. *International Journal of Applied Science*. 8(6):22.
- Etika, M. Y. 2015. Penerapan sanitasi dan keamanan pangan pada pengolahan nugget ayam di PT. Kepurun Pawana Indonesia. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Farida, A. 2008. Patiseri Jilid 2 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Bogor.
- Fauzanin, A., H. Lukman dan P. Rahayu. 2013. Pengaruh penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung jagung terhadap produksi nugget daging ayam. *Jurnal Program Studi Ilmu Peternakan*. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Fellow, J. P. 2000. *Food Processing Tecnology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodhead Published Limited. Cambridge England.

Gisslen, W. 2013. Professional Baking. Sixth Edition. John Wiley & Sons, Inc, Hoboken, New Jersey. Canada.

Gumilar, J. O. Rachmawan dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan filer tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus BI*). Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Jurnal Ilmu Ternak. 11(1):1-5.

Hafid, H., Nuraini., D. Agustina., Fitriingsih., Inderawati dan Hasnudi. 2017. pH, cooking loss, and yield of chicken nuggets with intestine substitution. International Journal Of Agronomy and Tropical 1-6

Husna, A., Khatir and R. Siregar. 2017. Karakteristik pengeringan bawang putih (*allium sativa L*) menggunakan pengering oven. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 2(1):338-347.

Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4⁰C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptic. Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian. 39(3):119-128.

Jamaluddin., B. Rahardjo., P. Hastuti dan Rochmadi. 2012. Model perpindahan panas dan masa selama penggorengan buah pada keadaan vakum. Jurnal Agritech. 32(1):33-34.

Kang, K-M., S-H. Lee and H-Y. Kim. 2021. Quality properties of whole milk powder on chicken breast emulsion-type sausage. Journal Of Animal Science And Technologi. 63(2):405-416.

Kasih, N. S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. Jurnal Media Sains. 4(2):14-27.

Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Luthana, D. 2004. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.

Ma'ruf, W., D. Rosydi., L. E Rodiati And P. Purwadi. 2019. Physical and organoleptic properties of chicken nugget from domestic chicken (gallus domesticus) meat with different corn flours as filler. Journal Homepage. 6(3): 162-171.

Magfirah, A. I. 2017. Kualitas fisik nugget ayam pada jenis dan level penambahan pasta tomat. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.

Mahayani, A. A. P. S., G. Sargiman dan S. Arif. 2014. Pengaruh penambahan bayam terhadap kualitas mie basah. Jurnal Agroknow. 2(1):25-38

Maryati, H. S. 2000. Tata Laksana Makanan. Rineka Cipta, Jakarta.

Meilgard, M., G. V. Civille and Carr, B. T. 2016. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA.

Midiyanto, D. N dan S. S Yuwono. 2014. Penentu atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan agroindustry. 2(4):259-267.

Mirzadeh, K. H., A. Masodi., M. Chaji dan M. Bojarour. 2010. The quality of fermented goat milk produced by some dairy farms in lordegan region of Iran. Journal of animal Agriculture journal, 31(1):32-35.

Mulyadi, F. A., S. Wijana., A. I. Dewi dan I. W. Putri. 2014. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (Ipomea Batatas) (kajian penambahan telur dan CMC). Jurnal Teknologi Pertanian. 15(1): 25-36.

Mulyono, J dan R. Utomo. 2008. Optimasi faktor kontrol yang berpengaruh terhadap proses pembuatan duck nuggets dan menggunakan metode taguchi. Prosiding seminar Nasional Teknoin. C-91-98.

Murdiati, A dan Amaliah. 2013. Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua Edisi 2. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.

Murphy, E. W., P. E. Criner and B. C. Grey. 1975. Comparizon of methods for calculating retention in cooked foods. J Agric. Fodd Chem, 23: 1153-1157.

Murray, J. M and I. A. Baxter. 2003. Food Acceptability and Sensory Evaluation. Elsevier Science.

Nadia, L. 2004. Karakteristik rasa gurih pada beberapa produk makanan. Tesis. Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

Noehartati, E., T. Rahayuningsih dan T. Andayani. 2004. Proses pembuatan nugget ikan mas (*Cyprinus Carpio*) (kajian penambahan tepung tapioka dan susu skim). Teknologi Industri Surabaya. UWKS Surabaya.

Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.

Owen, C. M. 2001. Coated Poultry Produk. Departement of Poultry Science and M University, CRC. Press, New York, Washington D. C.

