

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2014. Pembuatan Tepung Sukun. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id>. [Diakses 2014 Maret 5]
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis.* Washinton DC.
- Astawan, Made. 2008. *Membuat Nugget Ayam.* Jakarta. Penebar Swadaya.
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.).* [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Azima, Fauzan dan Ismed. 2012. *Penulisan Praktikum Teknologi Hasil Hewani.* Universitas Andalas. Padang.
- Bintoro, H.M. 2008. *Bercocok Tanam Sagu.* IPB Press. Bogor.
- Buckle. 1987. *Ilmu Pangan.* Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyana, Muchtadid dan Bakrun, 1999. *Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha Budidaya Jamur Tiram.* Penebar Swadaya, Jakarta
- Chang, S.T dan Miles. 1989. *Edible Mushroom Science.* <http://reposytory.usu.ac.id/bistream.pdf>. Diakses pada tanggal 18 Februari 2014
- Chazali, S. dan Pratiwi. 2009. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1987. *Pengantar Mikologi.* Penerbit Alumni. Bandung.
- Direktorat Gizi Depkes, RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Bharata. Jakarta
- Dirjen RLPS, RI. 2014. *Potensi Pemanfaatan Tanaman Sukun.* Litbang. Jakarta
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan.* PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fellows PJ. 2000. *Food Processing Technology.* 2nd ed. Florida CRC Press LLC
- Harsanto, PB. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu.* Kanisius. Yogyakarta.
- Haryanto, B. dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu.* Kanisius. Yogyakarta.



- IstutidanNurbana, S. 2006. Info TeknologiPertanian.BalaiPengkajianTeknologiPertanian .JawaTimur
- Ketaren S. 2005. PengantarTeknologiMinyakdanLemakPangan.Jakarta : UI Press.
- Nurmalia.2011. Nugget JamurTiram(*PleurotusOstearus*) SebagaiAlternatifMakananSiapSajiRendahLemakdanTinggi Protein sertaTinggiSerat. [Skripsi].IlmuGiziUniversitasDiponegoro. Semarang.
- Rahmawati, Diah. 2004. Analisa Preferensi dan Perilaku Konsumen Terhadap Produk *Chicken Nugget*. [Skripsi]. Fakultas Tekhnologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rincon, A.M, Padilla, F.C .2004. *Physicochemical properties of breadfruit (Artocarpusaltilis)starch from Margarita island, Venezuela. Arch LatinoamNutr.* 54(4): 449-456
- Rismunandar. 1993. BudidayadanTataniaga Rempah. PenebarSwadya, Jakarta.
- SNI 01---6683---2002.SyaratMutuNuggetAyam.BadanStandarisasiNasional 2011. Jakarta.
- Soekarto. 1981. PenilaianOrganoleptik. IPB. Bogor
- Sudarmadji, S., Haryono,B., Suhardi. 1997. ProsedurAnalisisuntukBahanMakanandanPertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Kusnandar F, Nuraida L, Palupi N S. 2007. Pemanfaatansukunsebagaisuplemenmakanan.<http://Repository IPB>. InstitutPertanian Bogor
- Tanoto, E. 1994.PengolahanFish Nugget dariIkanTenggiri (*Scomberomoruscommersoni*).SkripsiTeknologiPertanianInstitutPertanian Bogor. Bogor.
- Widowati, S., Suyanti., Suismono.2001. MengenalSumberDayaPanganLokaldalamRangkaKetahananPangan. BULOG, Jakarta
- Widowati, S. 2003. TeknologiPengolahanTepungSukundanPemanfaatannyauntukBerbagaiProduk MakananOlahan.BalaiPenelitianPascaPanenPertanian.
- Winarno. F. G. 1997. Kimia PangandanGizi.Gramedia. Jakarta.



Winarno. F. G. 2004. Kimia Gizi dan Pangan. Gramedia. Jakarta.

Yenrina, Rina. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

