

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 (TD).
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standarisasi*. 11 (3) : 212-219.
- Amertaningtyas. 2001. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afakhir Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan yang Berbeda. *Thesis*. Program Pascasarjana. Universitas Brawijaya. Malang (TD).
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani, Fisiologi Pasca Amortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Arum, I.K, Jamhari, dan E. Yuny 2012 . Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan *Filler* Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 36 (1) : 19-24.
- Ayuningtyas, G. 2017. Produktivitas Entok Betina dengan Pemberian Pakan Terbatas Selama Periode Pertumbuhan. *Thesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor (TD).
- Ayustarningwarno, F., G. Retraningrum, dan I. Safitri. 2015. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Nugget Ayam SNI 01-6683-2014*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Brahmantiyo, B., R.H. Mulyono dan A Sutisna. 2002. Ukuran dan Bentuk Itik Pekin (*Anas Platyrhynchos*), Entok Impor dan Entok Lokal (*Cairina moschata*). *Lokakarya Nasional Pengelolaan dan Perlindungan Sumber Daya Genetik di Indonesia: Manfaat Ekonomi untuk Mewujudkan Ketahanan Nasional*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Damayanti, A.P. 2006. Kandungan Protein, Lemak Daging dan Kulit Itik, Entog dan Mandalung Umur 8 Minggu. *J Agroland*. 13 (3) : 313-317.
- Fitriadenti, M.J. 2011. Kualitas Fisik dan Sensoris Chicken Nugget dengan Substitusi *Filler* Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta (TD).

- Galal A, Ali WAH, Ahmed AMH, and Ali Kh AA. 2011. Performance and Carcass Characteristics Of Dumyati, Muscovy, Pekin and Sudani Duck Breeds. *Egyptian J Anim Prod.* 48 (2): 191-202.
- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan *Filler* Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). *Jurnal Ilmu Ternak* . 11 (1) : 1–15.
- 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 Tulang Rawan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 4 (8) : 53-60.
- Hanifa, R., A. Hintono, dan Y.B. Pramono. 2016. Daya Ikat Air, Tekstur, dan Kesukaan Terhadap Tekstur Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Agromedia*. 34 (1). 21-26.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 35 (1) : 13-22
- Ismoyowati. 2014. *Keragaman Genetic Itik Lokal Indonesia*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis *Filler* Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkhir. *Jurnal Zootehnik*. 35 (1) : 106-116.
- Kusbandari A. 2015. Analisis Kualitatif Kandungan Sakarida dalam Tepung dan Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker.*). *Pharmacia* 5 (1) : 35-42.
- Lawless, H.T., dan H. Heyman. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer. New York.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Penerjemah: A. Parakasi. Ilmu Daging. UI Press. Jakarta.
- Marliyati, S.A. 2002. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jennderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murtiningsih dan B. Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Nindyarani, A.K, Sutardi dan Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas Poiret*) dan Produk Olahannya. *AGRITECH*. 31 (4) : 273-285

- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor (TD).
- Nurhinayah, I. 2012. Komposisi Kimia dan Organoleptik Nugget Ayam Hasil Substitusi Daging Ayam Petelur Afkhir dengan Otak Sapi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hulu Oleo. Kendari (TD).
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Penerbit PT Kompas Gramedia. Jakarta.
- Pradipta I.B.Y.V dan W.D.R. Putri. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3) : 798-802.
- Purwaningsih, E. 2007. *Bawang Putih*. Ganeca. Jakarta.
- Rahmawati A.Y, dan A. Sutrisno. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Secara *Enimatis* Menjadi Sirup Glukosa Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 1152-1159.
- Ratnayati. 2011. *Pengembangan Makanan Fungsional Mengandung Antioksidan Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu yang Aman Dikonsumsi Bagi Penderita Diabetes Melitus*. Lembaga Ilmu Pengetahuan. Yogyakarta.
- Richana, N., dan T.C. Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gembili. *J.Pascapanen* 1(1) : 29-37.
- Risti, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena). *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang (TD).
- Saifudin. 2000. Perbedaan Produksi Karkas dan Karakteristik Daging Dada dan Paha Itik dan Entok Pascaperebusan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor (TD).
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Santoso, B., F. Pratama, B. Hamzah, R. Pambayun. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Ganyong dan Gadung Termodifikasi Metode Ikatan Silang. *Agritech* 35 (3): 273-279.
- Simandjuntak, L. 2004. *TikTok Unggas Pedaging Hasil Persilangan Itik dan Entok*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Soekarto, S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Akasara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D., and J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics; Abiometrical Approach*. Terjemahan oleh B. Sumantri. Prinsip dan Prosedur Suatu Pendekatan Biometrika. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Sudjatinah. 1998. Pengaruh Lama Pelayuan Terhadap Sifat Fisik dan Penampilan Histologist Jaringan Otot dan Paha pada Itik dan Itik Manila. *Thesis*. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor (TD).
- Sumarmono, J. 2012. Pengukuran Keempukan Daging dengan Penetrometer. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Sutaryo, N., S. Mulyani, dan B. E. Setiani. 2006. Kadar Kolesterol, Keempukan dan Tingkat Kesukaan Chicken Nugget dari Berbagai Bagian Karkas Broiler. *Jurnal protein*. 13 (1) : 52-56.
- Tricahyo, A., A.S. Widati dan E.S. Widyastuti. 2012. Pengaruh Penambahan *Filler* Komposit (Wheat Bran dan Pollard) dan Rumput Laut Terhadap pH, WHC, Cooking Loss dan Tekstur Nugget Kelinci. *J. Ternak Tropika* 13 (1) :19-29.
- Triyantini, A., Abubakar, I.A.K. Bintang dan T. Antawidjaya. 1997. Studi Komperatif Preferensi, Mutu dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 2 (3) : 157-161
- Wawro, K., E. Wilkiewicz, K. Kleczek and W. Brzozowski. 2004. Slaughter Value and Meat Quality Of Muscovy and Pekin Ducks and Their Crossbreds and Evaluation Of Heterosis Effects. *Arch. Tierz* 3: 287-299.
- Wellyalina, F. Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (1): 9-16.
- Wibowo, R.A., dan S. Handayani. 2014 . *Kue Kering Terfavorit*. Kawan Pustaka. Jakarta .
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jakarta.

- Wijayanti, D. 2011. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Var Ayamurasaki*) . *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Merdeka. Malang (TD).
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1993. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliana, N.,Y.B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar Lemak, Kekenyalan dan Cita Rasa Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agricultur Journal*. 2 (1): 301-308.