

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan Pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 21 halaman.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 52 halaman.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 328 halaman
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2(3): 214-223.
- AOAC. 1985. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist, Washington D.C. 1673 halaman.
- Aristawati R., W. Atmaka, dan D. R. A. Muhamad. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. Jurnal Teknosains . Vol. 2(1): 56-65.
- Arum, H. P. 2014. Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa. Jurnal Boga. Vol. 3(3): 116-124.
- Aryani dan Rario. 2006. Kajian Masa Simpan Pindang Botol Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) Ditinjau Dari Lama Waktu Pengukusan Yang Berbeda. Journal Of Tropical Fisheries. Vol. 1(1): 87-97.
- Chotimah, S. C. 2009. Pengaruh Jenis Dan Level *Saccharomyces Cereviseae* Pada Fermentasi Albumen Terhadap Kadar Glukosa dan Sifat Fisik Tepung Putih Telur. Jurnal Ilmu Peternakan. Vol. 4(2): 67-73.
- Desmelati., Sumarto., S. Meilin. 2014. Kajian Penerimaan Konsumen Dan Mutu Nugget Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). Jurnal Penelitian Pertanian Bernas, Vol. 8(2): 55-66.
- Dhinarananta I. G. P., I. G. M. W. Purnomo, P. A. W. Suryadi, P. Y. Ananta, dan M. A Hadi. 2011. Identifikasi Serotipe Bakteri *Vibrio Cholerae* Yang Terisolasi dari Es Batu Jenis Tube Dan Jenis Balok Dari Pedagang Makanan dan Minuman Di Kota Denpasar, Bali. Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. Bali. 4 halaman.
- Etriya., U. Sumarwan dan Kirbrandoko. 2004. Analisis Ekuitas Berbagai Merek Minyak Goreng. Jurnal Manajemen Agribisnis. Vol. 1(2): 127-139.

- Ginting, N. 2006. Penambahan Bahan Pengikat pada Nugget Itik Serati (*The Addition of Binder Matter on Waterfowls Nugget*). Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan. Jurnal Agribisnis Peternakan. Vol. 2(1): 6-10.
- Hadipoentyanti, E. dan S. Wahyuni. 2004. Pengelompokan Kultivar Ketumbar Berdasar Sifat Morfologi. Buletin Plasma Nutfah Vol. 10(1): 32-36.
- Handarsari, E. 2010. Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 1(01): 35-42.
- Handarsari, E. dan A. Syamsianah. 2010. Analisis Kadar Zat Gizi, Uji Cemaran Logam dan Organoleptik Pada Bakso Dengan Substituen Ampas Tahu. Prosiding Seminar Unimus. 245-251 halaman.
- Handayani, P. A. dan E. R. Juniarti. 2012. Ekstraksi Minyak Ketumbar (*Coriander Oil*) Dengan Pelarut Etanol dan N-Heksana. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol. 1(1): 1-7.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin Di Madura. AGROINTEK Vol. 4(2): 132-137.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Hernawan, U. E. dan A. D. Setiawan. 2013. Review: Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. Jurnal Biofarmasi Vol. 1(2): 65-76.
- Hernawati., M. Wasmen., S. Agik dan A. A. Dewi. 2013. Suplementasi Serat Pangan Karagenan Dalam Diet Untuk Memperbaiki Parameter Lipid Darah Mencit Hiperkolesterolemia. Departemen Anatomi, Fisiologi, dan Farmakologi, Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 3 halaman.
- Hidayati, D. S. 2002. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 22 halaman.
- Idayanti, S., Darmawati dan U. Nurullita. 2009. Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam Pada Penyimpanan Suhu Almari Es Dengan Suhu Kamar Terhadap Total Mikroba. Jurnal Kesehatan. Vol. 2(1): 19-26.
- Ira. 2008. Kajian Pengaruh Berbagai Kadar Garam Terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega - 3 Ikan Kembung (*Restreliger canarguta*). Laporan Skripsi. Terknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Isnawati, S. F. 2009. Analisis Strategi Bersaing Gula Rafinasi (Studi Pada Pt. Jawamanis Rafinasi, Cilegon, Banten). Skripsi. Program Sarjana Penyelenggaraan Khusus Agribisnis. Departemen Agribisnis. Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 3 halaman.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UIPress. Jakarta. 315 halaman.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai. EbookPangan. 37 Halaman.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen Dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget (*The Effect Of Various Filler On The Water Content, Rendemens And Color Of Chicken Nuggets*). Animal Agriculture Journal, Vol. 2(1): 370 – 376.
- Laksono, T. Y. D. 2008. Penentuan Jumlah Persediaan Produk Ikan Asin Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) (Studi Kasus di PT. AMDICO PRIMA INTERNUSA, Jember). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember. 64 halaman.
- Maflahah, I. 2010. Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (*Maizena*) Berbasis Neraca Massa. Embryo. Vol. 7(1): 40-45.
- Mahfudz, L.D. 2006. Efektifitas Oncom Ampas Tahu Sebagai Bahan Pakan Ayam Pedaging. Animal Production. Vol. 8(2): 108-114.
- Masita, I. H dan Sukesi. 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut Terhadap Kekerasan Nugget Ikan. Jurnal Sains dan Seni ITS. Vol. 4(1): 29-31.
- Miwada, S dan Simpen. 2014. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (Shank) Hasil Limbah Rpa Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi Untuk Menghasilkan Gelatinin. Universitas Udayana, Denpasar. 11 halaman.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor. IPB. Vol. 8(1): 61-62.
- Muklas, 2010. Mempelajari Pengendalian Mutu (Quality Control) Pengolahan Tepung Terigu DI PT. PUNDI KENCANA Flour Mills Cilegon. Tugas Akhir. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 94 halaman.
- Mursalina., S. M. Siti dan S. Jansen. 2012. Penetapan Kadar Serat Tak Larut Pada Makanan Keripik Simulasi. Departemen Kimia Fakultas Farmasi USU. Sumatera Utara. 2 halaman.
- Peranginangin, R. 2010. Peningkatan Nilai Tambah Ikan Pelagis Gelondongan Menjadi Produk Siap Saji Kualitas Ekspor Untuk Mendukung

Kemandirian dan Ketahanan Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan. Jakarta Pusat. 9 halaman.

