

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.
- Ahmad, B, J. A. Munawar, R. A. Nurrohmah, dan A. Nurzamin. 2019. *Statistik Peternakan dan Kesehatan 2019*. Jakarta: Balai Statistika.
- Anonim. 2002. SNI. 01-6683. Nugget Ayam. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim. 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2014. *Nugget Ayam*. SNI 6683:2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2017. *Konsumsi Periode Tahun 2016* (Edisi: 01/konsumsi/03/2017). NewsletterDataMakro.http://ditjenpkh.pertanian.go.id/userfiles/File/Konsumsi1_Periode_2016.pdf?time=1501058657531. Diakses pada tanggal 03 April 2019.
- Astriani, R. P, Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) terhadap Sifat Organoleptik *Beef* Nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1), 247-252.
- Azizah, N. A, L. D. Mahfudz, dan D. Sunarti. 2017. Kadar Lemak dan Protein Karkas Ayam Broiler Akibat Penggunaan Tepung Limbah Wortel (*Daucus carota L*) dalam Ransum. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12 (4), 389-396.
- Dyana, V. S. 2019. Pengaruh Pemberian Ekstrak Meniran (*Phyllanthus niruri* Linn) Komersil dalam Air Minum terhadap Performa Broiler Jantan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Fitriani, P. 2017. Pengaruh Marinasi Menggunakan Serai Dapur (*Cymbopogon citratus L*) terhadap Sifat Kimia Daging Itik (*Anas platyrhynchos*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gondokusumo, I. 2011. Pengaruh Perbedaan Jenis Daging Ayam dan Konsentrasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Dendeng Giling Ayam Bagian Dada. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

- Handajani, S, E. Nurhartadi, dan I. N. Hikmah. 2011. Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Kedelai (*Glycine max*) dengan Variasi Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pengisi (Kulit Ari Kedelai, Millet (*Pennisetum spp.*), dan Sorgum (*Sorghum bicolor*)). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. VI No. 2. Agustus 2011.
- Hapsari, I. N. 2016. Perbedaan Sistem *Brooding* Konvensional dan Sistem *Brooding Thermos* terhadap Respon Fisiologis Broiler. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Hendratmo, T, dan A. Kurniawati. 2015. Pengaruh Pemberian *Bacillus subtilis*, *Mannan oligosakarida* dan Kombinasi Keduanya pada Ayam Broiler terhadap Kadar Air, Protein, Lemak dan Kolesterol Daging. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hidayati, N. N, E. Y. W. Yuniwanti, dan S. Isdadiyanto. 2016. Perbandingan Kualitas Daging Itik Magelang, Itik Pengging dan Itik Tegal. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 18 (2), 56-63.
- Ismail, F. 2014. Status Hematologis dan Biokimia Darah Ayam Ras Petelur yang Dipelihara pada Sistem Pemeliharaan Intensif dan *Free-Range* pada Musim Kemarau. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Kurniasari, E. 2014. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu terhadap Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Sehat Kering. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kurniawan, G. A. 2018. Kualitas Kimia Nugget Berbahan Dasar Daging Ayam Pedaging dan Ayam Petelur Afkir pada Level yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kusumaningrum, M, Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1), 370-376.
- Lestari, N. 2015. Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus* Lamk) terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget daging Ayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.
- Nurmala, I, O. Rachmawan, dan L. Suryaningsih. 2014. Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Students e-Journal*, 3 (2).

- Palandeng, F. C, L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel (*Daucus carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 4 No. 2 Th. 2016:19-28.
- Pandiangan, S. R. Y. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Kacang Tunggak terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Kesukaan Nugget Ikan Lele. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Purnamasari, E, M Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Diredam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus l. merr*) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. Vol. 09 No.1:1-8.
- Ramadhan, W. M. 2018. Kualitas Fisik Bakso Berbahan Dasar Daging Broiler Umur 42 Hari dan Layer Afkir. *Skripsi*. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rosyidi, D, Susilo, A, dan Muhbianto, R. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udag Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 4 (1), 1-10.
- Rukmini, N. K. S, N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu yang Dipelihara pada Kepadatan Kandang yang Berbeda. *Wicaksana: Jurnal Lingkungan Dan Pembangunan*, 3 (1), 31-37.
- Rusnawati, R, dan E. Hasrati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio* Linn) terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Agromedia*, 29 (1), 17-30.
- Seren, L. M, dan R. Daesusi. 2019. Kualitas Nugget secara Organoleptik Berdasarkan Variasi Konsentrasi Bahan Dasar Ampas Tahu dan Penerapannya dalam Pembelajaran IPA. *PEDAGO BIOLOGI*, 6 (1).
- Setiawan, N. 2006. Perkembangan Konsumsi Protein Hewani di Indonesia. Analisis Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional 2002-2005. *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol 6 No. 1:68- 74.
- Sriyati. 2017. Suplementasi Probiotik Kapang terhadap Karakteristik Daging Ayam Broiler yang Dipelihara di Bawah Cekaman Panas. *Skripsi*. Program

- Studi Peternakan. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sugiarti, Fitri. 2019. *Cookpad* (Nugget Ayam). <https://cookpad.com/id/resep/10552732-nugget-ayam-seadanya>. diakses tanggal 5 desember 2020
- Sutaryo, Nurwantoro, S. Mulyani, dan B. E. Setiani. 2006. Kadar Kolesterol, Keempukan dan Tingkat Kesukaan Chicken Nugget Berbagai Bagian Karkas. *Jurnal Protein*. Vol. 13. No.1. Th 2006:52-55.
- Utami, D. P, Pudjomartatmo, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2011. Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 9 (2), 82-87.
- Widaningsih, R. 2014. *Laporan Hasil Survei Karkas Ayam Ras Pedaging (Broiler)*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/outlook/2014/KarkasAyamRasPedaging2014/files/assets/basic-html/page29.html>. Diakses pada tanggal 17 Juni 2020
- Wulandari, E, L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 16 No.2:95-99.
- Yadnya, T. G. B, N. M. S. Sukmawati, A. A. A. S. Trisnadewi, dan A. A. P. P. Wibawa. 2010. Pengaruh Pemberian Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) Dalam Ransum Terhadap Penampilan Itik Petelur Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 5 (2), 41-48.

