

## Daftar Pustaka

- Adam, Dewi, 2003. *Variasi Nugget*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ali, Muhammad, 2008. *Penelitian Kependidikan Prosedur dan Strategi*, Bandung. Almansier, S
2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. hal.334.
- Amaliyah, N 2009. *Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Sebagai Alternatif Makanan untuk Vegetarian (skripsi)*. Universitas Negeri Semarang.
- Asmaraningtyas, D 2014. *Kekerasan, Warna, Dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Labu Kuning*. Skripsi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Astawan, Made, 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made, 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Arikunto, S 2002. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT RINEKA CIPTA.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta : BSN.
- Badan Standar Nasional, 2011. *Tapioka, SNI 3451:2011*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, 2014. SNI 01-6683-2014. *Persyaratan Mutu Nugget Ayam*. Jakarta: BSN.
- Briawan, D 2016. *Gizi pada Anak Usia Sekolah, In Hardinsyah, & Supariasa, Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC. pp. 194-207.
- Chedoloh, R, Karrila, T T, & Pakdeechanuan, P. 2011. *Fatty acid composition of important aquatic animals in Southern Thailand. International Food Research Journal*, 18, 783-790.
- DeMan, M John, 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB, 2010. Bandung: Tekno Pangan dan Agroindustri.
- Departemen Kesehatan RI, 2005. *Pedoman Perbaikan Gizi Anak Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah*. Jakarta : DEPKES RI.
- Diniyah, N , Nafi, A, & Fachirah, Z. 2015. *Karakteristik Nugget yang Dibuat dengan Variasi Rasio Jamur Merang (Volvariella volvacea) dan Tepung Koro Pedang, Jurnal Agroteknologi*, 1-12, vol. 09, no. 01.

Emilia Bernas, Grazyna Jaworska, Zofia Lisiewska 2006, *Edible Mushroom as a Source of Valuable Nutritive Constituents*, *Acta Sci.Pol, Technol, Aliment* 2006;5(1): 5-20. ([https://www.food.actapol.net/pub/1\\_1\\_2006.pdf](https://www.food.actapol.net/pub/1_1_2006.pdf)).

Fellows, PJ 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

Ferlianto, dkk. 2008. *Comodity Online Trading in future and in options*. Jakarta:PT.Elex Media Komputindo.

Garrow, J, Webster-Gandy, J, Madden, A, and M, Holdsworth, 2014. *Gizi dan Dietetika*. Edisi 2. Jakarta: EGC.

Gunawan, Andang, 2019. *Food Combining: Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan untuk Langsing & Sehat*.

Herawati, H, 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian. 27(4), 124-130.

Ketaren, S, 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.

Komariah, N, Ulupi, dan E.N Hedrarti. 2005. *Sifat Fisik Daging Ayam dan Jamur Tiram Putih sebagai Campuran Bahan Dasar*. Bogor: Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

Kusumanegara, Arum Intan, Jamhari, Yuny Erwanto, 2012. *Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda*. Buletin Peternakan, Vol. 36(1), 19-24.

Ladamay, N A, dan Yuwono, S S. 2014. *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, vol.2, no. 67-68.

Lavlinesia, 2005. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan*, Tesis. Bogor : Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

Lawrie, R A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia.

Manley, D, 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, Third Edition*. England: Woodhead Publishing Limited.

Mousazadeh, Mousavi, Djomeh, *et al*, 2013. *Synthesis and Characterization of Carboxymethyl Cellulose from Sugarcane Bagasse*. *Journal of Food Processing & Technology*.

Nataliningsih, 2007. *Analisa Sifat Fisiko-kimia Pengolahan BMC Instan Dalam Rangka Penanggulangan Gizi Buruk di Pedesaan*. Bandung : Universitas Bandung Raya. ([https://docplayer.info/46402314-Analisis-sifat-fisiko-kimia-pengolahan - bmc-instant dalam-rangka-penanggulangan-gizi-buruk-di-pedesaan-oleh- nataliningsih.html](https://docplayer.info/46402314-Analisis-sifat-fisiko-kimia-pengolahan-bmc-instant-dalam-rangka-penanggulangan-gizi-buruk-di-pedesaan-oleh-nataliningsih.html)).

Negara, J K, Sio, A K, Rifkhan, Arifin, M , Oktaviana, A Y, Yusuf, M. 2016,.Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* : vol. 4, no. 2, Hlm: 286-2.

Niken, A H, dan Adepristian, D 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknik Kimia dan Industri*, 2(3), 57-62.

Nintami, A L Rustanti, N, 2012. Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa, dan uji kesukaan mie basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu, (Ipmea batatas ver Ayamurasaki) bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *J Nutr Collage* 1: 485-504.

Nuryanti, Siti, dkk, 2010. Indikator Titrasi Asam-Basa Dari Ekstrak Bunga Sepatu (*Hibiscus rosa sinensis* L), Skripsi, Yogyakarta: Jurusan Kimia FMIPA Universitas Gadjah Mada.

Pangastuti, H A, Affandi, D R, Ishartani, D, 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa Perlakuan. *Pendahuluan, Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 20-29.

Pradipta, I, 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars dan Nugget Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering [Skripsi]. Surakarta: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Prihantoro, S, 2003. Pengembangan Produk Nugget Berbasis Sayuran dengan Bahan Pengikat Tepung Beras [skripsi]. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Purnomo, H, 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Jakarta: UI Press.

Ranken, M D, 2000. Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. *And Inc24* :1502.

Rifqi, A.M, 2012. Formulasi Nugget Tahu Pury (Nugget tapury) sebagai Alternatif. Institut Pertanian Bogor.

Sitoresmi, M A, 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan. Surakarta: Universitas Muhammadiyah.

- Suci, S T, 2009. Gambaran Perilaku Jajan Murid Sekolah Dasar di Jakarta. Psikobuana, vol. 1, no.1, 29-38.
- Sudarmadji, S, B Haryono, dan Suhardi,.(1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suhardjo, 2008. Perencanaan Pangan Dan Gizi. Jakarta: Bumi Aksara,126.
- Sumardjo, D, 2009. Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Bioeksakta. Jakarta: EGC.
- Susiwi, S, 2009. Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syahmien, Moehji, 1992. Ilmu Gizi-II. Jakarta : Bharata.
- Tanoto, E, 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. (Scromberomorus commersoni), Skripsi. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Wani, I. A, Sogi, D S, Wani, A A, Gil, B S, dan Shivhare, U S, 2015. Physicochemical properties of starches from Indian kidney bean (*Phaseolus vulgaris*) cultivars. *Int.J. Food Sci, Technol*, 45,2176– 2185.
- Wibisono A, Lestari, N, & Isyanti, M, 2015. Pengaruh Variasi Komposisi Lemak Cokelat, Olein Sawit dan Minyak Ikan Patin terhadap Kandungan Nutrisi Cokelat Oles.*Journal of Agro-based Industry*, 32(2), 51-61.
- Widyastuti, Netty, Tjokrokusumo, Donowati, dan Giarni, Reni, 2015. Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 52-60.
- Winarno, F G, 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F G, 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F G, 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, & Mutia, A K, 2018. Analisis Kadar Protein Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Wortel. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 37-42, vol.1, no. 1.
- Yuyun, A, dan Delli, G, 2011. Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman. Jakarta: Agro Media Pustaka.