

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2007. *Aneka Nugget Sehat Nan Lezat*. Agro Media, Jakarta.
- Artono, Raldi. 2002. *Perpindahan Kalor Untuk Mahasiswa Teknik*. Salemba Teknika, Depok.
- Auliana, R., 2001. *Gizi & Pengolahan Pangan*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.
- Bouton, P.E., and P.V Harris. 1972. *Effect Of Cooking Temperature and Time On Mechanical Properties Of Meat*. *Journal Food Sci* (97) : 140-144.
- Departemen Perindustrian, s. a. *Tape Ketan Dalam: Profil Industri*. Proyek Bimbingan dan Pengembangan Industri Kecil. Jakarta
- Desroiser, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia: Jakarta.
- Earle, R. L. 1969. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. PT. Sastra Hudaya: Bogor.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi, 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Julianti, E. 2013. *Warna dan Pengukuran Warna*. Jakarta
- Loira Ambarita. 2013. *Pengaruh Variasi Lama Pengukusan dan Lama Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Biji Durian*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lukman I, Huda N, Ismail N. 2009. *Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets*. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 2(02), 171-180.
- Mardiana. 2011. *Karakteristik Asam Lemak dan Kolesterol Rajungan (Portunus pelagius) akibat Proses Pengukusan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB. 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.

- Purwiyatno, H. 2012. *Rekayasa Proses Pangan. Mayor Ilmu Pangan*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, R.A.D. 2007. *Kajian Uji Organoleptik Nugget Daging Itik dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphat (STPP) yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sutrisno Koswara. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 6: Pengolahan Singkong*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sukrisno Widyotomo. 2010. *Karakteristik Suhu dan Energi Proses Pengukusan Biji Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Tika Malida Septiyono. 2013. *Pengaruh Lama Pengukusan Rolade Daging Kelinci Terhadap Keempukan, Kadar air dan Kesukaan*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Tri Radiyati dan Augusto, W. M. *Pendayagunaan Ubi Kayu*. Subang: Puslitbang /Fisika Terapan – LIPI, 1990, Hal. 18 – 27.
- Toledo, R.T. (1999). *Fundamental of Food Process Engineering. 2nd edition*. An Aspen Publication, Aspen Publisher Inc., Gathersburg, Maryland.
- Ulfah Amalia. 2012. *Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan dengan Merk Dagang Fish Nugget "So Lite"*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Virganita Puspita Rani, M. 2015. *Pengaruh pengukusan Serta Proporsi Tepung Mocaf dan Pasta Labu Kuning Terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Kerupuk Cekeremes*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Williams, M.C. 1979. *Food Fundamentals*. John Wiley and Sons, New York, Toronto.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia dan Pangan Gizi*. Penerbit PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarso, D. 2003. *Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan Pada Daging Ayam Kampung*. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang. Magelang. J.Indon.Trop.Anim.Agric. 28(3) : 119-132.