

## 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. Hal : 5-12
- Ageng P. Rosydi. Widyaastuti. 2013. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Ayam. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Almatsier S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anshori, M. Feryanto, B. Krisna, K dan Silo, R. 2017. Low Temperatur Pressure Cooker (LTPC) Alat Pengolah Bandeng Presto Yang Murah Tanpa Merusak Rasa Asli dan Kandungan Protein. PKM. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. Hal : 3-4
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 1995. *Official Methode and Analysis of Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC International.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 16-17
- Aswar. 1995. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*). Skripsi, Program studi Teknologi Hasil perikanan Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-11
- Badan Standarisasi Nasional, 2014. Syarat Mutu *Nugget* Ayam. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Bowo, A. 2008. Pengaruh Bahan Pengikat Campuran Tepung Mocaf dengan Tepung Terigu Terhadap Nugget Belut (*Monopterus albus*, Z). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal : 30-36
- Dahana, K dan Warisno. 2010. Budidaya Belut Sawah dan Rawa. Lily Publisher. Yogyakarta. Hal : 30-35
- Darmawan, M. 2001. Pembuatan Franfurter Ikan Patin dengan Berbagai Jenis Bahan Pengisi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- de Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Estiasih, T. Harijono. Waziroh, E. Fibrianto, K. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal : 37-163

- Fakhrudin, A. 2009. Pemanfaatan Air Rebusan Kupang untuk Pengolahan Petis dengan Penambahan Berbagai Pati-Patian. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, dan Zakaria, F. 1996. *Toksisitas dan imunogenitas pigmen angkak yang diproduksi dari kapang *Monascus purpureus* pada substrat limbah cair tapioka*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 1 (12): 34-38.
- Farell, K. T. 1990. *Spices, Condiments dan Seasonings*. 2nd Edit. Van Nostrand Reinhold, New York. Pp : 200-231
- Fellow P. 2000. *Food Processing Technology: Principle and practice*. 2<sup>nd</sup> Edition. Washinton DC : CRC Press. Pp : 78-79
- Grace, MR. 1997. *Cassava processing Food and Agriculture Organization of United Nations*. Roma. Pp : 112-115
- Ghufran, M. H. kordi K. 2014. *Budi Daya Belut di Media Air Secara Organik*. Lily Publisher. Yogyakarta. Hal : 12-13
- Ghidurus, M., M. Turtor, G. Boskou, P. Niculita, V. Stan. 2000. Nutritional and health aspects related to frying (I). *Romanian Biotechnological Letters*, 15(6):5675-5683.
- Hermansyah, R. 2010. *Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal : 22-23
- Ito, M., K. Yamaoka, H. Masuda, H. Kawahata, L. Gupta. 2009. Thermal stability of amino acid in biogenic sediments and aqueous solutions at seafloor hydrothermal temperatures. *Geochemical Journal*, 43:331-341.
- Junariyata, MF. 2010. *Usaha Pembibitan Belut di Lahan Sempit*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 56-56
- Kusumaningrum, Margi. (2013). *Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Chicken Nugget*. Skripsi : Fakultas Perternakan dan Pertanian, Universitas Dipenogoro. Semarang.
- Litaay, M. 2005. Peranan Nutrisi Dalam Siklus Reproduksi Abalone. *Oseana*, 3:1-7.
- Minarti, S. Suhaidi, I. Herla, R. 2013. *Pengaruh Campuran Tepung Terigu Dengan Beberapa Jenis Tepung Dan Jumlah Daging Belut Terhadap Mutu Naget Belut*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. USU. Medan. Hal : 33-34
- Muchtadi. T. 2012. *Teknologi Pengolahan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- 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. Pp : 234-239
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Euchema cottoni*) Pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rita, I. 2005. Pembuatan *Nugget* Ikan Tuna dengan Bahan Pengikat Tepung Tapioka dan Tepung Terigu. [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal : 25-26
- Roy, R. 2009. Petunjuk Beternak Belut. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal : 7-9
- Rushe, A. 2014. Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Tahu Terhadap Mutu Nugget Belut (*Monopterus albus*, Z). [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal : 29-34
- Sarwono B. 2012. Budidaya Belut dan Sidat, edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya. Hal : 89-90
- Setyaningsih, D., apriyantono, A., Sari, MP. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal : 40-41
- Sidabutar, M.F. 2015. Kualitas Ikan Malalugis (*Decapterus kurroides*) Presto pada Beberapa Hari Penyimpanan. Fakultas Ilmu Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Ratulangi. Manado.
- Sitompul, S. 2004. Analisis asam amino tepung ikan dan bungkil kedelai. Buletin Teknik Pertanian, 9(1):33-37.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Liberty : Yogyakarta. Hal : 71-72
- Sundoro, S.M. 2003. Belut Budidaya dan Pemanfaatannya. PT. Agromedia. Jakarta. Hal : 42-43
- Suryaningrum, T.D., Ijah M. dan Evi T. 2010. Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. 5 No. 2. Desember 2010.
- Syamsir, E. 2008. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor. Hal : 24-25
- Wibowo. S. 1999. Budidaya Bawang. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 87-88

Widodo, S.A. 2008. Karakteristik sosis ikan kurisi (*nemipterus nematophorus*) dengan penambahan isolat protein kedelai dan karagenan pada penyimpanan suhu *chilling* dan *freezing*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 36-37

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

