

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Alamsyah. 2007. *Aneka Nugget Sehat Nan Lezat*. Jakarta: Agro Media.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Virginia USA: AOAC International.
- Arifin, S. 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiacal formatypica*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Aristawati. 2012. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot Esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 2 April 2013 1(1): 41–48.
- Astawan, M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. Jakarta: PT. Gramedia Pusaka Utama.
- Aswar. 1995. *Pembuatan Fish Nugget Dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Naget Ayam (Chicken Nugget)*. Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2014.
- Brannen, A. L. Davidson. 1993. *Antimicrobial Mechanism of BHA Against Two Pseudomonas Species*. *Journal Food Science*. 45:1607-1613.
- Bukcle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet & M. Wotton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- Daroini. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (Camellia Sinensis), Rimpang Bangle (Zingiber Cassumunar Roxb.) dan Daun Ciremai (Phyllanthus Acidus (L.) Skeel.)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Darwis S.N., M. Indo & S. Hasiyah. 1991. *Tumbuhan Obat Famili Zingiberaceae*. . Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

- De Garmo, E. D. G. Sullivan & J. R. Canada. 1984. *Engineering economis*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- Delta A.M., & A.A Syamsuardi. 2013. Studi Jenis-Jenis *Zingiberaceae* di Kawasan Hutan Lindung Gunung Talang Sumatera Barat. *Journal. Bio, UA*. Vol. 2(3): 161-168.
- Dharmayanti, L. 2013. Pengetahuan Bahan Makanan 2 Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Elingosa, T. 1994. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Tenggiri. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk *Nugget* Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus Pardalis*). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Haleagrahara, N. 2010. *Protective effect of Etlingera elatior (torch ginger) extract on lead acetate – induced hepatotoxicity in rats*. *Journal Toxicol Sci*. Vol. 35(5): 663 – 71.
- Haraguchi, H *et al.* 1996. *Antifungal Activity from Alpinia Galanga and the Competition for Incorporation of Unsaturated Fatty Acids in Cell Growth*. 62(4): 308–13.
- Harris, Helmi. 2001. Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka Untuk Pengemasan Lempuk (*Possibility of Using Edible Film from The Starch of Cassava for Packing of Lempuk*). *Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia* 3(2): 99–106.
- Hinton, M H, J E L Corry. 1999. *Poultry Meat Science*. New York: CABI Publishing.
- Istianto. 2008. Efektivitas Antimikroba Kecombrang (*Nicolaia Speciosa Horan*): Pengaruh Bagian-Bagian Tanaman Kecombrang terhadap Bakteri Patogen Pangan dan Fungi Salak. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Ketaren. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Kinho J. 2011. Karakteristik Morfologi *zingiberaceae* Cagar Alam Gunung Ambang Sulawaesi Utara. *BPK Manado*. Vol. 1(1): 35-50.
- Koswara, S. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan eBook Pangan.com
- Lawrie, R. A. 1996. Ilmu Daging. Diterjemahkan Oleh Aminudin Parakkasi A. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Mawati, A. 2017. Kualitas *Chicken Nugget* yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Kedelai untuk Peningkatan Serat Pangan (*Dietary Fiber*). *Jurnal Zootek* Vol. 377 No. 2:464–473. Manado: Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi.
- Naufalin, Rifda, Herastuti Sri Rukmini & Tri Yanto. 2010. Produksi dan Formulasi Pengawet Alami Berbahan Dasar Ekstrak Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*). Purwokerto: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman.
- Naufalin, Rifda, Herastuti Sri Rukmini. 2012. Pengawet Alami Pada Produk Pangan. Purwokerto: Tim UPT Percetakan dan Penerbitan Universitas Jenderal Soedirman.
- Naufalin, Rifda. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. *Disertasi*, Bogor: Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Naufalin, Rifda. 2013. Aplikasi Pengawet Alami Buah Kecombrang (*Nicolania Speciosa*) Pada *Nugget* Ayam. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Naufalin, Rifda. 2014. Aktivitas Antimikroba Formula Kulit Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) Sebagai Pengawet Alami. (Augustus 2013).
- Novianus. 2015. Penambahan Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolalia speciosa Horan*) Sebagai Bahan Pengawet Alami dalam Memperpanjang Daya Simpan Cuko Pempek. Palembang: Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Nurhidayah. 2011. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik *Nugget* Keong Tutut (*Bellamnya javanica*) sebagai Makanan Sumber Protein dan Tinggi Kalsium. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Priwindo, Satrio. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas *Nugget* Angsa. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Putri, A F E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rajkumar, P. *et al.* 2007. *Foam Mat Drying of Alphonso Mango Pulp. Drying Technology* 25(2): 357–65.
- Rasyaf, Muhammad. 2000. Memasarkan Hasil Ternak. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rismunandar, M.H. Riski. 2003. Lada Budi Daya & Tata Niaga. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rumaniah. 2002. Kajian Proses Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Mas (*Cyprinus carpio*), *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rustandi, Deddy. 2011. Produksi Mie. Solo: Tiga Serangkai.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gajah Mada Press.
- Sudarmadji, S, B Haryono, Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suprapti, L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Syamsuhidayat & J.R. Hutapea. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia 305-306*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Tampubolon, O.T., S. Suhatsyah, dan S. Sastrapradja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kimia Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III*. Farmasi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada
- Valianty. 2002. Potensi Antibakteri Minyak Bunga Kecombrang. Universitas Jendral Soedirman.
- Wellyalina, F. Azima, & Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu *Nugget*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1):9-17.

Wibowo, Singgih. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pertanian. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, E. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak* Vol. 16 No. 2. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.

Yeats, H. 2015. *The history and cultivation of Etlingera the torch gingers at the Royal Botanic Garden Edinburgh. The Jurnal of Botanical Garden Horticulture.* (11):71-85.

