

## 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.
- Agustiani, T. W., Akhmad, S. F, Ulfah, A. 2006. Modul Diversifikasi Produk Perikanan. Universitas Diponegoro Press.
- Alamsyah, Y. 2008. Nugget. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia U. 2012. Pendugaan umur simpan produk nugget ikan dengan merek dagang Fish Nugget “So Lite”. Sainstek Perikanan. 8(1): 27–31.
- Aristawati, R., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. Jurnal teknosains pangan, 2(1).
- Aryati, N. 2016. Kualitas nugget dangke pada berbagai level bawang putih (*Allium sativum L.*) sebelum dan setelah penyimpanan dalam refrigerator (Doctoral dissertation).
- Assauri, S. 2008. Produksi dan Manajemen Operasi. *Edisi Revisi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2694:2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing an Industry Guide*. GRC Press. Washington, DC.
- Benkeblia N. 2004. *Antimicrobial activity of essential oil extracts of various onions (Allium cepa) and garlic (Allium sativum)*. Lebensm.-Wiss. u.-Technol. 37: [263–268].
- Cahyono, B. 2005. Budidaya dan Analisa Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.
- Dobraszczyk BJ, Ainsworth P, Inanoglu S, Bouchon P. 2006. *Baking Extrusion dan Frying*. Di dalam Brennan JG editor. *Food Processing Handbook*. Weinheim. Wiley-VCH.
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Geha, R., Beiser, A., Ren, C., Patterson, R., Greenberger, P., Grammer, L., Ditto, A., et al., 2000, Review of Alleged Reaction to Monosodium Glutamate and Outcome of a Multicenter Double-Blind Placebo-Controlled Study, The journal of nutrition, 130, 1058S-1062S.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega 3. Skripsi: Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. A., & Viransa, V. P. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum L.*) yang

- diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-densitometri. *Media Farmasi*, 13(2), 173-185.
- Ikayanti, Y. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Jumlah Koloni Bakteri dan Kandungan Protein pada Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Malang
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology* 6ed. New York: An Aspen Publication.
- Kasih, N.S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. Fakultas Pertanian, Program Studi Peternakan. Universitas Islam Kalimantan (UNISKA). 4 (2): 154-159
- Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. 2019. Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 42-50.
- Laksono, M. A., Bintoro, V. P., dan Mulyani, S. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Animal Agriculture Journal Universitas Diponegoro*, 1(1), 685-696.
- Matsumoto JJ, Noguchi SF.1992. *Cryostabilization of protein in surimi*. Di dalam : *Surimi Technology*. Lanier TC, Lee CM, editors. New York:Marcel Dekker.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein (*Glycine max*, L.) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, R, Ayustaningwarno F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muhandri, T., & Kadarisman, D. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. PT Penerbit IPB Press.
- Nurani, D., Amar, A., Muhami, M., & Makosim, S. (2011). *Modul Pembelajaran Bidang Pangan: Pengolahan Hasil Pertanian, Perikanan, Dan Kelautan*.
- Park, J.W. 2014. *Surimi and Surimi Seafood: Third Edition*. New York (US): CRC Press.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta: Rineka Cipta
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Rismunandar dan F B. Paimin. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rismunandar, 2003, *Lada Budi Daya dan Tata Niaga*, cet.13, Edisi revisi, 1-2, 16-19, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Mei 2010*, Vol. 13(6).
- Risti, I. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 5(4).

- Rumaniah. 2002. Kajian Proses Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Mas (*Cyprinus carpio*), Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Saparinto, C. 2011. *Fish Preneurship*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Siahaan, B R., F Restuhadi dan E Rossi. 2016. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan tapioka dan pati sagu. SAGU, Maret 2016 Vol. 15 No.1 : 38-46. ISSN 1412-4424.
- [TDD] Tim Dapur Demedia. 2010. Kudapan Enak dari Singkong, Ubi, Kentang, dan Talas. Jakarta: Demedia.
- Utiahman, G., Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2013). Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang (*Decapterus sp.*) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas L*). *The NIKe Journal*, 1(3).
- Wellyana, F. Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1):9-17.
- Wibowo, S. 2001. *Budidaya Bawang: Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. dan Suroso. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarni, T., Swastawati, F., Darmanto, Y. S., dan Dewi, E.N. 2003. *Uji Mutu Terpadu pada Beberapa Spesies Ikan dan Produk Perikanan Di Indonesia*. Laporan Akhir Hibah Bersaing XI Perguruan Tinggi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Xiong, Y.L. 2000. *Meat Processing*. In: Nakai, S and H.W. Modler. *Food Protein, Processing Applications*. New York: Wiley VCH.
- Yustinah, H. 2011. Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif dari Sabut Kelapa. (Prosiding Seminar). Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta.