

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Admin. 2005. *Kandungan Gizi Pada Ikan*. Jakarta
- Almatsier, S. 2004. *Penuntut Diet*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Amalia, Rikha. 2011. *Pengaruh Substitusi Lele Dengan Tempe Terhadap Sifat Organoleptik Dalam Pembuatan Nugget*. Pekanbaru : Poltekkes Riau.
- Apriadji, W. 2001. *Makanan Beku Siap Saji*.
- Astawan, Made. 2008a. *Khasiat Makanan Mentah*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Astawan, Made. 2008b. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Astawan, Made. 2008c. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Astawan, Made. 2008d. *Sehat Dengan Sayuran*. Jakarta : PT. Dian Rakyat
- Boes, E. I. Suharto, Soemarsono dan Nurhidayah. 1988. *Pembuatan Sari Wortel*. Didalam Lestariningsih, L. H. 2004. Pengembangan Produk Beku Siap Saji. Berbasis Wortel dan Bayam dengan Bahan Pengikat Pati Sagu sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Demam, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB-Press
- Departemen Perindustrian Indonesia. 2002. *SNI No. 01-6683 Tentang: Syarat Mutu Nugget Ikan*
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Jakarta.
- Djaeni, Achmad. 1989. *Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Elingosa, T. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.

- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practise*. 2nd Ed. Woodhead Publ, Lim. England, Cambridge.
- Hapsari RD. 2002. *Pengolahan Daging Ikan Patin (Pangasius pangasius) Menjadi Bakso, Sosis, Nugget dan Pemanfaatan Limbahnya menjadi Tepung Ikan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Institut Pertanian Bogor. 1995. *Prosedur Proksimat*
- Karyadi.S.S. 1991. *Pengantar Agronomi*. Jakarta : Gramedia.
- Ketaren,S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI Press
- Lanier. 2000. *Surimi Glation Chemistry*. Di dalam : Park JW, editor. *Surimi and Surimi Seafood*. New York : Marcel Dekker.
- Lanita, Soemali. 1998. *Penggolongan, Penyimpanan dan Pengolahan Bumbu dan Rempah*. Jakarta : Akademi Gizi
- Marhaeni. 2008. *Kandungan Gizi Pada Ikan*. Jakarta
- Mesra. 1994. *Chicken Nugget dan Shrimp Nugget*. Bulletin Hero
- Moehyi, Sjaehmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhratara
- Muchtadi, Daddy. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung : CV. Alfabeta.
- Muchtadi, Daddy. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung : CV. Alfabeta.
- Mujayaningsih, Endah. 2006. *Studi Pembuatan Nugget Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Owens, C. M. 2001. *Coated Poultry Products*. Didalam: Sam, A. R. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. London.
- Pantastico, E. R. B. 1996. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta UGM Press
- Rahayu, W. P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Rukmana. 1995. *Bertanam Wortel*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sediaoetama, A. D. 2006. *Ilmu Gizi*. Bogor : Dian Rakyat
- Sitorus, Ronald. 2009. *Makanan Sehat dan Bergizi*. Bandung : Yrama Widya
- Soekarta. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bogor : Bhrata Karya.
- Subroto, Muhammad Ahkam. 2008. *Real Food True Health*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Suderman, D. R. Dan F. E. Cunningham. 1983. *Batter and Breeding Technology*. AVI Publishing Company. Connecticut.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama