

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analyses Association (18th Ed)*, Association Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Arief, M., Triasih, I. dan Lokapirnasih, W.P. 2009. Pengaruh Pemberian Pakan Alami dan Pakan Buatan terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata Bleeker*). *Jurnal ilmiah perikanan dan Kelangsungan* Volum 1.
- Astawan, M. 2009. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi IPB. (internet). Tersedia dalam: <http://www.masenchipz.com/bahaya-laten-sosis>. (diakses 20 September 2014).
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia No. 01-2729.1-2006 Mutu Ikan Segar*. Jakarta.
- _____. 2002. *Nugget Ayam (Chicken Nugget)*. SNI 01-6683-2002. Jakarta. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Bakara, T.L.M., Tampubolon, R. 2007. Pemanfaatan ikan betutu (*Oxyeleotris marmorata Bleeker*) menjadi makanan formula betutu serta analisis mutu gizi dan mutu fisik di Daerah Tobasa, Sumatera Utara. *Jurnal. Politeknik Kesehatan Departemen Kesehatan Medan*.
- Bouton. P.E., Harris, P.V. dan Shorthose, W.R. 1971. *Effect of Ultimate pH upon The Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton*. *J. Food. Sci.* 36 : 435-439.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. *Pasaman dalam Angka*. Badan Pusat Statistik. Kabupaten Pasaman.
- Buckle, K.A., Fleet, R.A., and Wooton, G.H. *Food Science*. 1987. Hadi, P. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Carballo, J., Barreto, G. dan Comenero, F.J. 1995. *Starch and egg white influence on properties of bologna sausage as related to fat content*. *Journal of Food Science*, 60, 673-677.

- Elviyana. 2012. Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung Tapioka dengan Daging Ikan Lele (*Clarias batrachus*) terhadap Karakteristik Nugget Ikan Lele. Skripsi. Fateta : UNAND.
- Fadhillah, R. 2012. Pengaruh penambahan Daun Pepaya (*Carica papaya L.*) Terhadap Mutu dan Organoleptik Nugget Ikan Lele (*Clarias sp.*). Skripsi. Fateta. UNAND.
- Fardiaz, D., Andarwulan, N. Wijaya, H. dan Puspitasari, N.L. 1992. Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan (Petunjuk Laboratorium). DEPDIKBUD, DIRJEN DIKTI, PAU Pangan dan gizi, IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Fellows P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice. 2nd Edition*. Washinton DC : CRC Press.
- Fatriani, Y. 2003. Evaluasi Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda terhadap Kualitas Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Liberty. Yogyakarta.
- Helmi, H. 2011. Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia Volume 3*. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Hui, Y.H. 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol. 1. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia pers. Jakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage product. Dalam The Science of Meat dan Meat Products*. Editor. J. F. Price dan B. C. Schweigart. W. H. Freeman and Co. Food and Nutrition Press, Inc. Connecticut, USA. P: 287.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lie, S.F. 1968. *A Study on Some Biological Aspects of Oxyeleotris marmorata Found in Singapore. Part Two*. Dept. of Zoology, University of Singapore, Singapore. 66 p

- Mahmud. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Muchtadi, D. 2009. Pengantar ilmu gizi . Bogor : Alfabeta.
- _____. 1988. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ockerrman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10 th ed. Animal Science Departement The Ohio State University. The Ohio Agricultural Research and Development Center. Ohio.
- Ortoefer FT, Cooper DS. 2004. *Initial quality of frying oil*. Di dalam: Perkins EG and Erickson MD, *Deep Frying Chemistry, Nutrition, and Practical Applications*. Champaign: AOCS Press. Hlm 29-42.
- Rahardi, F., Nazaruddin dan Kristiawati, R, 1995. Agribisnis Perikanan Cetakan 3. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Rita, I. 2005. Pembuatan *Nugget* Ikan Tuna dengan Bahan Pengikat Tepung Tapioka dan Tepung Terigu. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tan, S.M. 1994. *Processing of Marinated Fish and Battered and Breaded Fish Burger and Nugget*, ASEAN-Canada Fisheries Post Harvest Tecnology Project, Phase II.
- Tanoto, E. 1994. Pengolahan *Fish Nugget* dari Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). Skripsi Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Weber, B. 1953. Pemberian Pakan Buatan Bagi Benih Ikan Betutu, *Oxyeleotris marmorata* (BLKR) Jurnal. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Wellyalina. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu *Nugget*. Skripsi. Fateta. UNAND.
- Wibowo,S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penerbit : Swadaya. Jakarta.

Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Meizena terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.

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

