

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Alamsyah, Y. 2007. Aneka Nugget Sehat Nan Lezat. Agro Media, Jakarta.
- Alenisan, M. A, H. H, Alqattan, L.S. Tolbah and A. B. Shori. 2017. Antioxidant Properties of Dairy Products Fortified With Natural Additives. Journal of The Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences.
- Amrun, H, Umiyah dan E. U. Umayah. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Varian Buah Kenitu (*Chrysopylum cainito* L) dari Daerah Jember. Jurusan Biologi Universitas Jember.
- Asri, A. 2010. Bakteri Salmonella pada Telur. <http://health.indexarticles.com/2010/09/awas-bakteri-salmonella-pada-telur.html>. Diakses tanggal 23 Januari 2017.
- Azima, F. 2004. Aktifitas Antioksidan dan Anti-Agregasi Platelet Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmanni* Nees ex Blume) serta Potensinya dalam Pencegahan Aterosklerosis pada Kelinci. Disertasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Nugget ayam (*Chicken nugget*). SNI 01-6683. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasikan dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik. Tesis Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fardiaz, S. 1996. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fellow, A. P. 2000. Food Proceession Technology, Principles and Practise. 2nd ed. Woodread. Pub. Lim., Cambridge. England. Terjemahan Ristanto. W dan Agus Purnomo
- Handayani R., S. Syukur dan E. Purwati. 2012. Pengaruh Pemberian Probiotik *Pediococcus pentosaceus* Isolat Dadih Sebagai Anti Diare pada Mencit Putih (*Mus muscullus*). Jurnal Kimia Unand, Vol. 1 No. 1 November 2012.

- Hapsary, A. S. 2017. Potensi Sari Bawang Merah (*Allium Cepa L*) untuk Menghambat Pertumbuhan Mikroorganisme dan Histamin pada ikan kembung (*Rastrelliger Neglectus*). Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya, Yogyakarta
- Hariana, H, dan Arief. 2007. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya seri 2. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya. Hal. 14-16.
- Hastuti, A. M dan N. Rustanti. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Universitas Diponegoro, Semarang. Vol. 3, No. 3:362-369.
- Hendika, T. R. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dan Tepung Kolang Kaling (*Arenga pinnata Merr*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Serat Kasar dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Hendronoto, A. 2009. Pengaruh Penggunaan Berbagai Tingkat Persentase Pati Ganyong (*Canna edulis Ker*) terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nugget Ayam. Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Lokal untuk Kemandirian Pangan Asal Hewan. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Jawa Barat. ISBN : 978-602-95808-0-8.
- Huang, Y.C., Y. H Chang., and Y. Y Shao. 2005. Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. Food Chemistry. 98:529-538.
- Kartikawati, C. E. 2012. Panduan praktis kolesterol dan asam urat. Yogyakarta.
- Kee, J. L. F. 2007. Pedoman Pemeriksaan Laboratorium dan Diagnostik. Edisi 6. Jakarta : EGC.
- Khan, I. T, M. Nadeem, M.Imran, M. Ayaz, M. Ajmal, M. Y. Ellahi and A. Khalique. 2017. Antioxidant Capacity and Fatty Acids Characterization of Heat Treated Cow and Buffalo Milk. Journal of Lipids in Health and Disease.
- Komanslian, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. Jurnal Zootehnik, 35(1):106-116.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi. 2006. Tamarillo (Terung Belanda). Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Lung, J. K. S dan D. P. Destiani. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan metode DPPH. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran.

- 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.
- Mattjik, A. A. dan I. M. Sumertajaya. 2000. Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab Jilid I, Edisi Kedua. Bogor: IPB-Press.
- Midayanto, D. dan S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2; 259-267.
- Neniyanti, M. 2006. Pengaruh penggunaan sumber panas yang berbeda dalam pembuatan dadih susu sapi dengan oven hock terhadap kadar air, protein, kekentalan dan vitamin C. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Nurhinayah, I. 2012. Komposisi Kimia dan Organoleptik Nugget Ayam Hasil Substitusi Daging Ayam Petelur Afkir dengan Otak Sapi. Skripsi. Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Ooi, L and M. Tze. 2010. Cholesterol lowering effect of probiotik and prebiotic : A Review of in Vivo and in vitro indings. *International Journal Science*. Vol 11 : 2499-2522.
- Owens, C, M. 2001. Poultry Meat Processing CRC. Press LCC. Department of Poultry Science, Texas.
- Padayatty, S. J. 2010. Vitamin C as an antixidant : Evaluation of Its Role in Disease Prevention.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia*. 5(2):162-165.
- Plummer, D. T. 1978. An Introducing to practical biochemistry. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill Book Company.
- Prayitno dan T. Susanto. 2001. Kupang dan makanan tradisional Sidoarjo. Trubus Agriasasana, Surabaya.
- Pradhika. 2008. Menentukan Ukuran Mikroba pada Pangan. <http://www.smallcrab.com/makanan-dan-gizi/652>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2016. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Purwati, E., S. Sukur dan Z. Hidayat. 2005. Lactobacillus sp. Isolasi dari Biovicophitomega sebagai Probiotik. Di dalam Procceding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta 24-25 Januari 2005.
- Purwati, E., Arief dan A. Rakhmadi. 2011. Teknologi Dadiah. Cendekia Publishing House. Bogor.
- Purwati, E. S. N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi., dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Menunjang Kesehatan Masyarakat. Penerbit Lembaga Literasi Dayak, Tanggerang Banten.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Ravindran, P. N., N. K. Babu, dan M. Shylaja. 2004. Cinnamon and Cassia. CRC Press, United State of America.
- Rismunandar. 1993. Lada, Budidaya, dan Tataniaganya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rismunandar dan F. B. Paimin,. 2001. Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan. Edisi Revisi. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya. Hal. 14- 15, 18, 21, 76, 81.
- Rizki, P. A. 2014. Pengaruh Perbandingan Tapioka Talas dengan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu Nugget Bayam. Skripsi. USU, Medan.
- SHM, 2000. Prosedur Reagensia Kimia Klinik. PT. Segara Husada Mandiri, Jakarta.
- Suharyono A. S. dan Susilawati. 2006. Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk Nugget Tempe. Prosiding Seminar Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lampung, 2006, hal 280-290.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Suryo dan I. Tohari. 1995. Aktivitas Antioksidan Buah Jambu Mete dan Penerapannya pada Abon. Biosains 1(7): 50-61.
- Sutejo, A. Y. 2006. Mengenal Penyakit Melalui Hasil Pemeriksaan Laboratorium. Jakarta : Amara Books. Hal. 69-81.

- Syukur, C dan Hermani. 2001. *Budidaya Tanaman Obat Komersial*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya. Hal. 43-48.
- Thomas, J. And P. P. Duethi. 2001. *Cinnamon Handbook of Herb and Spices*. CRC Press, New York.
- Triwitono, P. 2012. *Stabilitas Vitamin Larut Air Selama Pengolahan Pangan Bag-Vitamin C*. Jurusan Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Widodo, 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasinya Bagi Kesehatan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Winarsi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas* . Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta
- Wirakusumah, E. S. 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- World Health Organisation (WHO). 2011. *Veterinary public health*. Diakses 27 Juni 2018 dari <http://www.who.int/>.

