

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Amalia, U. 2012. Pendugaan Umur Simpan Nugget Ikan Dengan Merk Dagang Fish Nugget “So Lite”. Jurnal Sainstek Perikanan. Vol. 8 (1) : 27 - 28
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Ardias, Rizky. 2015. Application of Hurdle Concept in Development and Shelf Life Enhancement of Chicken Lollipop. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Arief Prahasta. 2009. Agribisnis Labu Kuning. Bandung: CV Pustaka Grafika.
- Arpah. 2001. Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan, Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Asiah, N., Bakrie, U., Cempaka, L., Bakrie, U., David, W. dan Bakrie, U., 2018, Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Nurul Asiah , Laras Cempaka , Wahyudi David.
- Astuti, T., Yusra, & Mardiah, A. 2016. Studi Mutu Ikan Rinuak (*Psilopsis* Sp) Olahan Di Danau Maninjau, Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam Sumatera Barat, 1(1), 1–9.
- Azima Fauzan, Aisman dan Wellyalina. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu *Nugget*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(1):9-17.
- Buckle, K. A. Edwards R.A, Fleet G. H, dan Wooton M. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah; Purnomo, Hari dan Adiono. Jakarta: UI. Press. Terjemahan dari Food Science. 380 hal.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PAU. IPB.
- Farida, A., Kasmita, S. P., Asmar, Y., & Liswanti, Y. 2008. Patiseri Jilid I. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Furqon, Achmad. Q. Iffan Maflahah, Askur Rahman. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu *Nugget* Gembus. Agrotek Volume 10, No. 2
- Gardjito, M. Djuardi, A. Harmayani, E. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Edisi Pertama. Jakarta. Kencana.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Kusnandar, F. 2001. Disain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model *Arrhenius* dan Kadar Air Kritis). Institut Pertanian Bogor.
- Labuza, T.P. 1982. Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press., Inc., Westport, Connecticut.
- Laksono. 2012 . Daya Ikat Air, Kadar Air, Dan Protein Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.
- Leistner, L. 2000. "Basic aspects of Food Preservation by Hurdle Technology". *International Journal of Food Microbiology* 55. Hal : 181-186.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. Alfabeta : Bandung
- Mujiarto, Imam. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. Nomor 2, Volume 3, Edisi Desember 2005.
- Nurhidayati. 2011. Kontribusi Mp-Asi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius 47 Spp*) terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Oktaboy, Nanda. 2014. Pengaruh Pencampuran Ikan Rinuak dengan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Rinuak yang dihasilkan. Skripsi. Padang: Universitas Andalas.
- Periwaldi, R. 2012. Studi Morfologi Ikan Badar Danau Siais Sumatera Utara dan Ikan Rinuak Danau Maninjau Sumatera Barat. Fakultas FMIPA. Universitas Andalas. Padang.
- Praseptiangga. D., T. P. Aviany., N.H.R. Parnanto. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IX, No. 1, Februari 2016.
- Purwaningsih, S., Salamah E., Mirlinan N. 2011. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (*Cerithidea obtusa*). Prosiding Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPPI.
- Robertson, G.L. 2010. Food Safety Basics : A Reference for Foodservice Operators. NDSU Extension Service.
- Rosalina, Y. dan Silvia, E. 2015. Study on Quality Changes during Storage and Shelf Life Prediction of Beledang Fish Chips in Rigid Polypropylene Packaging. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 7(1).
- Rumaniah. 2002. Kajian proses pembuatan *fish nugget* dari ikan mas (*Cyprinus carpio*). Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Sahara, E. 2009. Distribusi logam Pb dan Cu pada berbagai ukuran partikel sedimen di pelabuhan Benoa. *Jurnal Kimia*, 3(2), 75-80.

Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-3. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Sorensen, L.B., 2000. Discription of Hurdles, Food Control Laboratory, Danish Veterinary Service, Denmark.

Soekarto, ST. 2012. Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi. Depok: Universitas Indonesia

Sundari. D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235 – 242.

Suyitno, S. 1993. Bahan-Bahan Pengemas. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Masa. Yogyakarta

Syarif, R. Dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB. Bogor

Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Witono, Yuli. 2016. Pengembangan Teknologi Hurdle Pada Pengolahan Bakso Melalui Kombinasi Blanching dan Penambahan Ekstrak Kunyit Serta Jahe. LSP Jurnal Ilmiah Dosen.

Yuliana, Asriyana. 2012. Produktivitas Perairan. Jakarta: PT Bumi Aksara

Zharfran. 2017. Pendugaan Umur Simpan *Nugget* Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Substitusi Tepung Kulit Udang Dogol Dalam Kemasan Plastik Nilon Dan Variasi Suhu Penyimpanan Menggunakan Metode *Arrhenius*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

