

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**. Bumi aksara. Jakarta
- Afrianto, E dan E, Liviawaty 2005. **Pengawetan dan Pengolahan Ikan**. Kanisius. Yogyakarta.
- Alamsyah, Y. 2005. Membuat **Sendiri Frozen Food Sosis Tanpa Bahan Pengawet**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amry. 2007. **Kontribusi Besar Komoditas Lada**. Direktorat Jenderal Perindustrian. Diakses tanggal 18 Juni 2014, pukul 17.00 WIB
- Angga, Pradana. 2009. **Proses Pembuatan Abon** dwaonrdpresNs.ucoggme.t.26Mhatrtept:2/0/1p0e.rdanaangga
- Apriyantono, A., D, Fardiaz., N.L, Puspitasari., Sedorwanati., S, Budiyanto. 1989. **Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan**. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Ariansah, Y. 2008. **Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Itik Dengan Dan Tanpa Kulit Dengan Penambahan Tepung Daun Beluntas (*Plucea Indica L.*) Dalam Pakan**. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor
- Ariana. 2011. **Merica**. <http://www.infomakan.com/tempat-makan/merica-nikmatnya-cita-rasa-masakan-asia>. diakses pada tanggal 12 Mei 2014 pukul 14.15 WIB.
- Arikunto, S. 2006. **Prosedur Penelitian. Suatu Pendekatan Praktek**. Rhineka Cipta. Jakarta. 246 halaman.
- Astawan, M. 2006. **Nugget ayam, bukan makanan sampah**. Kompas. Com /Kesehatan /News/0508/30/130052. [14 April 2006]
- Azwar, S. 1998. **Metode Penelitian**. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wooton. 1987. **Ilmu Pangan**. Alih Bahasa Hari Purnomo dan adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2002. **SNI. 01-6683. Nugget Ayam**. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- De Man, J.M. 1997. **Kimia Makanan**. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Desmelati; Mohd Khan Ayob; Aminah Abdullah; Abdul Salam Babji. 2011. **Penilaian Kualitas Fisikokimia Nugget Ikan Komersial (Evaluation of Physico-Chemical Qualities of Commercial Fish Nuggets)**. Sains Malaysia 40(8)(2011): 871–875

- Dinas Pertanian DIY. 2011. **Bawang Merah**. http://distan.pemda-diy.go.id/di_stan11/index.php?option=com_content&view=article&id=8014:bawang-merah&catid=62:produk-unggulan#. Diakses tanggal 14 Mei 2013 pukul 19.00 WIB
- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan, and J. R. Canada. 1984. **Engineering Economy**. Mac Millan Publishing Company. New York.
- Granada, I.P. 2011. **Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan sosis Rasa Sapi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai**. ITB . Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. **Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1**. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Harris, R.S dan E. Karmas. 1989. **Evalusasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan**. ITB. Bandung
- Hudaya, S. 2009. **Pengawetan Dengan Menggunakan Suhu Rendah**. <http://software-komputer.blogspot.com>. Diakses tanggal 8 Januari 2015 pukul 23.00 WIB.
- Ilyas, S. 1993. **Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I Teknik Pendinginan Ikan**. Yayasan Wijayakusuma. Jakarta.
- Irawan, A. 1995. **Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri**. CV. Aneka. Solo.
- Junianto. 2003. **Teknik Penanganan Ikan**. Jakarta : Penebar Swadaya
- Ketaren. S. 2008. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Koswara. 1995. **Teknologi Pengolahan Kedelai**. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Koswara. 2005. **Teknologi Pengolahan Kedelai (teori dan praktek)**. www.ebookpangan.com [28 Januari 2011].
- Lestari, R. 2005. **Analisis sensori sosis ikan kembung (Rastrelliger kanagurta) [skripsi]**. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. Rozana, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernandus, Tinexcellly. 2005. **Daftar komposisi Bahan Makanan**. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Jakarta.
- Mahyuddin, K. 2008. **Panduan Lengkap Agribisnis Lele**. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Margono, T., D. Suryati dan S. Hartinah. 1993. **Buku Panduan Teknologi Pangan**. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation

- Matz, S. A. 1992. **Bakery Technology And Engineering**. Third Edition. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Masyamsir. 2001. **Modul Program Keahlian dan Budidaya Ikan Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan SMK: Sortasi, Grading Dan Membersihkan Hasil Perikanan..** Jakarta: Direktorat Pendidikan dan Menengah Kejuruan.
- Mervina. 2009. **Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan isolate protein kedelai (Glycine max) sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang**. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Mietha, 2008. **Kandungan Gizi Telur**. <http://mietha.wordpress.com/2008/11/26/telur-makanan-berlimpah-gizi/>. Diakses pada tanggal 12 Juni 2013 pada pukul 13.00 WIB
- Muchtadi, TR., Sugiono. 1992. **Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Muhibuddin, F. 2010. **Karakteristik fisika kimia surimi dari daging lumat ikan hasil tangkap sampingan (HTS) pukat udang [skripsi]**. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Nuraini, Rahma. 2008. **Teknik Pengawetan Ikan Untuk Dikonsumsi Dengan Metode Fermentasi Ensiling**. Institut Teknologi Bandung.
- Nurfianti, D. 2007. **Penggunaan kitosan sebagai pembentuk gel dan pengawet bakso ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada penyimpanan suhu *chilling* [skripsi]**. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Plantamour. 2011. **Klasifikasi Bawang Merah**. <http://www.plantamor.com/index.php?plant=56>. diakses tanggal 5 Mei 2013 pukul 22.00 WIB
- Purnawijayanti, H. 2001. **Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan**. Kanisius. Yogyakarta.
- Rismunandar. 1987. **Lada : Bududaya dan Tantangannya**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Santoso, H.B. 1992. **Bawang Putih**. Kanisius. Yogyakarta
- Samadi, B. 2000. **Usaha Tani Bawang Putih**. Kanisius. Jakarta.
- Sastrosupadi, A. 2000. **Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian**. Edisi Revisi. Kanisius, Yogyakarta
- Simatupang, L. R. 2000. **Asas- asas Penelitian Behavioral**.Yogyakarta:UGM

- SNI. 2002. **Nugget Ayam (Chicken Nugget)**. Badan Standarisasi Nasional-BSN. Jakarta.
- Soeditama. A. D. 2008. **Ilmu Gizi Jilid 1**. Dian Rakyat. Jakarta
- Soeparno. 1992. **Ilmu dan Teknologi Daging**. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhari. 2007. **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta
- Sudaryani, T. 2003. **Kualitas telur**. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sudirja, 2011. **Bawang Merah**. [http://www.lablink.or.id/Agro/bawangmrh/Alternaria partrait.html](http://www.lablink.or.id/Agro/bawangmrh/Alternaria%20partrait.html) [12 Juni 2010].
- Suprpti L. 2008. **Pembuatan Terasi**. Kanisius. Yogyakarta
- Surakhmad, W. 1994. **Pengantar Penelitian Ilmiah Dasar**. Tarsito. Bandung.
- Surawan, Fitri Electrica Dewi. 2007. **Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna**. Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 2, No 2, Juli – Desember 2007
- Suryaningrum, D. 2010. **Penelitian Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dalam Rangka Mendukung Ketahanan Pangan Dan Budidaya Perikanan**. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Suzuki, T. 1981. **Fish and Krill Protein**. London. Processing Technology Applied Science Publishing. Ltd
- Susanto, T., & N. Sucipta. 1994. **Teknologi Pengemasan Bahan Pangan**. CV. Family. Blitar.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2011. **Food List Nutrition**.
- Usman, H. dan P. S. Akbar. 2006. **Metode Penelitian Sosial**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Wibowo, S., Y. E. S. M. Dan D. 1995. **Teknologi Penanganan dan Pengolahan Teripang (*Holothuroidea*)**. Instansi Penelitian Perikanan Laut SLIPI. Balai Penelitian Perikanan Laut. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta. 37 Halaman.
- Winarno, F. G. 1986. **Air Untuk Industri Pangan**. PT. Gramedia. Jakarta.
- _____. 1993. **Sterilisasi Komersial Produk Pangan**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- _____. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia. Jakarta.
- Yulianti, T. 2003. **Mempelajari pengaruh karakteristik isolat soy protein terhadap mutu sosis. [skripsi]**. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yuwono, S. S. dan Pramuditya, G. 2014. **Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso**. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol.2 no.4 200-209
- Zaidar, E., Rumodang, B. and D. Lestrari. 2013. **Pembuatan Edible Film dari campuran Tepung Rumput Laut**. FMIPA. Lampung
- Zhang, W., Shan, X., Himali, S., Eun, JL. and Dong UA. 2010. **Improving functional value of meat products**. Journal Meat Science 86(1): 15–31.
- Zurahman, D. 2010. **Studi Pembuatan Nugget dari Ikan Selar Kuning (Caranx leptolepis) dan Ikan Lomek (Harpodon nehereus) Terhadap Penerimaan Konsumen** . Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Pekanbaru

