

## 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. 86 halaman.
- Anggraieni D. A., S. B. Widjanarko dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(3):214-223
- Alamsyah, I. 2005. Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Usaha Industri Kemplang Rumah Tangga Berbahan Baku Utama Sagu dan Ikan. *Jurnal Pembangunan Manusia*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Amry, 2007. Kontribusi Besar Komoditas Lada. Direktorat Jendral Perindustrian. Diakses tanggal 10 febuari 2015.
- Amin, W., D. Yoswati, dan Desmelati. 2004. Pemanfatan Rumah Kaca dan Kemasan Vakum Terhadap Mutu Ikan Kembung (*Restrelliger neglectus*) Asin yang Disimpan pada Suhu Berbeda. Proyek Peningkatan Sumber DАya Manusia. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Departemen Pendidikan Nasional. Lembaga Penelitian. Universitas Riau Pekanbaru. 3-7 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
- 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
- Astawan, 2008. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. <http://www.kompas.com/read/xml/2008/10/28/10371776/htm>. Diakses tanggal 10 febuari 2015.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta. 365 halaman.
- \_\_\_\_\_. 2009. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta. 365 halaman.
- Buchori, L., S. B. Sasongko, D. D. Anggoro dan N. Aryanti . 2012. Pengambilan Minyak Kedelai Dari Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Pembuatan Biodiesel. Program Studi Ilmu Lingkungan Program Pasca Sarjana. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. UNDIP. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. ISSN 1829-8907. Vol. 10 (2): 49-53

- 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
- Desrosier, N. W. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dewanti, R dan Haryadi. 1997. Pembentukan Biofilm Bakteri Pada Permukaan Padat. Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol.12(8):70-76.
- Fitrani, M. S., M Danitasari, N. C. Wisnu, M. Hamdani dan N Fadly. 2008. Crispy Ikan asin Pepetek (*Leugnatus sp.*) Berbagai Rasa (Rending, Opor Ayam, dan Ikan Goreng) Kaya Akan Protein Dengan Harga Terjangkau. Laporan Akhir Program Kreativitas Masyarakat. IPB. Bogor.
- Hambali Erliza. 2004. Membuat Aneka Olahan Rumput Laut. Jakarta : Penebar Swadaya
- Hanafi, A. 1999. Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan *Cookies* Yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Hartayanie, L. dan C. Ratnaningsih. 2006. Pemanfaatan tepung kacang merah sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti tawar, Evaluasi sifat fisio kimia dan sensoris. Laporan akhir penelitian. Universitas katolik soegijapranata. Semarang. 28 halaman.
- Hadiwiyoto. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Peikanan Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.
- Hernaman, I., R. Hidayat, dan mansyur. 2005. Pengaruh Penggunaan Molasses Dalam Pembuatan Silase Campuran Ampas Tahu dan Pucuk Tebu Kering Terhadap Nilai pH dan Komposisi Zat-Zat Makanannya. Fakultas Peternakan. UNPAD. 6 halaman.
- Herawati, D. A. Dan D. A. A. Wibawa. 2013. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. Fakultas Teknik dan Fakultas Biologi. Universitas Setia Budi. <https://www.scribd.com/doc/110528777/416E3d01>. 48 halaman.
- 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.
- 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

- Irianto, H. E. 1996. Dukungan Teknologi penyelidikan Produk Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan. <http://litbang.deptan.go.id>. Diakses tanggal 9 febuari 2015.
- Ilyas, S. 1993. Teknologi Refrigrasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan. Penerbit CV. Paripurna. Jakarta.
- Indaryono F. R., Y. wardiatmo, R. tiuria. 2004. Struktur Komunitas Cacing Parasitik pada Ikan Kembung (*Rastrelliger Spp.*) di Perairan Teluk Banten dan Pelabuhan Ratu. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI). Vol. 19(1):1-8
- Jaidun, 2011. Metode Penelitian Eksperimen. Latihan Penulisan Artikel Ilmiah. Fakultas Teknik.Puslit Dikdasmen. Lemlit UNY. Yogyakarta. 13 halaman.
- Kapantow, A. N., Fatimawali dan A. Yudistira. 2013. Identifikasi Dan Penetapan Kalium Iodat Dalam Garam Dapur Yang Beredar Di Pasar Kota Bitung Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Ilmiah Farmasi – Unsrat. Vol. 2(1):90-95.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai. EbookPangan. 37 Halaman.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. IPB Bogor.
- Mahfudz, L.D. 2006. Efektifitas Oncom Ampas Tahu Sebagai Bahan Pakan Ayam Pedaging. Animal Production. Vol. 8(2):108-114
- MateosAparicio. I., Araceli, R., Maria, J.V.S., Maria, A. Z dan Maria, D.T. 2010. Pea Pod, Broad Bean Pod and Okara Potential Sources of Functional Compounds. Food Science and Technology: Vol. 8 (3):1467-1470
- Maulana, R. 2013. Ampas Tahu Sebagai Pakan Ikan. [Http://log.viva.co.id/news/read/389577-ampas-tahu-sebagai-pakan-ikan](http://log.viva.co.id/news/read/389577-ampas-tahu-sebagai-pakan-ikan). Diakses pada tanggal 12 Februari 2013
- Melisa, N. 2011. Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Tahu Dan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Wortel (*Daucus Carota L.*). Skripsi Teknologi Hasil Pertanian. 9 halaman.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Munarso S. J., D. Muchtadi, D. Fardiaz dan R. syarief. 2004. Perubahan Sifat Fisokokimia dan Fungsional Tepung Beras Akibat Proses Modifikasi Ikatan Silang. Jurnal PascaPanen. Vol. 1(1):22-28

