

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelita, H. 2010. Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Kimia dan Mikrostruktur Chicken Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- AOAC. 1993. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Arna Diah. 2011. Pemanfaatan Biji Nangka Pada Pembuatan Bakso Universitas Negeri Surabaya.
- Askar, S. dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian, Bogor.
- Astawan, M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah* <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses 26 Desember 2013
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1997. *Ilmu Pangan* Diterjemahkan oleh Hari Purnomo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dalilah, E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Eny, S.W., S. W. Aris, D. H. Rery, dan A.Y. Made, 2010. Kualitas Nuggets Ayam dengan Penambahan Keju Gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 5 Hal 1-10.
- Erawaty, R.W. 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.
- Fadillah, A., M. Fitriani, N. Nuryanti, S.N. Putra dan S.A. Ahmad. 2008. Variasi roti unyil khas bogor dari tepung biji nangka sebagai pengembangan produk turunan nangka dan alternatif pangan sehat. PKM Kewirausahaan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick., M.D. Judge, and R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co. San Francisco.
- Foss Analytical. 2003<sup>a</sup>. *Kjeltec*™ Sistem Destilasi Unit. User Manual 10009164/ Rev. 1. A.B. Sweden.
- Foss Analytical. 2003<sup>b</sup>. *Soxtec*™-2045 Extraction Unit. User Manual. 1000.1992/ Rev. A.B. Sweden.
- Hettiaratchi, U.P. K., S. Ekanayake and J. Welihinda. 2011. Nutritional Assessment of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Meal. *Ceylon Medical Journal*. Vol. 56 Page 54-58.
- Iswanto, R. 1989. Mempelajari Penambahan Tepung Tempe, Tepung Kedelai dan Putih Telur terhadap Mutu Bakso Sapi. *Skripsi*. Jurusan Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jamaluddin, B. Rahardjo, P. Hastuti, dan Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. *Dalam: Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian*. Universitas Gadjah Mada, Agustus 2008:100-108.
- Khotimah, K. 2002. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging Broiler*. <http://digilib.si.itb.ac.id> : Akses 17 September 2013.
- Labas, R. A. Coudert, H de Dochambeau and R. G. Thebault. 1997. The Rabbit-Husbandry, Health and Production. FAO Animal Production and Health Series No. 21 (new revised version). FAO, Rome
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Parakkasi A, Penerjemah, UI Press Terjemahan dari: *Meat Science*. Jakarta.
- Luthana, Y. 2009. *Mengkudu dan Senyawa Antioksidannya*. [http://yongkikastanya\\_luthana.wordpress.com/](http://yongkikastanya_luthana.wordpress.com/). Diakses tanggal 12 Januari 2014.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purnomo, H., J. Rosyidi, dan R P. Prastiti. 2006. Profil kolesterol daging kambing Peranakan Etawa (PE) jantan dan kambing Persilangan Boer (PB) kastasi. 1 (1) : 1-4.

- Rismunandar, M. dan N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi revisi: Penebar Swadaya. Jakarta.
- Riyanto, I. 2006. Analisis Kadar Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Riwati, H. M. 2002. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk terhadap Kualitas Kerupuk Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- SNI 01-6683-2002. *Syarat Mutu Produk nugget ayam*. Badan Standardisasi Mutu Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. UGM Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sumnu, G., M. K. Ndife, dan L. Bayindirh. 1998. Effects of sugar, protein dan water content on wheat starch gelatinization due to microwave heating. *Journal European Food and Research Technology*. (209) : 68-71.
- Suprapti, M.L. 2005. Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Tapioka. Kanisius. Yogyakarta. 79 hal.
- Suseno, A. A. 2010. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka dalam Pembuatan Mie Basah. Skripsi, Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging cetakan keempat. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. dan J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*) pada Pembuatan Bakso. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Wibowo, S. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno dan T. T. Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.