

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, U. F. 2013. Dasar-Dasar Penyakit Berbasis Lingkungan. Jakarta : Rajawali Press.
- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrisanti, D. W. (2010). Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 2014. Penentuan waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Berddasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman. Jurnal Akuatika, 5 (1) : 40-44
- Agus, S. W. 2009. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi Dengan Penambahan Isolat Protein dan Keragenan Dalam Penyimpanan Chilling dan Freezing. [Skripsi] Fakultas Perikanan dan ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Ahmad, F., Iffan N. dan Askur R. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. [Jurnal]. Agrountek. Fakultas Pertanian. UTM. 10 (2):72-73
- Alamsyah, Y. 2007. Aneka Nugget Sehat Nan Lezat. Akromedia Pustaka. Depok
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Amalia, U. 2012. Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan dengan Merek Dagang Fish Nugget “So Life”. Jurnal. Saintek Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. 8 (1):28-30.
- Andriani, B. A. 2014. Sistem Sinkronisasi Agenda Kegiatan Dosen Menggunakan *Push Notification*. Universitas Brawijaya.
- Asseqaf, M. 2009. Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan. PT Garuda Semarang. Jurnal Ekonomi dan Bisnis 10 (2)
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Manual on Policies and Procedures. USA : AOAC International.
- Astawan, M. 2007. Sehat dengan Makanan Berkhasiat. Gramedia : Jakarta.

- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Auliana. 2001. Gizi dan Pengolahan Pangan, Adicita, Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Watton. 2009. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ciptanto, S. 2010. Top 10 Ikan Air Tawar. Lily Pubhliser, Yogyakarta.
- Demam, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Departemen Perindustrian RI. 2013. Syarat Mutu Nugget SNI 01-6683-2002. Jakarta: Departemen Perindustrian RI
- Dewi, M. M. 2016. Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) Dan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Temulawak Di Pasar Tarumanegara Magelang. Skripsi.
- Efendi, Y. 2013. Mikrobiolog Hasil Perikanan. Bung Hatta University Pres. Padang
- Eni, W., L. Karimuna, dan K. I. Togo. 2017. J. Sains dan Teknologi Pangan 2(3).
- Ernawati. 2003. Pembuatan Patilo Ubi Kayu Tepung Tapioka dengan Ampas Ubi Kayu. Publikasi Ilmiah. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Estiasih, T. A. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fakkurahmand, R., W. Atmaka, dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisiokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam. *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1) : 22-26
- Fardiaz, S. 1987. Penuntun Mikrobiologi Hasil Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Furqon, A., N. Iffan, dan R. Askur. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. [Jurnal] Agrotek. Fakultas Pertanian UTM. Bangkalan. 10 (2):72-73.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

- Hardiyanto. 2013. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang *Shelf Life*. Jurnal. Aplikasi Teknologi Pangan. 3 (2)
- Hassaballa A. Z., G. F. Mohamed, H. M. Ibrahim, M. A. Abdelmageed. 2009. Frozen Cooked Catfish burger. Effect of different cooking methods and storage on its quality. *Global Veterinaria* 3 (3):216-226.
- Ishak, M., E. J. Saleh, dan A. B. Rachman. 2014. Karakteristik Kadar Protein, Lemak, dan Karbohidrat Nugget Ayam yang terbuat dari Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea Hispida* Dennst).
- Ismed, F., F. L. L. Dévéhat, O. Delalande, S. Sinbandhit, A. Bakhtiar, and J. Boustie. 2000. Lobarin from the Sumatran lichen, *Stereocaulon halei*. *Fitoterapia*. (83):1693-1698.
- Johan, S. 2012. Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis. Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : Pusat Antar Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Nugget Ayam, dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Institut Pertanian Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. 70-71.
- Latifah, N. H. 2010. Pemilihan Jenis Plastik dan Pembuatan Desain Kemasan untuk Keripik Tette Madura. Skripsi. Bangkalan: Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Leddy. 2014. Konsumsi Daging Masyarakat. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Maghfiroh, I. 2005. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor.
- Mochtar, R. 2011. *Sinopsis Obstetri Fisiologi dan Obstetri Patofisiologi*. Edisi 3 Jilid I. Jakarta. EGC.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung

- Muchtadin, T. R. 1989. Teknologi Pengolahan Pangan. Departemen kependidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Bogor. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Nester E. W., D. G. Anderson, C. E. Roberts, M. T. Nester. 2012. Microbiology A Human Perspective 7th ed. New York: Mc Graw Hill Companies.
- Ngasifudin dan Sukarsono. 2006. Bakso Ikan dan Nugget Ikan. <http://www.kompas.com>. Diakses tanggal 5 mei 2006.
- Ningsih, S.O. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). [Skripsi] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Nurzainah, G dan Namida. 2005. Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air <http://www.respectoriusu.ac.id>.
- Owens, C. M. 2001. Coated Poultry Products. CRC Press. London.
- Palungkun, R., A. Bahri, dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pradana, E. 2012. Evaluasi Mutu Jantung Pisang dan Ikan Patin Sebagai Makanan Kaya Serat. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Rahayu, M. H. 2017. Nugget Labu Kuning Sebagai Sarapan Pagi Anak Sdn Batu Laccu Kota Makassar. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar
- Ramlah, E. 2016. Perbandingan Kandungan Ikan Nila Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa. *Jurnal Biologi Makasar (BIOMA)*, 1 (1) : 39-46
- Rismunandar, M. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rohaya, S. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5 (1) : 7-16.
- Simatupang, Y. D. R. 2014. Studi Pengemasan Vakum dan Nonvakum Terhadap Daya Awet Empek-empek Ikan Patin Siam (*Pangasius sutchi*, F. selama Penyimpanan Suhu Dingin 5<sup>0</sup>C). [Skripsi] Faperika Unri. Pekanbaru 48 Hal.
- Sirossiris. 2010. Biohidrogen. <http://lordbroken.wordpress.com>. Diakses pada 15 Februari 2012.

SNI 7758 : 2013 Tentang Persyaratan Mutu Nugget Ikan

Stastny, S., J. Keith, dan C. Hall. 2014. Lipid and Moisture Content of Commercially Reduced-Fat Deep-Fried Potatoes Compared to Advertised Claim. *Journal of Food Research* 3(5)

Sugiarto.1998. Teknik Pembenihan Ikan Mujair dan Ikan Nila. Kompleks : Jakarta.

Sulchan M., N. W. Endang. 2007. Nilai Gizi dan Komposisi Asam Amino Tempe Gembus serta Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Tikus. *Majalah Kedokteran Indonesia* (57) (3): 80-85.

Suprpti, L. 2005. Teknologi Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.

Sumarsih, S. 2003. Mikrobiologi Dasar. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Yogyakarta.

Syamri. 2011. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. [www.ilmupangan.blogspot.com](http://www.ilmupangan.blogspot.com)

Talaro K. P., B. Chess. 2012. Foundations in Microbiology VIII. New York : McGraw-Hill International Edition.

Tsaniyatul, S. M. S., D. S. Titik, dan S. Eddy. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Ikan Gabus. *Student Jurnal. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Brawijaya*

Uransyah. 2011. Manfaat Kedelai. <http://www.deptan.go.id/bpsdm/bbpbp-binuang/indeks>. Diakses tanggal 28 Juli 2011.

USDA, National Nutrient Data Base for Standard. 2014. Basic Report 20649, Tapioka, Pearl, Dry. The National Agricultural Library.

Wibowo, I. R., Y. S. Darmanto dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Tahap Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang*, 3 (3): 95-103.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yuliani, I. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis Filter Yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Semarang
- Yans, P. 2005. Budidaya Ikan Nila Lokal Mudah, Murah dan Menghasilkan. Gramedia : Jakarta.
- Yunita M., Y. Hendrawan, R. Yulianingsih. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate. Jurusan Keteknikan Pertanian. 10 (10).