

## 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.
- Ambarwati, H., L. Suryaningsih dan O. Rachmawan. 2012. Pengaruh Penggunaan Tepung Arem (*Arenga pinnata*) Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Rolade Daging Itik. Universitas Padjajaran. Bandung. e-Journal S-1 Unpad
- Anonim. 2020. *Nugget* Ayam. SNI 01-6683. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto., 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Astawan, M. 2007. *Nugget* Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish *Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Balittro. 1990. Laporan Penelitian Perakitan Teknologi Tepat Guna Tanaman Temutemuan Menunjang Intensifikasi Tanaman Obat Di Jawa Tengah Balittro-ARM. 36 hal.
- Barbut, S. 2002. Poultryproducts Processingan Industry Guide. GRC Press. Washington, DC.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia, 1987.
- Damayanti AP. 2006. Kandungan Protein, Lemak Daging dan Kulit Itik, Entog dan Mandalung Umur 8 Minggu. J Agroland. 13(3): 313-317.
- Dewi, S.H.C dan Astuti, N. 2014. Akseptabilitas dan Sifat Daging Itik Afkir yang Dilakukan *Curing* Menggunakan Ekstrak Kurkumin Kunyit untuk Menghambat Oksidasi Lemak Selama Penyimpanan. Yogyakarta: UMBY

- Elviera, G.1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. Skripsi FATETA. Ilmu Pertanian Bogor.
- Fellow, A.P. 2000. Food Proceession Technology, Principles And Practise.2nd Ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo
- Fujiwara, H., Hosokawa, M., Zhou, X, Fujimoto, S., Fukuda, K., Toyoda, K., Nishi, Y., Fujito, Y., Yamada, K., Yamada, Y., Seino, Y. dan Inagaki, N. 2008. Curcumin Inhibits Glucose Production In Isolated Mice Hepatocytes. *Diabetes Research and Clinical Practice* 80: 188-191.
- Gustiani, E. 2009 . Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3): 96-100.
- Hanani, E., Mun'im, A. dan Sekarini, R., 2005, Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons *Callyspongia sp* Dari Kepulauan Seribu, *Majalah Ilmu Kefarmasian*, Vol. II, No.3, 127 - 133.
- Indarto T, Surjoseputro S, dan Fransisca I M. 2007. Pengaruh jenis bagian daging babi dan penambahan terigu terhadap sifat fisikokimiawi Pork *nugget*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol 6 No 2 Oktober 2007.
- Ip Suiraoaka. 2012. Penyakit Degeneratif. Yogyakarta: Nuha Medika
- Jamaludin, R.B; Hastuti P; dan Rochmadi.2008. Model Matematik Perpindahan Panas Dan Massa Proses Penggorengan Buah Pada Keadaan Hampa. Dalam : *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Cetakan ke VI. 2001. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik *Nugget* Dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Matitaputty P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Sertaupaya Pencegahan Off-Flavor Akibat Oksidasi Lipida. *Wartazoa*. 3(20): 130-138.

- Matz, S. A. Dan T. D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Meilgaard M., Civille G.V., Carr B/T. 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyati, N.D. 1994. Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran
- Nursanyoto H, Komalyna INT. 1999. Bahan Ajar Gizi Aplikasi Komputer. Jakarta: Pusat Pendidikan SDM Kesehatan Kementrian Kesehatan RI
- Pearson, A.W. dan T.R. Dutson. 1987. Advances In Meat Research Vol 3 Restructured Meat And Poultry Products. An Avi Book. New York.
- Pokorny J, Yanishlieva N dan Gordon M., 2001. Antioxidant in Food. CRC Press Cambridge. England.
- Prayitno, S. dan Susanto, T. 2001. Kupang dan Produk Olahannya. Kanisius. Yogyakarta.*
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.*
- Purwaningsih, E. 2016. Potensi Kurkumin Sebagai Bahan Anti Fertilitas Potential Effect of Curcumin as Anti Fertility Agent. Jurnal Kedokteran Yarsi, 24(3), pp: 203–211.
- Radiyah, T. dan Augusto, W.M. 1990. Tepung Tapioka (Perbaikan). Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI.
- Rismunandar, 1993, Lada Budi Daya dan Tata Niaga. cet.13, Edisi revisi, 1-2, 16-19, Jakarta: Penebar Swadaya

- Ross, AS. 2006. Instrumental Measurement of Physical Properties of Cooked Asian Wheat Flour Noodles. *Cereal Chem.*
- Rukmana R. 2008. *Kunyit. Cetakan Pertama.* Yogyakarta: Kanisius
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press
- Soedibyo B. R. A. M., 1998. Alam Sumber Kesehatan Manfaat dan Kegunaan. Jakarta: Balai Pustaka. pp: 81.
- Soekarto, S. T. 2002. Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suhardjito. YB. 2065. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sulaiman P.P., dan Handajani S. 2014. Pengaruh Substitusi Ampas Tahu dan Jenis Bumbu Indonesia terhadap Sifat Organoleptik *Nugget* Ayam. *J.Boga Vol.3 No.3 Hal 24- 30*
- Sundari. 2014. Nanokapsulasi Ekstra Kunyit dengan Kitosan dan Sodium Tripolifosfat sebagai Aditif Pakan dalam Upaya Perbaiki Kecernaan, Kinerja dan Kualitas Daging Ayam Broiler. Disertasi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suparni, Ibunda dan Wulandari, Ari. 2012. Herbal Nusantara: 1001 Ramuan Asli Indonesia. Yogyakarta: ANDI
- Szczesniak AS. 2002. Texture is Asensory Property. *Food Quality and Preference* 13:215- 225. Warsiki, Sunarti dan Nurmala. 2013. Kemasan Antimikroba Untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), ISSN 0853-4217.*
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish *Nugget* dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor

Wibowo, S. 2001. *Budidaya Bawang: Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Penebar Swadaya: Jakarta.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama