

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.
- 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.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*. *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah* <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses 5 Januari 2015
- Ayudya, P. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kluwih terhadap Sosis Ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Badan Pusat Statistik. 2013. Konsumsi Daging menurut Jenis Daging dan Daging Olah Per Kapita. *Avaiable at* www.datastatistik-Indonesia.com
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Depertemen Kesehatan Republik Indonesia. 2009. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Diah, A. 2011. *Pemanfaatan biji nangka pada pembuatan bakso*. *Skripsi*. Universitas Negeri Surabaya.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi terhadap Mutu Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *chicken nugget* dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.5(2):17-22

- Farida. 2012. Karakteristik Karkas dan Daging Kelinci Jantan Berdasarkan Jenis Otot dan Umur yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Fellows, P. J. 1992. Food Processing Technology. Ellis Horwood. New York.
- Firdevs, S. 2004. Effect of Different Batter Formulations on Quality of Deep-Fat Fried Chicken Nugget. A Review, Thesis. Food Science.
- Gumilar, J., O, Rachmawan dan W, Nurdiyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). Jurnal. Fakultas Peternakan. Universitas Pajajaran. Bandung. Vol. II No 1: 1-5.
- Hamm, R. 1972. Kolloidchemie des Fleisches-des Wasserbindungs-Vermoegeen des Muskeleiweisses in Theorie und Praxis. Verlag Paul Parey, Berlin.
- Haris, R. S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Haris, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan Edibel Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Herawati. 2008. Produksi Karkas, Hasil Olahan, dan Perubahan Histologi Organ dan Jaringan Ayam Broiler dengan Suplemen Fitobiotik Jahe Merah. Program Studi Ilmu Peternakan Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hettiaratchi, U.P.K., S., Ekanayake and J. Welihinda. 2011. Nutritional assessment of jack fruit (*Artocarpus heterophyllus*) Meal. *Ceylon Medical Journal*. (56): 54-58.
- Irwansyah, M. 2010. Penentuan konsentrasi optimum amilum biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) sebagai bahan penghancur internal tablet parasetamol dengan metode granulasi. *Skripsi*. Poliklinik Uhamka. Jakarta.
- Kartika, B., P. dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kusumawati, D. D, Bambang S. A. dan R.A.M. Dimas. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 41-48.
- 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 Terjemahan Aminuddin P. Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Lukman, D. W. 2010. *Nilai pH Daging*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Luthana, Y. 2009. *Mengkudu dan Senyawa Antioksidannya*. <http://yongkikastanya.luthana.wordpress.com/>. Diakses tanggal 8 Januari 2015
- Long, Kristoforus Ie. 2011. *Optimasi substitusi tepung terigu menggunakan tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus lamk.*) Pada pembuatan nugget ikan Lele (*Clarias Gariepinus B.*)*. Skripsi. Jurusan Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Mastuti, R. 2008. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2):23-31.
- Mega, O. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai *Binder* Terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis Yang Berbahan Dasar *Surimi-like* Kerbau. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol.5 (1):51-58*.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd ed. CRC Press. Boca Raton, London.
- Natasasmita, S, R. Priyanto dan D. M. Tauchid. 1987. *Evaluasi Daging*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurimah. 2014. *Subtitusi tepug tapioka dengan tepung biji nangka (*arthocarpus heterophyllus lamk.*) Pada pembuatan nugget daging ayam terhadap kualitas kimia*. Laporan Hasil Penelitian. Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Ed. Departemen of Animal Science. The Ohio State University. The Ohio Agriculture Research and Development Center, Ohio
- Owens, C. M. 2001. *Coated Poultry Products*. Didalam: Sam, A. R. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. London.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pandisurya, C. 1983. *Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Bakso*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Pasaribu, K. 2005. Meningkatkan Konsumsi Protein dengan Beternak Kelinci. <http://www.nonruminansia.ditennak.go.id>. Diakses: 15 Januari 2015.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu kedelai Bubuk Instan dengan Metode *Spray Drying* . Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Prasityo, D. 2002. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Prinyawiatkul, W., K. H. Mcwatters, L. R. Beuchat and R. D. Phillips. (1997) Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanuts Flours. *J. Food Sci.*62(4):889-892.
- Rismunandar. 2003. *Budi daya lada dan tataniaganya*, Penebar Swadaya. Jakarta. 140 hal.
- Riyanto, I. 2006. *Analisis Kadar Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Santoso, Minnar Titis. 2013. *Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heteropyllus lamk) Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka*. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.
- Saraswati *et al.*, 2012. Subtitusi Tepung Tapioka dengan Pati Biji Nangka (*Arthocarpus heterophylus lamk*) terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Sikorski, Z.E. 2001. Chemical and functional properties of food protein. Thecnomic Publishing Co. Ins, Pennysilvania.
- Soekarto, S.T. 1985. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian Bharata Karya Aksara Jakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2002. SNI 01-6683-2002. *Nugget Ayam*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta. Hal 1-2.

- Sufianti, F. 2002. Pengaruh Penambahan Tepung Bayam (*Manihot esculenta*, c) dan Terong Panjang (*Solanum melongena*. L) serta Margarin Kaya Asam Lemak tidak Jenuh terhadap Mutu cookies. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fapeta IPB. Bogor.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1999. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Steel, R. G.D. and J. H. Torrie. 2000. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi Ke-2. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suhairi, L. 2007. Pemanasan Berulang terhadap Kandungan Gizi *Sie "Reuboh"* Makanan Tradisional Aceh. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suprapti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Tanoto, E. 1994. Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). Skripsi Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas fisik bakso. *Jurnal Peternakan*. 16:63-71.
- Wibowo. 2000. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 132 hal.
- Widati, A.S., E.S. Widyastuti, Rulita dan M.S. Zenny. 2011. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas keripik bakso daging ayam dengan metode penggorengan vakum. *Jurnal Ilmu- Ilmu Peternakan* 21(2):11-27.
- Widyastuti, E. S. 1999. Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang Dan Pati Modifikasi Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Tesis*. Program Studi Ilmu Ternak. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.