

## 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.
- Alamsyah, Y. 2008. Nugget. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Allismawita. 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisologi Pasca Mortem dan Teknologi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriantini, A. 2009. Kandungan Karoten, Sifat fisik dan kimia serta mutu organoleptik pada wortel (*Daucus carota* L.) organik dan non-organik selama penyimpanan suhu dingin. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ashari, 2006. Holtikultura Aspek Budidaya. Universitas Indonesia. Jakarta.
- 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. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Nugget Ayam (*Chicken Nugget*). SNI 01-6683. Jakarta.
- Bell, D. D., and W. D. Weaver. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg Production. 5<sup>th</sup> Edition. Springer Science and Business Media, Inc, New York.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia, Kanisius, Yogyakarta.
- BPS. 2010. Produksi, Luas Panen dan Produktivitas Wortel di Indonesia. [http://www.bappenas.go.id/index.php?module=ContentExpress&func=display&ceid=2017&meid=\[1 September 2011\]](http://www.bappenas.go.id/index.php?module=ContentExpress&func=display&ceid=2017&meid=[1%20September%202011]).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wotton. 2005. Ilmu Pangan. Edisi 1, Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Jakarta.
- Cahyono. 2006. Analisis Ekonomi dan Teknik Bercocok Tanam Sayuran. Yogyakarta: Kanisius.

- Collado MC, Surono IS, Jussi Meriluoto, Seppo Salminen. 2007. Indigenous dadih lactic acid bacteria: Cell-surface properties and interactions with pathogens, *J Food Sci* 72: 89-93. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2007.00294.x.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (Ditjennak). 2014. Pemerintah Pusat dan Daerah Berkomitmen Melaksanakan Pembangunan Peternakan dan Kesehatan Hewan Nasional.
- Estiasih, T dan Kgs Amadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara.Jakarta.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practice, 2 Ed. Woodhead Publ, Lim. England, Cambridge.*
- Gisslen, Wayne. (2013). Professional Baking, Sixth Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Grace, M.R. 1997. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma.
- Hernani dan Raharjo, M, 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya Jakarta. 183 halaman.
- Indri, Z. 2019. Pengaruh Konsentrasi Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Dan Terhadap Kadar Air, Protein, Aktivitas Antioksidan dan Total Koloni Bakteri Aerob Rendang Suwir Itik Probiotik. Skripsi.Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Payakumbuh.
- Jenie, S.L., dan Shinta E. Rini. 1995. Aktivitas Antimikroba dari Beberapa Spesies *Lactobacillus* terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 7(2) : 46-51.
- Jeong J, Kim I.2014. Effect of *Bacillus subtilis* C-3102 spores as a probiotic feed supplement on growth performance, noxious gas emission, and intestinal microflora in broilers. *Poult Sci*. 93(12):3097-3103.
- Kabir SML. 2009. The Role of Probiotics in The PoultryIndustry. *Int J Mol Sci*. 10 : 3531-3546.
- Kasih, N.S.; A. Jaelani & N. Firahmi. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. *Media Sains*, Volume 4 Nomor 2: 154-159.
- Komanslian. S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootek*. 35(1): 106-116.
- Laily. 2010. Olahan dari Kentang. Yogyakarta: Kanisius.
- Leo. M. and L. Nollet. 2007. Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality, Blackwell. Publishing John Wiley and Sosns, Inc.

