

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 Agromedia Pustaka.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Anonim. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta.
- Anonim. 2002. SNI 01-6683-2002 tentang *Nugget* Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2002. SNI 01-6683-2002 tentang *Nugget* Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2010. SNI 01-4258-2010 tentang Ciri-Ciri Daging Ayam *Broiler*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis*. Association Official Agricultural Chemistry. Washington, D.C.
- Aqil, F., Ahmad, I. dan Mehmood, Z. 2006. Antioxidant and Free Radical Scavenging Properties of Twelve Traditionally Used Indian Medicinal Plants, *Turk. J. Biol.*, 30: 177-183.
- Arif D.Y., Jose, C. dan Teruna, H.Y. 2014. Total Fenolik, Flavanoid serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak n-Heksana, Diklorometan dan Metanol *Amaranthus Spinosa* L EM5-Bawang Putih, *JOM FMIPA*, 1(2): 359-369.
- Astawan, M. 2007. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat. Jakarta
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Baker, R.A. 1997. Reassessment of Some Fruit and Vegetable Pectin Levels.
- Bintoro. 2008. *Bercocok Tanam Sagu*. IPB Press. Bogor.
- Buckle, K.A., Edward, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta

- Buckle, K.A., Edward, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta
- Candra Dewi S.H. dan Niken Astuti. 2014. Ekstrak Kurkumin Kunyit Untuk Menghambat Penikatan Kolesterol Daging Itik Afkir Selama Penyimpanan Dan Setaabilitasnya Selama Pengolahan. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- 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
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengandan DayaSimpan 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.
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fennema, O. R. 1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc.
- 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.
- Harja, A. T., 2008. Tips: Sukses Menggoreng Risoles/Kroket. Jakarta
- Hu, Y., Xu, J. dan Hu, Q. 2003. Evaluation of Antioxidant Potential of *Curcuma Domestica* Val. Extracts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51: 7788-7791. Jakarta
- Jayaprakasha, G.K., Rao L.J. and Sakariah K.K. 2006. Antioxidant Activities of Curcumin, Demethoxycurcumin and Bisde methoxycurcumin. *Food Chemistry* 98: 720-724. *Journal of Food Science*. 62(2): 165-172.
- Kasih, N.S., Jaelani A. dan Firahmi N. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. *Media SainS*, Volume 4 Nomor 2: 154-159.
- Kasih, N.S.; A. Jaelani & N. Firahmi. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. *Media SainS*, Volume 4 Nomor 2: 154-159.

- Ketaren, S. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press,
- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati. Ebook Pangan. <http://www.itp.fateta.ipb.ac.id>
- Matitaputty, P.R. dan Suryana. 2010. Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan serta Upaya Pencegahan Off-flavor Akibat Oksidasi Lipida. *Wartazoa* Vol. 20 (3) : 130 -138
- Nakiboglu, M., Urek, R. O., Kayali, H.A. and Tarhan L. 2007. Antioxidant Capacities of *Endemic Sideritis sipylea* and *Origanum sipyleum* from Turkey. *Food Chemistry* 104:530-635. New York
- Oshiro, M., Kuroyanagi, M. and Ueno, A. 1990. Structures of Sesquiterpenes from *Curcuma longa*. *Phytochem* 29 (7), p. 2201-5.
- Pertanian, Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Ruslay, S., Abas, F., Shaari, K., Zainal Z., Maulidani, Sirat H., Israf D.A., dan Lajis N.H. 2007. Characterization of the Components Present in the Active Fractions of Health Gingers (*Curcuma Xanthorrhiza* and *Zinziber zerumbet*) by HPLC-DAD-ASIMS. *Food Chemistry* 104:1183-1191.
- Sebranek JG. 2009. Basic curing ingredients. In: Tarte R, editor. *Ingredients in meat products*. New York (US): Springer Science+Business Media LLC.
- Sebranek, JG. 2009. Basic Curing Ingredients. In: Tarte R, editor. *Ingredients in meat products*. New York (US): Springer Science+Business Media LLC.
- Septiana, A.T., Mustaufik, Dwiyantri, H., Muchtadi, D., Zakaria, F. dan Ola, M.M. 2006. Pengaruh Spesies Zingiberaceae (jahe, temulawak, kunyit, dan kunyit putih) dan Ketebalan Irisan Sebelum Pengeringan terhadap Kadar dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton yang Dihasilkan. *Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian* 26(2): 69-74.
- Septiana, A.T., Mustaufik, Dwiyantri, H., Muchtadi, D., Zakaria, F. dan Ola, M.M. 2006. Pengaruh Spesies Zingiberaceae (jahe, temulawak, kunyit, dan kunyit putih) dan Ketebalan Irisan Sebelum Pengeringan terhadap Kadar dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton yang Dihasilkan. *Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian* 26 (2): 69-74.
- Setya, Agung Wardana. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi.
- Setyowati, A. dan Ch. Wariyah. 2012. Mikroenkapsulasi Ekstrak Temulawak, Stabilitas Efek Hipokolesterolemik dan Bioavailabilitasnya. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

- Setyowati, A., Suryani, Ch.L. dan Wazyka, A. 2009. Pengaruh perlakuan Pendahuluan terhadap Kecepatan Pengeringan dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Zingiberaceae (jahe merah, temulawak, kunyit). Prosiding Seminar Nasional 2009. Pengembangan Teknologi Berbasis Bahan Baku Lokal, hal 53-59. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Sutrihadi, E., Suhermiyati, S. dan Iriyanti, N. 2013. Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestical* Val.) dan Sambiloto (*Andrographis paniculata* Nees) dalam Pakan terhadap Kolesterol Darah dan Kolesterol Daging *Broiler*. Jurnal Ilmiah Peternakan 1 (1) : 314-322.
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih. Jakarta :
- Syamsul, Elvira. (2008). Prinsip Pembekuan (Freezing) Pangan. Jakarta.
- Widjanarko, S.B., Martati, E. & Andhina, P.N. 2011. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan dan Konsentrasi *Binder*. *J. Tek. Pert.*(5): 106-115.
- Winarto WP. 2005. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra D. S., dan Nonong Runtini N. 2016 Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra D. S., dan Nonong Runtini N. 2016 Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran.
- Yuyun. 2007. Aneka Nugget Sehat nan Lezat. Agromedia Pustaka. Depok