

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Agustiani, T. W., Akhmad, S. F., dan Ulfah, A. 2006. *Modul Diversifikasi Produk Perikanan*. Universitas Diponegoro Press.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Alfonsus, L. T., Paulus, K. T., dan Kristoforus W. Kia. 2022. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4 (1): 74 - 81.
- Amalia, J. 2012. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Aminudin, N., Darmanto, Y. S., dan Angga, A. D., 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa, dan Sorbitol Terhadap Kualitas Surimi Ikan Swanggi selama Penyimpanan Suhu -5°C. *Skripsi*. Teknologi Pengolahan Perikanan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ardyanto T. D. 2004. MSG dan kesehatan: sejarah, efek, dan kontroversinya. *Maj. Inovasi*. 1(16): 52-6.
- Aristawati, R., Atmaka, W., dan Muhammad, D. R. A. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1).
- Aryati, N. 2016. Kualitas Nugget Dangka pada Berbagai Level Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Sebelum dan Setelah Penyimpanan dalam Refrigerator (Doctoral dissertation). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Asben, A., Permata, D. A., Rahmi, I. D., dan Fiana, R. M., 2018. Pemanfaatan Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) Afkir Untuk Pembuatan Bedak Dingin Pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1).
- Astawan, M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. Jakarta: PT. Gramedia Pusaka Utama.
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampangan (HTS). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis* Sp.). *Skripsi*. Program Studi 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.

- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya, SNI 01-4852-1998.BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 2694:2006. Syarat Mutu Surimi Beku. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 4872;2006. Spesifikasi Es-Bagian 1 :Spesifikasi. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 6683:2014. Nugget Ayam (Chicken Nugget). Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Benkeblia, N. 2004. Antimicrobial activity of Essential of Extracts of Various Anions (*Allium cepa*) and Garlic (*Allium sativum*). *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.* 37: 263-268.
- Blikon, M.O.E., Rahayu T, dan Rakhmawati A. 2017. Penerapan hazard analysis critical control point (HACCP) pada usaha jasaboga. Kotagede, Yogyakarta. *Jurnal Prodi Biologi.* 6(6).
- [CAC] Codex Alimentarius Commission, 2003. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- Cahyono, B. 2005. Budidaya dan Analisa Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.
- Codex Alimentarius, 1997. HACCP System and guidelines for its Application, Annex to CACRCP I 1969 page 3 in Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization. Roma.
- Dedes, A. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar Di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 7(1): 42-47.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. PERMENKES RI No.492/MENKES/PER/IV/2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Depkes RI, Jakarta.
- Ditjen Pengawasan Obat dan Makanan. 1996. Pedoman Umum HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Jakarta: Ditjen POM, Departemen Kesehatan.
- Diva, L. R., dan Elisa T. U. 2022. Dampak Mengonsumsi Monosodium Glutamat (MSG) dalam Perkembangan Otak Anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.* 10(2).
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan.* Bandung: Alfabeta.

