

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, T. Suryati dan A. Aziz. 2011. Pengaruh penambahan keragenan terhadap sifat fisik, kimia, dan palatabilitas nugget daging itik local (*Anas platyrhynchos*). Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ali, M.S., G.H. Kang, H.S. Yang, J.Y. Jeong, Y.H. Hwang, G.B. Park dan S.T. Joo. 2007. A comparison of meat characteristics between duck and chicken breast. *Asian-Aust. Journal science* 20:1002-1006.
- Angga Riansyah, Agus Supriadi, Rodiana Nopianti., 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Ttrichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Hilir.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington DC.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 14th. Association of Official Analytical Chemists : Washington.
- Baeza, E. 2006. Effects of genotype, age, and nutrition on intramuscular lipids and meat quality. Symposium COA/INRA Scientific Cooperation in Agriculture, Taiwan. November 7 – 10, 2006. Taiwan, R.O.C.pp. 79 – 82.
- Badan Standardisasi Nasional, B. (2006). SNI 04-7182-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BPS. 2016. Buku Statistik Peternakan tahun 2016. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Damayanti, A.P. 2003. Kinerja Biologis Komparatif Antara Itik Entok dan Mandalung. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. 75 hlm.
- Deva Ardiansyah, 2013. (online) <http://chefdeva.blogspot.co.id/2013/07/kandungan-gizi-tahu-dan-manfaat-tahu.html>. 12 September 2015.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1998. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara, Jakarta.
- Ditjennak. 2009. Buku Statistik Peternakan. Direktorat Jenderal Peternakan, Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Faridah, A. 2008. Patiseri Jilid 2 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Hardjosworo, P. S. dan Rukmiasih. 2000. Meningkatkan Produksi Daging Unggas. Penebar Swadaya, Depok.
- Husni, E., A. Samah dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. Fakultas Farmasi Universitas Andalas Padang. Jurnal sains dan teknologi farmasi, Vol.12(2):108-111.
- Hustiany, R. 2001. Identifikasi dan Karakterisasi Komponen *Off-Odor* pada Daging Itik. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. 78 hlm.
- Jun, K., O.H. Rock and O.M. Jin. 1996. Chemical composition of special poultry meat. Chungnam Taehakkyo. 23(1): 90 – 98.
- Kadir A. 2013. Penggolongan Rempah-rempah. Diakses tanggal 13 Juni 2017.
- Khatimah, N., Kadirman dan Fadilah, R. 2018. Studi pembuatan nugget berbahan dasar tahu dengan tambahan sayuran. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol (4) : 59-68.
- Killcast, D. 1993. Sensory evaluation of taints and offflavours. In: Food Taints and Off-Flavours. Saxby, M.J. (Ed.). Blackie Academic & Professional, London. pp. 1 – 31.
- Kim, G.D., J.Y. Jeong., S.H. Moon, Y.H. Hwang, G.B. Park and S.T. Joo. 2006. Division of Applied Life Science, Graduate School, Gyeongsang National University, Jinju, Gyeongnam 660 – 701, Korea. pp. 1 – 3.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). [http://tekpan.unimus.ac.id/uploads/2013/07/Teknologi Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek](http://tekpan.unimus.ac.id/uploads/2013/07/Teknologi_Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek). Diakses Jum'at, 31 Oktober 2015, pukul08.15 WIB.
- Maharani, A.Y. 2017. Analisis HACCP dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi di Sleman, Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Martins, S.I.F.S., Jongen, W.M.F. dan Fanbokel, M.A.J.S. 2001. A riview of Mailard reaction in food and implications to kinetic modeling. Trens food sci. Technol. 11 : 364-373
- Matitaputty, P.R. dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. Wartazoa 20(3): 130-138.
- Melda F. 2014. Ilmu Pangan Dasar Bumbu dan Rempah.
- Muchtadi, D. 2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Alfabeta, Bandung.

- Nisma, F. dan D. I. Setyawati. 2014. Analisis Zat Pewarna Merah pada Makanan Jajanan Anak-anak yang dijual di Sekolah di Wilayah Kotamadya Jakarta Timur. Fakultas Farmasi dan Sains. Universitas Muhammadiyah Prof Dr Hamka, Jakarta.
- Pramuditya, G. dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 Hal: 206, Oktober 2014. Universitas Brawijaya, Malang.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sampaio, G.R., T. Saldanna, R.A. M. Soares and E.A.F.S. Torres. 2012. Effect of natural Antioxidant Combinations on Lipid oxidation in Cooked Chicken Meat During Refrigerated Storage. Food Chemistry 135: 1383-1390.
- Setyaningsih, D., Tono. dan M.S. Puspita. 2010. Analisis Sensori untuk Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shahidi, F. 1998. Flavor of Meat, Meat Product and Seafood's. Second Editions. Blackie Academic and Professional, Canada, 291p.
- Smith, D.P., D.L. Fletcher, R.J. Burh and R.S. Beyer. 1993. Pekin duckling and broiler chicken pectoral muscle structure and composition. Poul. Sci. 72: 202 – 208.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. 333p.
- Soekarto, S.T., 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. PAU – Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

- Srigandono, B. 1997. *Beternak Itik Pedaging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Surjana, W. 2001. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press, Jakarta.
- Susanto, T. dan T.D. Widyaningsih. 2004. *Dasar-Dasar Ilmu Pangan dan Gizi*. Akademika Yogyakarta, Yogyakarta.
- Susanto, T., 1997. Pengaruh Teknologi terhadap Nilai Produk Makanan dalam Perspektif Islam. Makalah Seminar Sehari “Makanan Baik dan Sehat dalam Perspektif Islam”. Sie Keputrian SKI-PAM Gizi. Malang.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Handout: Regulasi Pangan. FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Syamsuddin N, Lahming, Corange. W.M, 2015. Analisis Kesukaan Terhadap Karakteristik Olahan Nugget yang disubsitusi dengan Rumput Laut dan Tepung Sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Vabo, M., and H. Husen. 2014. The Relationship Between Food Preferences and Food Choice : A Theoretical Discussion. *Business and Science*, 5, 145-157
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widaningrum, Sukasih, E., dan Purwani, Y.E. 2015. Introductory Study On Processing of Fermented Jack Bean. *Jur Penelitian Pascapanen Pertanian*. Volume 12(3)
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zubaidah, S. 2015. Asesmen Berpikir Kritis Terintegrasi Tes Essay. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi, Symposium on Biology Education (Symbion) di Universitas Ahmad Dahlan Jogjakarta pada tanggal 4 April 2015. Hal 200-213.