

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., Forrest, J.C., Gerrard, D.E., Mille, E.W., Heddrick, H.B., Judge, M.D., and Markel. 2001. *Principles Of Meat Science*. Dubuque, IA, USA: Kendall/Hunt Co.
- Aberle, E., J.C. Forrest, D. E. Gerrard, E.W. Mills, H. B. Hnedrick, M. D. Judge and R. A. Markel. (2001). *Principles of Meat Science*. 4th Edition. Kendall/Hut Publishing Co, Iowa.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi tidak diterbitkan. Surakarta, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Ayu, F. 2008. Selada Air Tabur Wijen Serat Khasiat.
www.conectique.com/pratical_healty_recipe/article.php?[20september2010]
- Bintoro, V. P. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Bourne, M. C. 1982. *Food, Teksture, Vicosity, Concept and Measurement*. London, Academic Press.
- Demam, J. M. 1997. Kimia Makanan. Bandung. Penerbit, ITB.
- Elok, P. 2013. Aktivitas Antioksidan Dan Komponen Bioaktif Pada Selada Air (*Nasturtium Officinale L.R.Br*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian bogor.
- Hamidah, Dr, S. 2015. Sayur dan Buah Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Haryanto, W., T. Suhartini dan E. Rahayu. 2007. Teknik Penanaman Sawi Dan Selada Secara Hidroponik. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Ibrahim, A., Ibrahim, WG., Shausha, El-sayed, M.,El- Sayed, Shima S,H,R. 2015. *Nasturtium Officinale And Raphanus Sativus Crude Extract Protect Ovary From Radiation-In-deced Dna Damage*.
- Ikmal, M. 2009. *Organik Dietary Fiber Powder*, Gaya Hidup Organik Bebas Toksik. (Diakses pada tanggal 24 Januari 2012).

- Karthikeyan, M. Dileep, A.O., Shamasundar, B.A. 2006. *Effect of Water Washing on The Functional and Rheological Properties of Proteins From Threadfin Bream (Nemipterus Japonicus) Meat. International Journal of Food Science and Technology.*
- Kliss, V. D., dan Versteegh. 1999. Kandungan Serat Kasar dan Asam Fitat pada Bahan Baku Pakan.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik *Chicken Nugget* Ayam Petelur Afkir. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Kramlich, W. E. 1973. *Sausage Product dalam J. F. Price dan B.S. Schewiger (eds). The Science Of Meat Product. W. H. Freeman and Co. San Fransisco.*
- Kusumastuty, I. Fandianty, L. N. Rio, A. J. 2015. Formulasi *Food Bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya.
- Lanier, T. C. 1992. *Measurement of Surimi Composition and Functional Properties.* In. Lanier Tc, Lee Cm (Eds). *Surimi Technology. New York, Marcel Dekker Inc.*
- Legowo, A. M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. Analisis Pangan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Lukman, H. 1995. Perbedaan Karakteristik Daging, Karkas dan Sifat Olahannya Antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir. Disertasi. Bogor. Program Pasca Sarjana IPB.
- Magfirah, A. I. 2017. Kualitas Fisik Nugget Ayam Pada Jenis Dan Level Penambahan Pasta Tomat. Makassar, (Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin).
- Muhaenah, Y. S. Sachriani. Yulianti, Y. 2019. Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. Jakarta Timur, Universitas Negeri Jakarta.
- Nurhidayati, S. Kajian Pengaruh Gula Aren dan Lama Fermentasi Terhadap Kulatitas Nata De Soya. *Matematika Saint dan Teknologi.* 7 (3).
- Ouckerman , H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue. 10th Edit. New York, The Ohio Agriculture Research and Development Center.*
- Ozen T. 2009. *Investigation of antioxidant properties of Nasturtium officinale (watercress) leaf extracts. Drug Reseach* 66 (2).

- Park, J., Kim, P., Jang, J., Wang, Z., Hwang, B., Devries, K. 2008. *Interfacial Evaluation and Durability Of Modified Jute/Polypropylene (PP) Composites Using Micromechanical test and Acoustic Emission*. Compos, Part B Eng.
- Plant Sources Of South-East Asia. 1994. *Vegetables*. Bogor, Prosea Foundation.
- Putri, E, F, A. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda Dengan Penambahan Karagenan. Bogor, (Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor).
- Ranakusuma, B. 1990. Obesitas dan Manfaat Serat. *Gizi Indonesia*, 15 (1).
- Rujiah, dkk. 2013. Pengolahan Nugget Sayur. Dosen Teknologi Pangan Faperta UNISI.
- Setyowati, W. T dan Nisa, F. C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder). Malang, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Soekarto, S. T. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta, Bharata Karya Aksara.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Technology Daging. Yogyakarta, *Gadjah Mada University Press*.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta, *Gadjah Mada University Press*.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI No 01-3172-1992. Bekatul jagung. Jakarta, Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2002. SNI No. 01-6683-2002. Naget Ayam (*Chicken Nugget*). Jakarta, Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI No. 6683-2014. Naget Ayam (*Chicken Nugget*). Jakarta, Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sucipto. 2002. Pembuatan Nugget Tahu Vegetarian, Studi Proporsi Tepung Tapioka dan Terigu, Jenis dan Konsentrasi Bahan Dasar, Serta Jenis Tahu Terhadap Kualitasnya. Tesis. Malang, Universitas Brawijaya, Malang.

- Syamsuddin, N. Lahming. Corange, W. M. 2015. Analisis Kesukaan Terhadap Karakteristik Olahan Nugget yang disubstitusi dengan Rumput Laut dan Tepung Sagu. Jurnal Pendidikan Pendidikan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknik. Univertsitas Negeri Makassar.
- Syamsir, E. 2008. Membuat Nugget Ikan. <http://ilmupangan.com> [Diakses pada 8 maret 2015].
- Syarifah, R., dkk. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu Dan Tempe. Banda Aceh, Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala, Darussalam.
- Widhia, D.A. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Surakarta, Universitas Sebelas Maret.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wind, D. 2010. *Watercress (Nasturtium Officinale)*. <http://davesgarden.com/gurdes/articles/view/2814/> [5Februari2011].