

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Afiyah, D. N. 2022. Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam. *ANOA: Journal of Animal Husbandry*, Volume 1 Nomor 2, Hal: 81-87.
- Afrisanti. 2010. *Produk Makanan Nugget*. Surabaya: Agro Media.
- Ageng, P, Rosydi, Widyaastuti. 2013. *Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ayam*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Agustine, E. S. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisikokimiawi Dan Sensoris Chicken Nugget Dengan Substitusi Tepung bekatul. [*Skripsi*]. UNIKA Soegijapranata. Semarang.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1): 15-24.
- Aryati. 2016. Kualitas Nugget Dangka pada Berbagai Level Bawang Putih (*Allium sativum*. L) Sebelum dan Setelah Penyimpanan dalam Refrigerator. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mi Dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan hidangan hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2009. *Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astika, M. 2015. Formulasi Pembuatan Kerupuk Karak dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STPP). [*Naskah Publikasi*]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). [*Skripsi*]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asyhari, M. H., Palupi, N. S., Faridah, D. N. 2018. Karakteristik Kimia Konjugat Isolat Protein Kedelai-Laktosa yang Berpotensi Dalam Penurunan Alerginisitas. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Vol 29(1): 39-48.
- Atmiasri, A., & Rochman, S. 2011. Pendeteksi Logam Untuk Industri Makanan Berbasis PLC. *WAKTU: Jurnal Teknik UNIPA*, 9(1), 78-81.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. SNI 01-6683-2014 tentang Nugget

- Ayam. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bakar, N. A., Peszynski, K., Azizan, N., Sundram, K., dan Pandiyan, V. 2016. Abridgment of Traditional Procurement and E- Procurement: Definitions, Tools and Benefits. *Journal of Emerging Economies & Islamic Research*, 4(1).
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processingan Industry Guide*. GRC Press. Washington, DC.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Buckle, K. A., Edwards, R.A, Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Budi, E. S., Mulyono, J., dan Dewa, D. R. S. 2014. Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik PT. A dengan Metode Graph Theoretic Approach. *Jurnal ilmiah Widya Teknik*, Vol. 13 No. 1.
- Cahyani, A. F. K., Wiguna, L. C., Putri, R. A., Masduki, V. V., Wardani, A. K., & Harsojo, H. 2015. Aplikasi Teknologi Hurdle Menggunakan...II Iradiasi Gamma dan Penyimpanan Beku Untuk Mereduksi Bakteri Patogen Pada Bahan Pangan: Kajian Pustaka [IN PRESS JANUARI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 73-80.
- Davis, A. 1983. *Batter and Breeding Ingredients*. Connecticut: AVI Publishing Company.
- Dhevina, W. A. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Edi, S., & Rahmah, R. S. N. (2018). Pengaruh lama penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang dan Refrigerator terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri Salmonella sp. *JBIO: jurnal biosains (the journal of biosciences)*, 4(1), 23-31.
- Effendi, M. S. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan* (3rd ed.). Alfabeta
- Elingosa, T. 1994. Pembuatan Fish nugget dari Ikan Tengiri. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Erawaty, RW. 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. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faisal, A. 2015. Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali Prarigor Yang Dimarinasi Ekstrak Kakao Pada Waktu Dan Level Yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri jilid I*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil*. Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hasibuan. 2010. *Manajer Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan*. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumaningrum, M. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Chicken Nugget. [Skripsi]. Fakultas Perternakan dan Pertanian, Universitas Dipenogoro. Semarang.
- Li W, Zhao H, He Z, Zeng M, Qin F, Chen J. 2016. *Modification of soy protein hydrolysates by Maillard reaction: Effects of carbohydrate chain length on structural and interfacial properties*. Colloid Surface B 138: 70-77.
- Makhfiroh, R. I. 2020. Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Kedelai (*Glycine max*) pada Nugget Ayam Ditinjau dari Kadar Air, Kadar Abu dan Susut Masak. [Thesis]. Universitas Brawijaya, Malang.
- Meitavani, Mariani, Mahdiyah. 2021. Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Panir Pada Nugget Ayam Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 6 No. 2
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, M.S. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. ALFABETA. CV
- Murniyati dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Murtiningsih, S. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro. Media Pustaka. Jakarta

