

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggeraini, A. 2012. Pengaruh jumlah wortel dan lama pengukusan terhadap mutu nugget. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Nugget ayam (*Chicken nugget*). SNI 01-6683. Jakarta.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Cahyono, B. 2002. Wortel. Yogyakarta : Kanisius.
- Dalimartha, S. 2006. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4. Puspa Swara. Jakarta.
- Departemen Perindustrian Indonesia. 2014. SNI No. 01-6683 Tentang: syarat mutu nugget ikan. Jakarta.
- Etika, M. Y. 2015. Penerapan sanitasi dan keamanan pangan pada pengolahan nugget ayam di PT. Kepurun Pawana Indonesia. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Evianty, S. T., dkk. 2014. Kajian penerimaan konsumen terhadap empek-empek ikan jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) dengan penambahan wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Riau.
- Fachruddin, L. 2003. Membuat aneka sari buah. Yogyakarta : Kanisius.
- Filli, E. S. 2014. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota L*) pada pembuatan bakso itik afkir terhadap nilai protein, serat kasar, kolesterol dan nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Hendronoto, A. 2009. Pengaruh penggunaan berbagai tingkat presentase pati ganyong (*Canna edulis Ker*) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas nugget ayam. Seminar Nasional Pengembangan Sumverdaya Lokal untuk Kemandirian

- Pangan Asal Hewan. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Jawa Barat. ISBN : 978-602-95808-0-8.
- Husni, E., A. Samah dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi, 13 (1) : 1-6. Diakses dari
- Kartikawati, Ch Erni. 2012. Panduan praktis kolesterol dan asam urat. Yogyakarta.
- Kee, JoyceLeFever. 2007. Pedoman Pemeriksaan Laboraturium & Diagnostik. Edisi 6. Jakarta: EGC.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan alami penangkal radikal bebas, sumber manfaat, cara penyediaan dan pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana
- Lailani, E. 2015. Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota* L.) pada produk diversifikasi dadih terhadap kadar air, pH, aktivitas antioksidan, total koloni bakteri dan daya simpan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*). Animal Agriculture Journal, Vol. 1 No. 1. Diakses dari <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>.
- Lidya., Lelly, E. dan Adiwilaga. 2004. Performan puyuh (*Coturnix cortunix japonica*) fase produksi yang diberi ransum terbatas pada pemeliharaan sistem cage. Tesis Universitas Padjajaran. Bandung.
- Listiyowati, E. dan Roospitasari, K. 2000. Beternak puyuh secara komersial. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Listiyowati, E. dan Roospitasari, K. 2009. Beternak puyuh secara komersial. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget dari ikan patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahfudz, L. D., Y. Ratnawati., E. Suprijatna dan W. Sarengat. 2009. Performan karkas burung puyuh jantan akibat pemberian limbah destilasi minuman berakohol (Ldmb) dalam pakan. Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan, 588-595.
- Marsono, Y. 2004. Serat pangan dalam perspektif ilmu gizi. Pidato pengukuhan Guru Besar. Majelis Guru Besar Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta.

- Maryati, H. S. 2000. Tata Laksana Makanan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Melisa, N. 2011. Pengaruh pencampuran tepung ampas tahu dan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget wortel (*Daucus carota L*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Nur, B., dan Hartuti. 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Owens, C. M. 2001. Coated poultry produk. Departement of Poultry Science Texas A and M University. CRC. Press, New York, Washington D. C.
- Padayatty, S. J. 2010. Vitamin C as an antioxidant: Evaluation of Its Role I Disease Prevention.
- Parwanti, F. 2010. Efektivitas konsumsi juice wortel terhadap perubahan tekanan darah pada penderita hipertensi di dusun gedongsari wijirejo pandak bantul yogyakarta. Skripsi. Program Studi Ilmu Keperawatan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Aisyiyah. Yogyakarta.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2012. Kadar serat sifat organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 1 No. 4
- Plummer, D. T. 1978. An Introducing to practical biochemistry. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill Book Company.
- Priwindo, Satrio. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Putri, K. A., dkk. 2013. Pengolahan sayur wortel menjadi cemilan sehat chocotel (choolate wortel) kaya gizi non-kolesterol. Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Vol. 3 No. 2.
- Rahayu, W. P. 2001. Petunjuk praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- SHM & C. 2000. Buku Panduan Hotel Emerald Garden International Medan. Medan.
- Soekarto. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Steel, R. G., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Cetakan Kedua. Terjemahan Bambang Sumatri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sughita, I. M. dan I. W. R. Widarta. 2012. Teknologi Susu Daging dan Telur. Buku Arti. Denpasar.
- Sunarjono, H. 2004. Bertanam 30 Jenis Sayur. Penebar Swadaya. Depok.
- Suryani, R. 2015. Beternak Puyuh Di Pekarangan Tanpa Bau. Arcitra. Yogyakarta.
- Sutejo, A. Y. 2006. Mengenal Penyakit Melalui Hasil Pemeriksaan Laboratorium. Jakarta: Amara Books. Hal. 69-81.
- Topan. 2007. Sukses Beternak Puyuh. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- United States Departemen of Agriculture (USDA). 2007. National Nutrient Database for Standard Reference. RI.
- Utama, D. 2015. Pengaruh penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan wortel (*Daucus carota* L) pada nugget itik probiotik terhadap kadar air, serat kasar dan kolesterol. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Wheindrata. 2014. Panduan Lengkap Beternak Burung Puyuh Petelur. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Wikipedia. 2005. Daging. Diakses 11 Januari 2017 from <http://www.wikipedia.com>
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur: komposisi, penanganan dan pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Yeni, I. U. 2013. Pengaruh lama pengasapan telur ayam asin dengan bahan bakar sabut kelapa (*coco fiber*) terhadap kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.