

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. (Tidak Dipublikasikan).
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Tidak Dipublikasikan).
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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. (Tidak Dipublikasikan).
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- BSN. 2002. SNI 01-6683-2002: *Nugget Ayam*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- . 2006. SNI 01-2346-2006: *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chueachuaychoo, A., S. Wattanachant, and S. Benjakul. 2011. Quality Characteristics of Raw and Cooked Spent Hen Pectoralis Major Muscles During Chilled Storage: Effect of Salt and Phosphate. *International Food Research Journal*. 2 (18): 601-613.
- Damodaran, S. and A. Paraf. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker. New York.
- Dwiari. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry, third edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- 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. (Tidak Dipublikasikan).
- Gerrard, D.E, and A.L. Grant. 2003. *Principles of animal growth and development*. Kendall/Hunt Publishing. Kansas.
- 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): 24-32.
- Gozali, T., A.D. Sutrisno dan D. Ernida. 2001. *Pengaruh Waktu Pengukusan dan Perbandingan Jamur Tiram Terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih (Plyeroyus florida)*. Perhimpunan Teknologi Pangan dan Rekayasa. Semarang.
- Gumilar, J., O. Rachmawan dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisiko Kimia Nugget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11 (1): 1-5.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 35 (1): 13-22.
- 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. (Tidak Dipublikasikan).
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis *Filler* Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootek ("Zootek" Journal)* 35(1): 106-116.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Kusumanegara A., I. Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris Dan Kadar Kolesterol *Nugget* Ampela Dengan Imbangan *Filler* Tepung MOCAF Yang Berbeda. *Buletin Peternakan* 36 (1): 19-24.

- Moedjiharto, T.J. 2002. *Usaha Industri Rumah Tangga Fish Nugget*. Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Muchenje, V., K. Dzama., M. Chimonyo, P.E. Strydom, A.Hugo and J.G. Raats. 2009. Some biochemical aspects pertaining to beef eating quality and consumer health: A review. *Food Chemistry*. 11 (2): 279-289.
- Mudjajanto, E.S dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Muir, P.D., G.J. Wallace., P.M. Dobbie and M.D. Bown. 2000. A comparison of animal performance and carcass and meat quality characteristics in Hereford, Hereford×Friesian, and Friesian steers grazed together at pasture. *New Zealand Journal of Agricultural Research*. 43(2): 193-205.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Nusa, M.I., B. Suarti dan Alfiah. 2012. Pembuatan Tepung MOCAF Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agrium* 17 (3): 210-217.
- Ouchon, P.B., J.M. Aguilera and D.L. Pyle. 2003. Structure Oil-Absorption Relationship During Deep-Fat-Frying. *Journal of Food Science*. 68 (9): 2711-2716.
- Permadi, S.N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusikan Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (4): 115-120.
- Purnomo, H. 2000. *Pembuatan Chicken Nuggets*. Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahardjo, S., D.R. Dexter, R.C. Worfel, J.N. Sofos, M.B. Solomon, G.W. Shults and G.R. Schmidt. 1995. Quality Characteristic of Restructured Beef Steak Manufactured by Various Techniques. *Journal of Food Science*. 60 (1): 68-71.
- Rida, A, 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): 1-24.

- Rosyidi, D., A.S. Widati dan J. Prakoso. 2008. Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik chicken nugget. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3 (10): 43-51.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Steel, R.G.D and J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics*. Terjemahkan oleh Bambang Sumantri. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Subagio, A. 2006. *Mocaf Sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Jember. Jember.
- . 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Suprapti, L. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprijatna, E. dan D. Natawihardja. 2004. Pengaruh Taraf Protein dalam Ransum pada Periode Pertumbuhan Terhadap Performans Ayam Ras Petelur Tipe Medium Saat Awal Peneluran. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 29 (1): 33-38.
- Suradi, K. 2007. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7 (1): 52-57.
- 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.
- Tjokroadikusoemo, P.S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Usmiati, S., dan A. Priyanti. 2012. *Sifat fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G dan T.S. Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____.1998. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wood, J. D., G.R. Nute., G.A.I. Fursey and A. Cuthbertson. 1995. The Effect Of Cooking Conditions On The Eating Quality Of Pork. *Meat Science*. 40 (2): 127-135.

Youssef, M.K and S. Barbut. 2011. Fat Reduction in Comminuted Meat Products- Effects of Beef Fat, Regular and Pre-Emulsified Canola Oil. *Meat Science*. 87(4): 356-360.