

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim . 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Anonim. 2001. *Pengolahan Nugget Daging, Mutu dan Nilai Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. BSN. Jakarta.
- Anonim. 2010. *Syarat Mutu Garam Konsumsi Beriodium*. BSN. Jakarta.
- Anonim. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ari Wibowo. 2010. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-6538-2002 : *Nugget Ayam*.
- Baharrudin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam Beriodium*. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes R.I., 2000. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.

- Ditjennak, N. 2001. *Teknologi Pengolahan Daging*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Haryanto, B. 2008. *Kajian Aplikasi Tepung Sagu*. Jurnal Standarisasi Vol. 10.
- Rahayu, dkk. 2016. *Komposisi Pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Rustadi, Y. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Terigu dan Pemanfaatannya*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Sudaryani, W. 2005. *Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suwoyo, M.A. 2006. *Ilmu Pengetahuan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dan Chicken Nugget*. Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Warsino dan Kress Dahana. 2010. *Meruap Untung Sari Olahan Kedelai*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Winarsih, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.