- Nasrullah, R. 2018. *Khalayak media: Identitas, ideologi, dan perilaku pada era digital*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media.
- Nugraha, B. D. 2019. Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda. [Skripsi]. Universitas Semarang, Semarang
- Owens, C. M. 2001. *Coated Poultry Products*. Didalam: Sam, A. R. Poultry Meat Processing. CRC Press. London.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4):115-120.
- Prihandini T, Widajanti L, Aruben R. 2016. Titik Kendali Kritis (TKK) Dan Deteksi Kehalalan Nugget Ikan "Mj" Kabupaten Semarang Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*. 4(4): 570-577
- Purnomo, H. 2012. Teknologi pengolahan dan pengawetan daging. Universitas Brawijaya Press, Malang..
- Putra, B., Herlina, dan Witono, Y. 2015. Analisis Kelayakan Agroindustri Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Berkala Ilmiah PERTANIAN, Volume x, Nomor
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40
- Rahayuy, I. D., Sutawi, Hartatie, E. S. 2016. *Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) Alami Dalam Proses Pembuatan Produk Olahan Daging di Tingkat Keluarga*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rajagopal, S., Ramanan, S., Visvanathan, R., dan Satapathy, S. 2011. Halal certification: implication for marketers in UAE. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 138-153
- Rakhmawati, R. 2019. Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan. *Jurnal ilmiah Pangabdhi*, 5(1).
- Restu, R. 2012. Pemanfaatan Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Sebagai Bahan Nugget. *Jurnal [Ilmu Hewani Tropika]*, Vol. 1 No. 2.
- Rismunandar dan Riski, M. H. 2003. *Lada Budi Daya Dan Tata Niaga*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Saraswati, D. N. D., Rosyidi, dan R. Widati, A. 2009. Substitusi Tepung Tapioka

- dengan Pati Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus* Lamk) terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Setiarto, R. H. B. 2021. *Teknik Menggoreng Makanan yang Baik untuk Kesehatan*. guepedia.
- Situmorang, E, N. 2008. Pengawetan Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) dengan Larutan Pendingin. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Stopforth, J. D., Sofos, J. N., and Busta, F. F. 2005. *Sorbic Acid and Sorbates*. In P. M. Davidson, J. N. Sofos, & A. L. Branen (Eds.), *Antimicrobials in Food* (Third Edit: 49-90). Boca Raton: Taylor & Francis
- Suderman, D.R. dan F.E. Cunningham. 1983. *Batter and Breeding Technology*. Westport: Avi Publishing Company.
- Suprpti, L. 2001. *Membuat Petis Teknologi Tepat Guna*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Susanto, T. dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina ilmu. Surabaya
- Talebe, Y. B. Rodianawati, I., dan Dewi, E. K. 2020. Kualitas Nugget Ayam Dengan Bahan Pengisi Tepung Pati Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) Lokal Provinsi Maluku Utara. Conference of Applied Animal Science Proceeding Series, 1(1), 158-166.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tarigan, M. P. S. 2020. Analisis Mutu Fisik Nugget dengan Variasi Formula Tempe dan Bayam Hijau. [Skripsi]. Gizi dan Dietika, Poltekkes Medan.
- Utiahman, G., R.M. Harmain, dan N. Yusuf. 2013. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp*) yang Disubstitusi dengan tepung ubi jalar Putih (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Pertanian*. Fakultas Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo
- Vivi, R. dan Joni, K. 2015. Pembuatan Petis Instan (Kajian Jenis dan Proporsi Bahan Pengisi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 No. 2.
- Wellyana, Azima F, Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan tuna dan

- tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 9-17.
- Wibowo, S. 2001. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widati, A. S., Widyastuti, E. S., Rulita, 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.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yunita, A., Utma, A., Intje, P. 2010. Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Dari Ikan. *Jurnal Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Vol. 02, No. 02
- Yustinah, H. 2011. Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif dari Sabut Kelapa. [*Prosiding Seminar*]. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Zulkarnain, J., Yusuf, L., dan Yuliana. 2013. Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang