

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A. A. 1996. Mempelajari Pengaruh Sulfurisasi dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat fisik, Kimia Tepung Talas. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Akubor, P. I. 2003. Functional Properties and Performance of Cowpea/ Plantain/ Wheat Flour Blends in Biscuits. *Plant Food for Human Nutrition (Formerly Qualitas Plantarum)* 58 (3): 1-8
- Alamsyah, Y. 2008. Nugget. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Anjarsari. 2010. Perbedaan *Psychological Well Being* pada Penderita Stroke Ditinjau dari Strategi Coping. Surabaya. Fakultas Psikologi Airlangga.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2014. Overvie Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia. Jakarta. APTINDO.
- Asral, R. S. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Nugget AYam Ras Afkir Terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Total Koloni Bakteri Aerob. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Junk Food. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2001. SNI 06-6596-2004 Tentang ASSPerlakuan Contoh Air Untuk Analisis Logam (Pengukuran Kadar Logam Total) Dengan Sprektrofotometer Serapan Atom (SSA).
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Ayam Broiler. SNI 01-4258-2010. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Baublis A. J. 2000. Potential of Wheat- Based breakfast Cereals as Source of Dietary Antioxidant. The American College of Nutrition. Massachusetts.

- BeMiller, J., and Whistler, R. Tapioca/Cassava Starch: Production and Use. Starch: Chemistry and Technology. 3rd edition. Academic Press. Elsevier Inc., 2009, p. 550.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Delcour, J.A., Hosney, R.C. Starch. Principles of Cereal Science and Technology, 3rd edition, Cereals & Grains Associations, AACC International, Inc., 2010, pp. 33–45.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan . RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (Ditjenhik). 2014. Pemerintah Pusat dan Daerah Berkomitmen Melaksanakan Pembangunan Peternakan dan Kesehatan Hewan Nasional.
- Dreeling, N., P. Allen, and F. Butler. 2000. Effect of Cooking Method on Sensory and Instrumental Texture Attribute of Low- Fat Beef Burgers. LWT- Food Science and Technology. (33): 234-238.
- Eka F. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terhadap Kadar Air, Kadar lemak, Kadar protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. TTM. Malang.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practise*. 2 Ed. Woodhead Publ. Lim. England. Cambridge.
- Fitrah, Z. A. 2015. Modul Umbi Talas dan Produk Pengolahannya. Bandung.
- Gisslen. 2013. Essentials of Professional Cooking. John Wiley and. Sons, Inc. New Jersey.
- Hartati, S. N., dan K. P. Titik. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI, Cibinong. Bogor.
- Himeda, M., N. N. Yanou, R. M. Nguimbou, C. Gaiani, J. Scher, J. B. Facho, and C. M. F. Mbofung. 2012. Physicochemical, Rheological and Thermal Properties of Taro (*Colocasia esculenta*) Starch Harvested and Different Maturity Stages. Bioscience. 2(3): 14-27
- Kasih, N. S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. Jurnal Media Sains. 4(2) : 154-159.
- Koeswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Kusnandar, F., Nuraida, dan Palupi. 2007. Pemanfaatan Talas, Garut, dan Sukun sebagai Prebiotik dan Formulasi Sinbiotik sebagai Suplemen Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Laily. 2010. Olahan dari Kentang. Yogyakarta. Kanisius

Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta.

Lee, M.R., B. G. Swanson and B. K. Baik. 2001. Influence of Amylose Content on Properties of Wheat Starch and Breadmaking Quality of Starch and Gluten Blends. *Cereal Chem.* 78(6): 701-706

Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget dari ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Third Edition. Van Nostrand Reinhold. AVI. New York.

Melia. S, I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.

Nurwantoro dan A. S. Djarijah. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati. Kanisius. Yogyakarta.

Nurzainah, G dan Namida. 2005. Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air (*The Application of Various Voluminous Matter on Waterfowls Nugget*). *Jurnal Agribisnis Peternakan*.

Owens, C. M. 2001. *Coated Poultry Products*. Didalam: Sam, A. R. Poultry Meat Processing. CRC Press. London.

Palungkun, R., dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.

Pertiwi, P. L. S. 2016. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Kualitas Chiffon Cake. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negri Semarang. Semarang.

Prayitno dan Susanto T. 2001. Kupang dan makanan tradisional Sidoarjo. Surabaya. Trubus Agriasasana.

Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.

Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus Sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta. Bandung.

- Rismunandar, M., dan N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Salim. 2006. Info Ristek. <http://www.pdii.lipi.go.id>. Diakses . 18 Februari 2019.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Stell, C.J. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sudarmadji. S., B. Haryono., dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sulistyowati PV., N. Kendarini., dan Respatijarti. 2014. Observasi keberadaan tanaman talas-talasan genus *Colocasia* dan *Xanthosoma* di Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang dan Kecamatan Ampelgading, Kabupaten Malang. J Produksi Tanaman 2 (2): 86-93.
- Sunarjono, H. 2003. Bertanam 30 jenis Sayur. Penenbar Swadaya, Jakarta.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wibowo, B.E., T. Antawidjaja, E. Basuno, I.A. K. Bintang dan S. Iskandar. 1995. Pengaruh Suplementasi pada Dedak dengan dan Tanpa Pemisahan DOD secara Dini Terhadap Produktivitas Entok di Pedesaan. Seminar Peternakan dan Forum Peternakan Ternak Unggas dan Aneka Ternak. Kumpulan hasil- hasil peternakan APBN 1995. Balai Penelitian Ternak. Ciawi.
- Wida Rahmawati. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri Di Indonesia. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 1(1):347- 351.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.