- 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.
- Fajrin, H. L., Bambang Susilo, dan N. Komar. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(2).
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Gumilar, J., Obin, R., dan Winda, N. 2011. Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 1 - 5.
- 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.
- Haryadi. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. *Makalah Training HACCP*. Bogor.
- Hehanussa, C. H., S. Fredriksz dan L. Joris. 2010. Pengaruh penggunaan ekstrak batang (hati) nenas terhadap kualitas organoleptik daging ayam kampung. *Jurnal Agroforestri*. 5(3): 196 – 202.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. A., dan Viransa, V. P. 2016. Kandungan Piperin dalam Ekstrak Buah Lada Hitam dan Buah Lada Putih (*Piper nigrum* L.) yang di Ekstraksi dengan Variasi Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode KLT-Densitometri. *Media Farmasi*. 13(2): 173 - 185.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Canada : John Wiley dan Sons.
- Ibrahim S, Muhammad M, Ambak MA, Zakaria MZ, Mamat AS, & Isa MM, & Hajisamae S. 2003. Stomach Contents of Six Commercially Important Demersal Fishes in the South China Sea. *Turk. J. Fish. Aquat. Sci*. 3: 11 - 16.
- 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 Peikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Jin, S.K., I.S. Kim, S.J. Kim, K.J. Jeong, Y.J. Choi and S.J. Hur . 2007. Effects of Muscle Type and Washing Times on Physico-Chemical Characteristics and Qualities of Surimi. *J. Food Eng.* 81: 616 - 623.
- 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.
- Kismiyati, Fatiza, R. N., dan Kusdarwati, R., 2011. Pengaruh Pemberian Garam (NaCl) terhadap Kerusakan Telur *Argulus Japonicus*. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(1).
- Koswara, S. 2009. *HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakeri*. Ebook Pangan.
- Kusumaningrum M., K. Kusrahayu, dan S. Mulyani 2013, Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 370 – 376.
- 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.
- Lestari, R. D., F. Ahmad., dan Nasirudin. 2017. Perencanaan Produksi Chicken Nugget Di PT. Charoen Pokphand Unit Mojokerto. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(1) : 13 – 18.
- Lukman, D. W. 2001. Good Manufacturing Practice. Makalah Training Penerapan HACCP. Ditjen Bina Produksi Peternakan-Deptan Kerjasama dengan FKH-IPB. Bogor.
- Matsumoto, J. J., and Noguchi, S. F. 1992. Cryostabilization of Protein in Surimi. Di dalam : *Surimi Technology*. Lanier TC, Lee CM, editor. New York: Marcel Dekker.
- Mawati, A., Sondakh, E. H., Kalele, J. A., dan Hadju, R. 2017. Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (dietary fiber). *Zootec*, 37(2). 464 – 473.
- 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. Dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Naila B. F. H. 2022. Pengaruh Perbedaan Penggunaan Larutan Monosodium Glutamat dan Air Biasa pada Pertumbuhan Tanaman Tomat. *Antologi Kajian Keislaman, Sosial-Humaniora, & Sainstek*. 1(1).
- Nelson J. S. 1984. *Fishes of the World*, 2nd Edition. John Wiley & Sons. Canada.

- Park, J. W. 2014. *Surimi and Surimi Seafood: Third Edition*. New York (US): CRC Press.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi tidak diterbitkan. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Pursudarsono, F., Rosyidi. D., dan Widati, A. S., 2015. Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 35 - 45.
- Putri, E. F. A. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Postmortem yang berbeda dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*. Bogor: Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Ratih, D. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Rismunandar. 2003. *Lada Budi Daya dan Tata Niaga*. Cet. 13, Edisi revisi, 1 - 2, 16 - 19. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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*. 13(6).
- Risti, I. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 5(4).
- Said, A. 2007. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja*. Jakarta: Sinar Wadja Lestari.
- Saparinto, C. 2011. *Fish Preneurship*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Suprapti, L. 2005. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryanto, F. 2011. Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tengiri (*Scomberomorus commersoni*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein Processing Technology*. Applied Science Publishers Ltd, London.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Tim Dapur Demedia. 2010. *Kudapan Enak dari Singkong, Ubi, Kentang, dan Talas*. Jakarta: Demedia.
- Uju. 2006. Pengaruh Penyimpanan Beku Surimi terhadap mutu bakso Ikan Jangilus (*Isthioporus sp.*). Staf Pengajar pada Departemen Teknologi Hasil Perairan, FPIK. IPB. Bogor.

- Umam, M. K. 2015. Penampilan Produksi Ayam Pedaging yang Dipelihara Pada Sistem Lantai Kandang Panggung dan Kandang Bertingkat. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 24(3): 79 - 87.
- Utiahman, G., Harmain, R. M., dan 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).
- Warintek. 2010. *Pengawetan dan Bahan Kimia*. Bandung : ITB Express.
- Wibowo, S. 2001. *Budidaya Bawang: Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widati. A. S., Widyastuti, R., dan Zenny, M. S. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Keripik Bakso Daging Ayam dengan Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(2): 11 - 27.
- Winarni, T., dan Wicaksono, C. 2014. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin. *Jurnal Pengolahan Bioteknologi*. 3(3): 1 - 7.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., dan Koswara, S. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno.. 2007. *Kebijakan Publik; Teori Dan Proses*. Jakarta: PT. Buku Kita.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanikius.
- Yustinah, H. 2011. Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif dari Sabut Kelapa. *Prosiding Seminar*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta.