

DAFTAR PUSTAKA

- A.G Kartasapoetra. (1988). *Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian*. Jakarta : Bina Aksara.
- 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, Y. 2008. *Nugget*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim^a. 2006. *Rencana Induk Pengembangan Obat Bahan Alam Indonesia*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim^b. 2006. *Pengujian Organoleptik (Mutu Sensori) dalam Industri Pangan*. Penerbit : Ebookpangan.
- Apriadi, W. 2001. *Makanan Beku Siap Saji*.
- Ardhika, sancang. 2013. *Manfaat Keong Sawah atau Tutut* . <http://aksesorisabg.blogspot.com/2013/01/manfaat-keong-sawah-atau-tutut.html> (diakses 27 Juni 2014).
- Astawan, Made. 2008b. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683-2002. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Baltyra, 2011, *keong yang kaya akan gizi*, <http://baltyra.com/2011/09/01/tutut-kraca-%e2%80%93-keong-sawah-yang-kaya-gizi/#ixzz28Cndd3sD>. (diakses pada tanggal 10 Agustus 2014).
- Bredbenner *et al.* 2007. *Food Safety self-reported Behaviors and Cognitions of Young Adults: Results of a national study*. J Food Prot;70(8):1,917-1,926.
- Catalma, M.T.E. *et al.* 1991. "Golden snail (*Pomacea sp.*). Use in Animal Feeds". *IRRN*. 16(6) Dec. :26-27.
- Corey, G., Corey, M. S. (2006). *I Never Knew I Had A Choice : Exploration In*

Personal Growth (8th ed). United States of America : Thomson Brooks-Cole Corp.

Deman, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB-Press.

Direktorat Gizi Depkes R.I 1981. Dalam: *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

[Ditlinton] Direktorat Perlindungan Tanaman Pangan. 2008. *Laporan Luas dan Serangan Hama dan Penyakit Tanaman Pangan di Indonesia*. Direktorat Perlindungan Tanaman Pangan, Jakarta.

Dirjen Bina Produksi Peternakan. 2004. *Pengembangan Kawasan Agribisnis Berbasis Peternakan*. Departemen Pertanian, Jakarta.

Djaeni, Achmad. 1989. *Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Dian Rakyat.

Djukri. 2003. Seleksi tanaman talas (*Colocasia esculenta*) untuk adaptasi terhadap cekaman naungan. Disertasi Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. 162 hlm.

E. O. Afoakwa, S. Sefa-Dedeh and E. K. Agyir-Sackey. *Chemical composition and effect of processing on oxalate content of taro corms*. Department of Nutrition & Food Science, University of Ghana.

Endang Widjajanti, Regina Tutik P. dan M. Pranjoto Utomo. (2011). *Pola Adsorpsi Zeolit terhadap Pewarna Azo Metil Merah dan Metil Jingga*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta, 14 Mei 2011. Hlm. K115-K22.

FAO. 2004. Statistical database of food balance sheet. FAOSTAT, <http://www.fao.org>. (diakses 25 Juni 2014).

Fellow, A.P. 2000. *Food Procession Technology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo.

Ginting, N., N. Umar. 2005. Penggunaan *Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air*. Jurnal Agribisnis Peternakan. Vol.1 No.3. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.

Hardinsyah, Riyadi.H, Napitupulu,V. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat*. Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB. <http://hadiriyadiipb.files.wordpress.com/2013/03/angka-kecukupan-gizi-2012-energi-protein-karbohidrat-lemak-serat.pdf> (diakses 27 Juni 2014).

Hendarsih-Suharto. 2006. "The Golden Apple Snail *Pomacea spp*. In Indonesia". In Joshi.R.C. and L.S. Sebastian (Ed), *Global Advances in Ecology and*

- Management of Golden Apple Snail*. PhilRice, Ingnieria DICTUC and FAO.p. 231-242.
- Indrasti D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium) Dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, FATETA-IPB, Bogor.
- Iptek Net, 2005. *Pemanfaatan Pati Ubi Kayu dalam Berbagai Industri*.<http://www.ipiteknet.com>. (diakses 30 Juni 2014).
- Jamaludin, R.B; Hastuti P; dan Rochmadi.2008. *Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa*. Dalam : Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Yogyakarta : Universitas Gajah mada.
- Kay, D.E .1973. *Roots Crops. The Tropical Products Institute Foreign and Common Wealth Office*. London.
- Kurniawati, N. 2007. *Daya Tetas dan Daya Hidup Keong Sawah pada Perlakuan Pestisida Nabati dan Insektisida*. Makalah disampaikan dalam Seminar *Apresiasi Hasil Penelitian*, Sukamandi, 19–20 Nopember 2007. BB Padi.
- K. Yogesh, T. Ahmad, G. Manpreet, K. Mangesh, P. Das. 2013. *Characteristics of chicken nuggets as affected by added fat and variable salt contents*. J FoodSciTechnol.<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3550944/> (diakses 14 Agustus 2014).
- Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2007. Jakarta : Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI.
- Listiana, Tri. *Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Keong Sawah (Pilla ampullacea) dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng*. Dibimbing oleh Siti Aminah, dan Joko Teguh Isworo.
- Maghfiroh, I. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (Pangasius hypothalamus)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Matthews, P. 2004 Genetic diversity in taro, and the preservation of culinary knowledge. *Ethonobotany Journal* 2 (1547), 55-77.
- Mirliana, N. 2011. *Pengaruh Media Pengolahan Terhadap Kandungan Mineral Keong Mata Merah (Cerithidea obtusa)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Moehyi, Sjaehmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bharata.

- Muchsin, A., N. Haerani, R. Fitriana, S. I. Yanuarti, N. W. Putu Meikapasa, A. Bayadhi. 2010. *Laporan Praktikum Ekologi Hewan “ Kepadatan Keong Sawah (Pila ampullacea) Di areal Pesawahan Pondok Hijau”*. Fakultas Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Nugraini, Kadarwati A. 2012. *Keong Mas, Mendulang Emas dari Hama Kuning Bergizi Tinggi*. Posted by youngjogjapreneur (diakses pada tanggal 13 Agustus 2014) <http://youngjogjapreneur.wordpress.com/tag/keong-mas/>
- Nurani, Siti Atat. 2010. *Bumbu*. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nurapriani RDR. 2010. *Optimasi formulasi brownies panggang tepung komposit berbasis talas, kacang hijau dan pisang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : IPB.
- Nursanti. 2006. *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI.
- Nurwantoro *et al.* 2012. *Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah*. Fakultas Peternakan. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Nurzainah, G dan Namida, 2005. Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air (*The Application of Various Voluminous Matter on Waterfowls Nugget*). Jurnal Agribisnis Peternakan. <http://www.respectori.usu.ac.id>. (1 juli 2014).
- Obande, R. A,Omeji, S dan Isiguzo, I. *Proximate composition and mineral content of the Fresh water snail (Pila ampullacea) from River Benue, Nigeria*. IOSR Journal Of Environmental Science, Toxicology And Food Technology (IOSR-JESTFT).
- Owens, C. M. 2001. Coated Poultry Products. Didalam : Sam, A.R. Poultry Meat Processin. CRC Press. London.
- Palungkun, R., A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Paul D. Johnson, Research scientist, Tennessee Aquarium Research Institute, Cohutta, Ga. *Sustaining America’s Aquatic Biodiversity Freshwater Snail Biodiversity and Conservation*. Journal of College of Agriculture and Life Sciences, Virginia Polytechnic Institute and State University, 2009.
- Pinus Lingga (dkk). 1992. *Bertanam Umbi-umbian*. Jakarta : Penerbit Swadaya.

- Priwindo, Satrio. 2009. *Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa*. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Purnamaningsih, A. 2010. *Pengaruh Penambahan Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculata* Lamarck) dalam Ransum Terhadap Kualitas Telur Itik*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Rahayu, R.Y. 2007. *Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada
- Ridal, S. 2003. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -amilase terhadap Patinya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bandung
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya
- Rukmana, Rahmat..1998. *Budi Daya Talas*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Rukmana HR. 1994. *Kunyit*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Sediaoetama, A. D. 2006. *Ilmu Gizi*. Bogor : Dian Rakyat.
- Siagian, Sondang. 2008. *Manajemen Sumber Daya Manusia* (cetakan 15). Jakarta: Bumi Aksara.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sriwidodo, Nasrul Wathoni, Desi Maulani Rosadi (2007). *Karakterisasi Pati Talas (*colocasia esculenta* L.Schott) Alami Serta Termodifikasi Secara Hidrolisis Asam*. Fakultas Farmasi. Universitas Padjajaran <http://farmasi.unpad.ac.id/blog/karakterisasi-pati-talas-colocasia-esculenta-l-schott-alami-serta-pati-termodifikasi-secara-hidrolisis-asam/> (diakses tanggal 1 July 2014).
- Suketi, K., B.S. Purwoko, D. Supandi, I.H. Somantri, I.S. Dewi, dan Minantyorini. 2001. *Karakterisasi dan konservasi in vitro plasma nutfah talas serta seleksi adaptasi untuk mendukung tumpukan gari*. Institut Pertanian Bogor-Badan Litbang Pertanian. Laporan Hasil Penelitian. 35 hlm.
- Suderman, D. R. Dan F. E. Cunningham. 1983. *Batter and Breeding Tecnology*. AVI Publishing Company. Connecticut.

- Supariasa, dkk. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta : Penerbit Kedokteran EGC.
- Suprpto. Yani, Alvi. 2008. *Teknologi Budidaya Lada*. BPTP : Lampung.
- Susanto, 2006. *Hewan Sawah dan Keragamannya*. Bogor : Insitut Pertanian Bogor.
- Syamsir, Elvira. 2012. *Talas, Andalan Bogor*. Tulisan Asli dalam Kulinologi Indonesia. <http://ilmupangan.blogspot.com/2012/06/talas-andalan-bogor-427.html> (diakses 1 Juli 2014).
- Tanikawa, Suharyono A. S. dan Susilawati. 2006. *Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk Nugget Tempe*. Prosiding Seminar Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lampung, 2006, hal 280-290 (diakses pada tanggal 10 Agustus 2014). <http://lemlit.unila.ac.id/file/Prosiding/ProsidingI2006.pdf>.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Tarigan, B.R. 2008. *Pemanfaatan Tepung Keong Sawah sebagai Substitusi Tepung Ikan dalam Ransum Terhadap Performans Kelinci Lepas Sapih*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Wibowo, S., 1995. *Budi Daya Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991, *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.