

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, T. Suryati dan A. Aziz. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (Anas Platyrynchnwibos). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nuget daging kelinci dengan penambahan tepung tchsnierpe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka BPOM. 2016. Laporan Tahunan 2016. Jakarta.
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Tugas Akhir. Medan : USU.
- Andarwulan, N, F. Kusnandar, Herawati. D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- 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.
- Awaliah, R., S. Yanto, A. Sukinah. 2017. Analisis sifat fisiko kimia nuget Rajungan dengan berbagai jenis tepung sebagai bahan pengisi. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. SNI 01-4258-2010. Daging Ayam Broiler. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Susu Bubuk. SNI 01-2970-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Nugget Ayam. Jakarta. Dewan Standardisasi Nasional. SNI 6683-2014.

- Bahrami, M., D. Ahmadi, F. Beigmohammadi, & F. Hosseini. 2015. *Mixing Sweet Cream Buttermilk with Whole Milk to Produce Cream Cheese*. Research Article. *Irish Journal of Agricultural and Food Research*. 54(2), 73-78.
- Bintang, M. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Erlangga. Jakarta
- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan susu bubuk full cream pada pembuatan produk minuman fermentasi dari bahan baku ekstrak jagung manis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Volume 20 : 96-101.
- 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.
- Daniyanti, D. 2005. Pengaruh perbedaan proporsi filler tepung maizena terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan organoleptik beef nuggets. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Devega, F., M. Islamiah., 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 Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Eka F. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terhadap Kadar Air, Kadar lemak, Kadar protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. TTM. Malang.
- Elliason A. C. 2004. *Starch in Food, Structure, Functions and Applications*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Cambridge.
- Fellow, A. P. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodread. Pub. Lim., Cambridge. England. Terjemahan Ristanto. W dan Agus Purnomo.
- Ghozali, T. S., Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Phitheocolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*. 7(2) :120-128.
- Gisslen, W. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley and. Sons, Inc. New Jersey.
- Hanifah, R., A. Hintono, dan Y. B. Purnomo. 2013. Kadar Protein, Kadar Kalsium, dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa *Chicken Nugget* Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tulang Rawan. *Journal Pangan dan Gizi* Vol. 04 No. 08.

- Hardinsyah dan Rimbawan. 2000. Analisis Bahaya Dan Pencegahan Keracunan Pangan. Jakarta: Pergizi Pangan, P APTI, PDGMI, Persagi, dan Proyek CRN-III komponen Dikti.
- Harini, N., M. Renita dan A. W. Vritta. 2019. Analisa Pangan. Penerbit Zifatama Jawara. Siduarjo.
- Hartatie, dan K. P. Titik. 2011. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI, Cibinong. Bogor.
- Hutagalung, H., H. A. R. Damanik, M. Manik, M. Karim dan R. A. Ganie. 2007. Ilmu Gizi Dasar. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Ismanto, S.D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* M) Terhadap Akitivitas Antioksidan dan Karakteristik Crackers yang Dihasilkan. Prosiding Seminar PAPTI 124-137. USU-Press.Medan.
- Kasih, N. S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *Jurnal Media Sains*. 4(2) : 154-159.
- Londhe, V. P., A. T. Gavasane., S. S. Nipate., D. D. Bandawane., and P. D. Chaudhari. 2011. *Role of Garlic (Allium Sativum) in Various Diseases: an Overview*. *Journal of Pharmaceutical Research And Opinion*, 4(2011), 129-134.
- Lonkar, S. P., A. P. Mahajan, R. C. Ranveer, & A. K. Sahoo. (2011). *Development of Instant "Mattha Mix"*. *World Journal of Dairy & Food Sciences*. ISSN 1817-308X. 6(2), 125-129.
- Maghfirah, A.I. 2017. Kualitas Fisik Nugget Ayam pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Muchtadi, M.S. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Alfabeta. IPB. Bogor.
- Murtidjo, Bambang Bagus. 2003. Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Nurzainah, G dan Namida. 2005. Penggunaan bahan pengisi pada nuget itik air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Vol 1(3) : 106-110.

- 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. D. 2000. Pembuatan Chicken Nugget dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Bogor.
- Putri RM, Almasyhuri dan Mirani M. 2018. Penambahan Campuran Susu Skim dan Lemak pada Cookies Pelancar Asi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynous L. Merr*) terhadap Daya Terima Panelis. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi, 1, (1), 1-18
- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Ria. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Organoleptik Duck Nugget dengan Filler Tepung Maizena pada Proporsi yang Berbeda. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rismunandar dan Riski, M. H. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohaya, S., N. El Husna, dan K. Bariah. 2013. Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 5(1).
- Safitri, W., dan Y. L. Anggrayni. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kandungan Nutrisi Nugget Ayam. Journal of Animal Center 1(2) :124 -138.
- Setya. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Sharoba., Abd El Salam., H. H., Hoda. 2014. Processes and Production and Evaluation of Gluten Free Biscuits as functional Foods for Celiac Disease Patients. Journal of Agrolimentary Technologies Volume 20 Nomor 3 (203-214).
- Sihombing, M. 2014. Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi Hcl dan Temperatur Hidrolisis. Laporan

Akhir. Diploma III Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.

- Singarimbun, A. 2009. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung dan Konsentrasi Kalium Sorbet Terhadap Mutu Mi Basah (*Boiled Noodle*). Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Sodini, I., P. Morin, A. Olabi, dan R.J Flores. 2006. *Compositional and Functional Properties of Buttermilk: A Comparison Between Sweet, Sour, and Whey Buttermilk*. Journal of Dairy Science, Vol 89(2): 525-536.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada Universitas Press, Jakarta.
- Sofiati T., Asyari., J Sidin. 2020. Analisis Statistik air, abu dan karbohidrat pada sagu ikan cakalang di kabupaten pulai morotai. Jurnal La Ot, Vol. 2(1): 23-30.
- Steel, C. J. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia. Jakarta.
- Suarni, O. Komalasari, dan Suwardi. 2001. Karakteristik Tepung Jagung, Beberapa Varietas/Galur. Prossiding Seminar Regional Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Palu. Hal 157-164.
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Sumantri, A. R. 2013. Analisis Makanan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta. UGM press.
- Sunarjono, H. 2003. Bertanam 30 jenis Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat.
- Suwandi, D. 2010. Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode Electroda-Based Biosensor dengan Metode Spektrofotometri. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha. Bandung
- Utami, S. 2009. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar pada Siswa Kelas I SMP Negeri 102 dan SMP I PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009. Skripsi FKM UI.

Vanderghem, C., P. Bodson, S. Danthine, M. Paquot, C. Deroanne, & C. Blecker. 2010. *Milk Fat Globule Membrane and Buttermilks: from Composition to Valorization*. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 14(3), 485-500.

Wibowo. 2011. *Manajemen Kinerja*. PT Raja Grafiindo Persada. Jakarta.

Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