Perdiana., A. D. P. Fitri dan T. Yulianto. 2014. Laju Asam Amino Terlarut Yang Terdistribusi Ke Dalam Kolom Air Laut Pada Umpan Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) (SKALA LABORATORIUM). Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Vol. 3(3): 28 – 36.

Prihantoro, S. 2003. Pengembangan Produk Nugget Berbasis Sayuran Dengan Bahan Pengikat Tepung Beras Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 34 halaman.

Purawisastra, S. dan H. Yuniati. 2010. Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaannya. Vol. 33(2): 173-179.

Putri, K. 2011. Pemanfaatan Rumput Laut Coklat (*Sargassum sp.*) Sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 15 halaman.

Rahman, A. M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (*Modified cassava flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 96 halaman.

Rahman, T. K. 2013. Analisa Kadar Formalin Pada Ikan Asin Yang Dipasarkan Di Kota Gorontalo. 42 halaman.

Rajagukguk, M. E. R. 2011. Pengaruh Kombinasi Tepung Tempe Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) Jantan Terhadap Kualitas *Cookie*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Fakultas Teknobiologi. Program Studi Biologi. Yogyakarta. 108 halaman.

Ratnawati, E., Sunarko., dan Hartaman, S. 2008. Penentuan Kandungan Logam dalam Ikan Kembung dengan Metode Analisis Aktivitas Neutron. Buletin Pengelolaan Reaktor Nuklir: 24-29.

Resmiati, T., S. Diana, dan S.Astuty. 2003. Pengasinan Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) Dan Kelayakan Usahanya Di Desa Karanghantu Serang. Lembaga Penelitian. Universitas Padjadjaran. Fakultas Pertanian. Bandung. 25 halaman.

Riansyah, A., A. Supriadi dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. Vo. (1): 53-68.

Salosa, Y. Y. 2013. Uji Kadar Formalin, Kadar Garam dan Total Bakteri Ikan asin Tenggiri Asal Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. Jurnal Depik Vol. 2(1): 10-15.

Septiani, A., Kusrahayu dan A. M. Legowo. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan *Frozen Yogurt* Yang Berbahan Dasar

Whey Terhadap Total Asam, Ph Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 2(1): 225-231.

Singarimbun, A. 2008. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung dan Konsentrasi Kalium Sorbt Terhadap Mutu Mie Basah (Boiled Noodle). Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan. 79 halaman.

Siregar, A. Y. 2008. Pengaruh Jumlah Tepung Roti Terhadap Mutu *Chicken Burger* Selama Penyimpanan Beku. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan. 28 halaman.

Standart Nasional Indonesia. 2013. SNI 7758:2013. Nugget Ikan. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional

Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Subiyanto, I. 1999. Metodologi Penelitian. UPP Akademi Manajemen Perusahaan YKPN. Yogyakarta. 272 halaman.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suharti. 1984. Analisa bahan makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 138 halaman.

Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir Dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. *Magistra* No. 74 Th. XXII : 39-48.

Suliastini. 2004. Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional. IPB. Bogor.

Sumardi, J. A., B. B. Sasmito, dan Hardoko. 1992. Kimia dan Mikrobiologi Pangan Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang. 53 halaman.

Suprpti, L. 2005. Pembuatan Tahu. Kanisius. Yogyakarta. 77 halaman

Surawan, F. E. D. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 2(2): 78-84.

Sutarni. 2013. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri Di Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmiah ESAI* Vol. 7(1): 1-14.

Suwanto. 2006. Pengaruh Komposisi Tepung Taioka dan Daging Serpih Tuna Merah Terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesukaan Fish Nugget. Skripsi. Universitas Andalas. Padang. 25 halaman.

- Tarmidi, A. R. 2014. Penggunaan Ampas Tahu Dan Pengaruhnya Pada Pakan Ruminansia. 13 Halaman.
- Untari, I. 2010. Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab bagi Kesehatan. Jurnal Gaster Vol. 7(1): 547-554.
- Wellyalina., F. Azima dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2(1): 9-17.
- Widodo, G. 2012. Pemanfaatan Brem Pada Kreasi Masakan Meu Kontinental. Program Studi Teknik Boga. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 33 halaman.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 halaman.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 halaman.
- Wulandhari, N. W. T. 2007. Optimasi Formulasi Sosis Berbahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Penambahan Karagenan (*Eucheuma Sp.*) dan Susu Skim Untuk Meningkatkan Mutu Sosis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 26 halaman.
- Yana, M. F. dan Joni K. 2015. Pembuatan Yogurt Berbasis Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Dengan Metode Freeze Drying (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3(3): 1203-1213.
- Yuanita, I. Dan L. Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Yang Berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. Vol. 3(1): 1-8.
- Yuliani, I. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis Filler Yang Berbeda. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 157 halaman.
- Yustina, I., Ericha N. A. dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kerupuk dari Susu Sapi Segar. Fakultas Pertanian. Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi. Universitas Trunojoyo. Madura. 8 halaman.
- Zulkarnain, J. 2013. Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang. Padang. 22 halaman.