Putri, V. D dan Y. Nita. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptic pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. Jurnal Katalisator. 3(2):135-144.

Rahayu, I. 2009. Praktis Belajar Kimia 1. Penerbit Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Rahmawati, U. 2021. Pengaruh penambahan bayam (*amarathus sp.*) terhadap kualitas kadar air, kadar protein, zat besi, dan nilai organoleptik pada nugget ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.

Rismunandar. 2003. Budi Daya Lada Dan Tataniaganya. 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. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 2(1):14-20.

Rotinsulu, M. D., E. S. Tangkere dan F. S. Ratulangi. 2022. Kualitas organoleptik nuget ayam menggunakan tepung pisang kepok (*Musa paradisiacal formatypica*). Zootec. 42(1):124-130.

Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai. Solo.

Sabikun, N., A. Bakhsh., M. S. Rahman., Y-H. Hwang and S-T. Joo. 2021. Volatile and nonvolatile taste compounds and their correlation with umami and flavor characteristics of chicken nuggets added with milk fat and potato mash. Food Chemistry 343.

Salas-Bringas, C., E. O. Rukke., L. Saga., O. I. Lekang and R.B. Schuller. 2010. Rheological properties of buttermilk pellets manufactured by a new die pelleting rig of texture analyzer. Annual Trans. Nordic Rheol. SOC. 18:110-117.

Safitri, W dan Y. L. Angrayni. 2019. Pengaruh penambahan tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kandungan nutrisi nugget ayam. Journal Of Animal Center. 1(2):124-138

Satyaningsih, D., A. Apriyano dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

Serdaroglu, M., G. Yildiz-Turp and K. Abrodimov. 2004. Quality of low fat meatballs containing legume flours as extenders. Journal Meat Science. 70: 99-105.

Sinta, D. Nurhaeda, Rasbawati dan Fitriani. 2019. Uji organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam broiler dengan penambahan susu bubuk skim pada level yang berbeda. Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2:298-310.

Sodini, I., P. Morin., A. Olabi and R. Jimenez-Flores. 2006. Compositional and functional properties of buttermilk: a comparison between sweet, sour, and whey buttermilk. Journal Dairy Science. 89:525-536.

Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta

- Soekarto, S. T. 2012. Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik. Alih bahasa Ir. B. Soemantri. Ed II. Gramedia. Jakarta.
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Sumantri, B., A. ali., dan V. S. Johan. 2015. Pemanfaatan tempe dengan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan nugget. Jurnal Online Mahasiswa Faperta. 2.(2):1-12
- Suprpti, L. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Surawan, F. E. D. 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensori fish nugget ikan tuna. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 2(2):78-84
- Suryaningsih, A. W., B. Dwiloka dan B. E. Setiani. 2015. Substitusi susu skim dengan tepung kedelai sebagai bahan pengikat fungsional nugget daging kerbau. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 41(1):32-35.
- Susilorini, T. E dan M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Depok: Penebar Swadaya.
- Syamsiah, S dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih: Raja Anti Biotik Alami. Agromedia. Jakarta.
- Talabe, Y. B., I. Rodianawati dan E. K. Dewi. 2020. Kualitas nugget ayam dengan bahan pengisi tepung pati ubi kayu (*Manihot utilissima*) dan tepung sagu (*Metroxylon sagu rottb.*) lokal provinsi Maluku Utara. E-prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan. 22:158-166.
- Tobri. 2006. Kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler yang rasumnya diberi penambahan minyak ikan mengandung omega. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Trisnaningtyas, R. Y., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan frozen yogurt dengan bahan dasar whey terhadap total bahan padat, waktu pelelehan dan tekstur. Animal Agriculture Journal. 2(1):217-224.

- Vabo, M and H. Husen. 2014. The relationship between food preferences and food choice : A theoretical Discussion, Business and social science. 5;145-157.
- Wardana, A. S. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Surakarta.: Universitas Slamet Riyadi.
- Wibowo, S. 2001. Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo. 2000. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wibowo. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak. Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Yanti, H., Hidayati and Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethilen) dan plastik PP (popypropylen) di pasar Arengka Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan. 5(1):22-27.
- Youssef, M. K and S. Barbut. 2009. Effects of caseinate, whey and milk proteins on emulsified beef meat batters prepared with diferent protein levels. Journal of muscle foods. 785-800.
- Yuanita, I dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Troika. 3(1):1-5.
- Zurriyanti, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan 8(2):49-57.

