

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.
- Aji, P dan F. C. Nisa. 2014. Formulasi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4) : 101 – 112.
- Aminudin. M dan I. Habib. 2009. Pengaruh Lamanya Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang dimasak di *Rice Cooker* dengan Nasi yang Dikukus. *Jurnal Mutiara Medika*. 9 (2) : 18 – 22.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Office Methods of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington The Association of Official Analytical Chemist.
- Arfa. L dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (1) : 67 – 78.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocaf dengan Penambahan Maltodekstrin serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget ayam. SNI 01-6683-2002. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bintanah, S dan E. Handarsari. 2014. Komposisi Kimia Dan Organoleptik Formula Nugget Berbasis Tepung Tempe Dan Tepung Ricebran. *Indonesian Journal of Human Nutrition* 1 (1) : 57 – 70.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Food Science*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono). Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press.
- Cato. L, D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Pada Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa Dan Tekstur Nugget Ayam. *Jurnal Ternak Tropika*. 16 (1) : 15-23.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.

- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan . *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4 (2) : 17 – 29.
- Gillespie, J. R., and F. B. flanders, 2010. Modern Livestock Poultry Production : Feeding, Manajement, Housing and Equipment. 8th ed. Delmar, Ltd. New York, USA.
- Ginting, N dan N. Umar. 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air (*The Application of Various Voluminous Matter on Waterfowls Nugget*). *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 1 (3) : 106 – 110.
- Hanifa, R. , A. Hintono , dan Y.B. Pramono. 2013. Kadar Protein, Kadar Kalsium, Dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu Dengan MOCAF Dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8) : 53-60.
- Ika. L.K, N. Aida, S. Gunawan, dan T. Widjaja. 2012. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cereviseae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*. 1 (1) : 1 – 6.
- Iqbal. M. N, B. Suarti dan Alfiah. 2012. Pembuatan Tepung MOCAF Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agrum*. 17 (3) : 210 – 217.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung – Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (*Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour*). *Jurnal Penel Gizi Makan* . 35(1) : 13-22.
- Ita, Y. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis *Filler* Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Kartika, B, P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khairuddin. 2008. Kandungan Protein dan Organoleptik Abon Daging Ayam Petelur Afkir dengan Suhu dan Waktu Perebusan yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

- Khairun, T. 2013. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* Lmk) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2 (1) : 63 – 71.
- Khotimah. K, dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita moschata*) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 13 (1) : 35-38.
- Komansilan S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis *Filler* Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir . *Jurnal ZooteK*. 35 (1) : 106 – 116.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : komponen makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumanegara, A.I., Jamhari, dan Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 36 (1) : 19 - 24.
- Kusumaningrum, M. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) Terhadap Karakteristik Dan Daya Terima *Chicken Nugget*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Laksono M. A, V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, Dan Protein Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*. 1 (1) : 685 – 696.
- Mega. O, Wartono dan D. B. Castika. 2009. Pengaruh Pemberian Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc) terhadap Karakteristik Dendeng Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 4 (2) : 106-112.
- Minarti S.P, I. Suhaid, dan H. Rusmarilin. 2013. Pengaruh Campuran Tepung Terigu Dengan Beberapa Jenis Tepung Dan Jumlah Daging Belut Terhadap Mutu Naget Belut. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1 (3) : 1-8.
- Muhammad, A. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murtidjo. B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Nanda. A.A. 2013. Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *e-journal Boga*. 2 (3) : 114 – 121.

- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat Dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*). *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Nurani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2) : 50 - 58.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, Dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4 (1) : 115-120
- Prasetyo, E. 2012. Pengaruh Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon Ayam Petelur Afkir pada Bagian Dada dan Paha. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prasetyo, E, A. M. P. Nuhriawangsa dan W. Swastike. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Sains Peternakan*. 10 (2) : 108-114.
- Purnomowati, I, D. Hidayati, dan C. Saparito. 2008. *Aneka Kudapan Berbahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (*Modified Cassava Flour*) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ratnawati, R. 2013. Eksperimen Pembuatankerupuk Rasa Ikan Banyar Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit MOCAL Dan Tapioka. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rohaya, S, N. E. Husna, dan K. Bariah. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu Dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5 (1) : 7-16.
- Setyaningsi, D., A. Apriyanto, M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyowati, M. 2002. Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi dan Ayam Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Sri. E, A. S. Widati, R. D. Hanjariyanto dan M. Y. Avianto. 2010. Kualitas Nuggets Ayam Dengan Penambahan Keju Gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (1) : 1 – 10.
- Subekti, E. 2010. Kualitas Bahan Baku Nugget dari Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 6 (2) : 31 – 36.
- Sunarsi, S, M. Sugeng, S. Wahyuni, dan W. Ratnaningsih. 2011. *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung MOCAF untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat. LPPM Universitas Bantara Sukoharjo.
- Suprayogi, M.S. 2010. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus Blume*) : Tepung Maizena terhadap Karakteristik Naget Itik Serati. *Skripsi*. Fakultas Teknik Pangan. Universitas Pelita Harapan. Jakarta.
- Syam, A, dan L. O. A. Sani. 2011. Efek Lama Stimulasi Listrik Dengan Tegangan Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Agriplus*. 21 (1) : 47 – 54.
- Tandrianto, J, D. Kurniawan, dan S. Gunawan. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits*. 3(2) : 143-145.
- Tangketasik. I. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Dodol. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Tantri, D. 2009. Pengaruh Taraf Penambahan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Widhia, D. 2010. Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe . *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Yuaniati, I dan L. Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 3 (1) : 1 – 5.