- Linda, N. 2017. Kadar Air, Kadar Serat dan Vitamin C *Cicken Nugget* Pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Lukmana, A. 2004. Agribisnis Cabai (Seri Agribisnis). Penebar Swadaya. Jakarta. 183 halaman
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Third Edition. Van Nostrand Reinhold. AVI. New York.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical Sources of Starch. Didalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food : Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Muchtadi, T dan Sugiono.2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antara Universitas Pangan dan gizi IPB : Bogor.
- Muin. A.N. 2014. Pengaruh perbedaan bagian kulit dan perendaman dalam larutan asam cuka ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) terhadap kualitas kerupuk kulit kerbau. Skripsi. Fakultas peternakan Universitas Hasanuddin, Makssar.
- Mulyono, J dan R. Utomo. 2008. Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh Terhadap Proses Pembuatan *Duck nuggets* dengan Menggunakan Metode Taguchi.
- 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.
- Nurzainah, G dan Namida, 2005. Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air (*The Appalication of Various Voluminous Matter on Waterfowls Nugget*). Jurnal Agribisnis Peternakan.
- Owens, C, M. 2001. Poultry Meat Processing CRC. Press LCC. Department of Poultry Science, Texas.
- Palungkun, R., A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- [Permentan] Peraturan Menteri Pertanian. 2017. Peraturan Menteri Pertanian nomor 14/Permentan/pk.350/5/2017 tentang klasifikasi obat hewan.
- Piay, Sherly Sisca dkk. 2010. Budidaya Dan Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum Anumm. L*). Ungaran : BPTP Jawa Tengah.
- Prajnanta F. 2007. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Prayitno dan Susanto T. 2001. Kupang dan makanan tradisional Sidoarjo. Surabaya: Trubus Agriasasana.
- Potocnjak, M., Pusic, Freece, J., Abram, M., Jankovic, T. and Gobin, I. 2017. Three new *Lactobacillus Plantarum* strains in the probiotic toolbox against gut pathogen *Salmonella* enteric serotype Thyphimurium. Food technology and biotechnology, 55 (1), pp 48-54.
- Purwati, E dan Rusfidra, 2011. Aplikasi Bioteknologi Untuk Pelestarian Sumber Daya Genetik Ternak dan Mikroba Probiotik dapat Meningkatkan Kesehatan serta Pendapatan Masyarakat Korban Gempa, Sumatera Barat. Hibah Penelitian Tim Pascasarjana – HPTP (Hibah Pasca).
- Purwati, E., Syukur, S. dan Hidayat, Z. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai probiotik. lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta, Bandung.
- Radley, J. A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science Publishers, London.
- Rahayu, R. Y. 2007. Komposisi kimia *Rabbit Nugget* dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ramadhan, M Ricky, dan R. Niken, 2017. Potensi Cabai Sebagai Anti Aterosklerosis. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung Vol. 6 : 2.
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Riyadi, W.2009. Jurnal Analisis Fenol dalam Sampel Air Menggunakan Spektrofotometri Derivat. Jurusan Farmasi. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarmasin.
- Rossi, E. 2018. Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Limbah Padat Pembuatan Susu Kedelai Sebagai Probiotik dan Pengawet Alami Pada Pangan Fungsional. Disertasi. Program Studi Ilmu Peternakan. Program Doktor Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Rusilanti dan C. M. Kusharto. 2007. Sehat dengan Makanan Berserat. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Saadah, M., N. Nurdiana, dan W. Dwi. (2016). Uji kadar Zat Warna (B-karoten) Pada Cabe Merah (*Capsicum annum L.*) Sebagai pewarna Alami. Jurusan Tadris IPA Biologi. FITK IAIN. Mataram.
- Salminen, S., Wright O. V., Ouwehand. A., 2004. Lactic Acid Bacteria Microbiology and Functional Aspect third edition, Marcel Dekker Inc, New York, p.19-43.

- Sasongko, W.R.2006. Mutu karkas ayam potong. Triyanti. Prosiding. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner, Bogor.
- Setiadi. 2008. *Bertanam Cabai*. Jakarta : Penebar Swadaya. 183 hal.
- Soekarno. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan hasil pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudha, M. R, P. Chauhan, K. Dixit, S. Babu, K. Jamil. 2009. Probiotics as Complementary Therapy for Hypercholesterolemia. *Biology and Medicine*. Vol. 1 (4): Rev 4.
- Steel, R. G. D dan J. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Kedua, Cetakan Kedua, Alih Bahasa Bambang Sumantri.. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sunarjono, H. 2003. Bertanam 30 jenis Sayur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Suyasa, I.N, 2002. Penambahan Asetat dan Asam Laktat Serta Pengaruhnya Terhadap Kulaitas Daging Sapi, Tesis Program Pascasarjana Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Suyanti. 2007. Membuat Aneka Olahan Cabai. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suwoyo, H. 2006. Pengembangan Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan Dasar Daging SBB (Skinless Boneless Breast) dengan Penambahan Flakes Wortel di PT. Charoen Pokphand Indonesia Chicken Processing Plant, Cikande-Serang. Skripsi thesis: Institut Pertanian Bogor.
- Syukur Sumaryati, Utami Lidya Sari, Endang Purwati, Urnemi and Jamsari, 2011, Sreening and Invitro Antimicrobial, Protease Activities From Lactic Acid Bacteria Associated With Green Cacao Fermentation in West Sumatra, Indonesia, Proseding Seminar Internasional HKI, Pekanbaru, Juli 17-21.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widyastuti , E.S., A.S. Widati., R.D Hanjariyanto dan M.Y. Avianto. 2010. Kualitas Nuggets Ayam dengan Penambahan Keju Gouda, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak* Vol. 5, No.1. ISSN : 1978 – 0303. Fakultas Peternakn. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G, S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1997. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi . PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiriyanta, B. T. W. 2002. Bertanam Cabai pada Musim Hujan. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta. 91 hal.
- Yoga, Z. 2018. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Air dan Total Koloni Bakteri Rendang Runtiah Ayam Petelur Probiotik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Yuan, L.Y.,G.F.Ouyang and G.H. Zhou. 2006. Changes in volatile compounds of traditional chinese nanjing water-boiled salted duck durling processing. J. Food.
- Yusmarini, R. Indrati, T. Utami, dan Y. Marsono. 2009. Isolasi dan Identifikasi bakteri asam laktat proteolitik dari susu kedelai yang terfermentasi spontan. Jurnal Natur Indonesia. Volume 12 (1): 28-33.
- Ziya. F, Y. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Terigu Terigu (*Triticum. L*) dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta L.scoot*) Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Susut Masak, Total Koloni Aerob dan Nilai Organoleptik Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Payakumbuh.