- Lutfi, A. A. 2011. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka dengan Proporsi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Nugget Ikan Pari (*Himantura sp.*) Selama Proses Penyimpanan Dingin. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Oktavianingsih, Y. 2008. Proses Pengolahan Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Desa Bandung Kecamatan Diwet Kabupaten Jombang, Jawa Timur. PKL.FPIK. Universitas Brawijaya. Malang.
- 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.
- Prasetyo, 2005. Penetapan Metode QFD (*Quality Function Deployment*) Terhadap Produk Fish Nugget. SKRIPSI. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. 64 halaman.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi Fakultas Pertanian. 56 Halaman.
- Purawisastra, S. dan H. Yuniati. 2010. Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaannya. Vol. 33(2):173-179
- Perdiana, A. D. P. Fitri dan T. Yulianto. 2014. Laju Asam Amino Terlarut Yang Terdistribusi Ke Dalam Kolom Air Laut Pada Umpan Ikan Kembang (*Rastrelliger Kanagurta*. Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology. Vol. 3(3):28-36
- Qinah, E. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik, Serta Daya Simpan Dodol Umbi Jalar. Skripsi. USU. Sumatra Utara.
- Racmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Ramsihs, T. 2015. Ikan kembang terupdate 2015. . [Http://www.mazi2.blogspot.com/2014/11/ikan-kembang-terupdate-2015.html](http://www.mazi2.blogspot.com/2014/11/ikan-kembang-terupdate-2015.html). Diakses pada tanggal 12 februari 2013.
- Rayandi, D.S. 2008. Panduan Wirausaha Tahu. Medpress. Yogyakarta. 74 halaman.
- Reo, A. R. 2011. Pengaruh perbedaan Konsentrasi Larutan Garam dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Ikan Layang Asin Dengan Kadar Garam Rendah. Manado Pacific Journal. Vol. 3(2):1118-1122

- Rena, D. 2010. Skripsi : Pengaruh Pemakaian Beberapa Jenis Tepung Pada Level Berbeda Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik Bakso Itik Afkir. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang. 10 halaman.
- Rismunandar. 1987. Lada. Budidaya dan Tataniaga. Penerbitan Swadaya. Jakarta.
- Rochaniyah,R. 2012. Mempelajari Penggunaan Kertas dalam menurunkan kadar Garam NaCl Pada Ikan Asin Jambal Roti Dengan Proses Perendaman. Skripsi. IPB. Bogor.
- Rodisi D.J., I. Suryo dan S. Iswanto. 2006. Pengaruh substitusi tepung ketan dengan pati sagu terhadap kadar air, konsistensi dan sifat organoleptik dodol susu. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 11(1):66-73
- Sahara, E. 2014. Analisa Ketumbar Asal Bulgaria Pada Laboratorium Gulma. Artikel Balai Besar Karantina Pertanian Belawan. 25 halaman.
- Samandrita, S., Minakshi, C., Jayati, B dan Bhattacharya. 2012. Study On The Effect Of Drying Process On The Composition And Quality Of Wet Okara. International Journal of Science, Environment and Technology. Vol. 1(4): 319-330
- Sediaoetoma. 2000. Ilmu Gizi. Jilid 1. Dian Rakyat. Jakarta.
- Siregar, A. Y. 2008. Pengaruh Jumlah Tepung Roti Terhadap Mutu *Chicken Burger* Selama Penyimpanan Beku. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. 28 halaman.
- SNI 7753. 2013. Nugget Ikan. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 6683. 2014. Nugget Ayam. Badan Standarisasi Nasional.
- Subiyanto, I. 1999. Metodologi Penelitian. UPP Akademi Manajemen Perusahaan YKPN. Yogyakarta. 272 halaman
- Soeparno. 1992. Teknologi Pengawasan Dading .Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Soemarno. 2005. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Hasil Ikan. <http://images.soemarnoo.multiply.com/attachmen/0/Rgb78QCpkecwsAACM / teknoikan.doc?nmid=2265478943>
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suharti. 1984. Analisa bahan makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 138 halaman
- Suhandra, M. Syafrinarur, Marhaway, M. Ulfah, dan S. Offina. 2011. Pembuatan Nugget Ikan (*Fishnugget*) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Banda Aceh. Jurusan Ilmu Kelautan. Fakultas MIPA. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh. 9 halaman.

- Suliastini.2004. Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional.IPB. Bogor
- Sulistyoningsih , D., B. Santosa, D. Sumanto. 2009. Efektivitas Larutan Bawang Putih dalam Membunuh Larva. Jurnal Kesehatan. Vol. 2(2):1-7
- Susianawati, R. 2006.Tesis.Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro. Semarang. 171 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
- Sugeng H.R. 2006. Tanaman Apotik Hidup. PT. Aneka Ilmu. Semarang. 98 halaman.
- Styowati M. T. 2002. Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena. SKRIPSI. Program studi teknologi hasil ternak. Jurusan ilmu produksi ternak. Fakultas pertanian. IPB. Bogor.
- 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):1-5