

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F., 2006. *Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. Skripsi : Institut Pertanian Bogor
- Afrisanti, D. W. 2010. *Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Alamsyah, 2008. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/37439/4/Chapter%20II.pdf>. (Diakses : 02 Februari 2015)
- Anonim. 2005. Boraks. Jawa Post Rabu, 18 Juni 2005. Web-site: <http://smanelabali.net>. Diakses : 15 November 2015.
- Anonim, 2013. *Data Statistik Kelautan dan Perikanan: Statistik Perikanan Budidaya Kolam*. Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. Jakarta.
- Aryani. 2002. Tesis. *Karakteristik Tapioka Komposit dari Tapioka Termodifikasi serta Aplikasinya dalam Produksi Nugget Ikan Gabus (Ophiocheilus striatus)*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Kekhususan Teknologi Hasil Perikanan. Program Pasca Sarjana. Universitas Brawijaya. Malang. *Unpublished*.
- Balai Besar Litbang Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 2010. <https://ml.scribd.com/doc/260459462/09-70-0033-Hening-Puspitasari-Ayu-Setiadewi-BAB-I-pdf>. (Diakses : 06 April 2015)
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- DeMan, J. M. 1997. *Principle of Food Chemistry*, Penerjemah; Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* diterjemahkan oleh Muchji Muljoharjo. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press).

- Dinas Peternakan, Perikanan dan Kelautan Jember, 2015.
http://m.beritajatim.com/ekonomi/236267/potensi_tinggi,minat_budidaya_ikan_air_tawar_rendah.html. (Diakses : 15 Juli 2016)
- Erawaty, 2001. <http://eprints.ung.ac.id/1191/6/2012-2-54244-632408029-bab228012013124502.pdf>. (Diakses : 09 Februari 2015)
- Fellow, J.P. 2000. Food Processin Technology, Principles and Practise. 2nd ed. Woodhead Pub. Lim., Cambridge. England.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Gaman dan Sherrington, 1994. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/37439/4/Chapter%20II.pdf> (Diakses : 02 Februari 2015)
- Harris dan Karmas, 1989. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/37439/4/Chapter%20II.pdf> (Diakses : 02 Februari 2015)
- Indonesian Journal of Human Nutrition*, Juni 2014, Volume 1 Edisi 1 : 57 – 70.
- Judge, M. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Markel. 1989. *Principles of Meat Science* 2nd. Kendall. Hunt Publishing Company, Derbeque, Iowa.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2011. <https://ml.scribd.com/doc/260459462/09-70-0033-Hening-Puspitasari-Ayu-Setiadewi-BAB-I-pdf>. (Diakses : 06 April 2015)
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Khairuman, dan Amri, K., 2002. *Budidaya Ikan Lele Dumbo Secara Intensif*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Maghfiroh, I. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (Pangasius hypothalamus)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor. Tidak Diterbitkan.
- Matz, S. A. 1962. *Water in Food*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.

- Ng, H.H. & M. Kottelat (2008). The identity of *Clarias batrachus* (Linnaeus, 1758), with the designation of neotype (Teleostei: Clariidae). *Zoological Journal of the Linnean Society* 153(4): 725–732.
- Nurzainah dan Namida, 2005. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/37439/4/Chapter%20II.pdf> (Diakses : 02 Februari 2015)
- Pillai, T. V. R. 1995. *Aquaculture: Principle and Practices*. Fishing News Books, Oxford. pp:344-4347.
- Prinyawiatkul, W., K. H. Mc Wather, L. R. Beuchat and R. D. Philips. 1997. *Optimizing Acceptualy Of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea And Peanut Flours*. *J. Food Sci.* 62 (4) : 889- 893.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*) pada Pembuatan Bakso. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rabiatul Adwyah. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Rahmadani, 2010. <http://eprints.ung.ac.id/1191/6/2012-2-54244-632408029-bab228012013124502.pdf>. (Diakses : 09 Februari 2015)
- Saanin. H. 1968. *Taksonomi dan Kunci Determinasi Ikan*. Bina Cipta. Jakarta. 225 hal.
- Santoso, 1994. *Petunjuk Praktis Budidaya Ikan Lele Dumbo dan Lokal*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanto, T. dan Saneto, B. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Susanto, 1988. <https://ml.scribd.com/doc/260459462/09-70-0033-Hening-Puspitasari-Ayu-Setiadewi-BAB-I-pdf>. (Diakses : 06 April 2015)
- Tauber, 1977. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/37439/4/Chapter%20II.pdf> (Diakses : 02 Februari 2015)
- Tim Agriminakultura, 2008. <https://ml.scribd.com/doc/260459462/09-70-0033-Hening-Puspitasari-Ayu-Setiadewi-BAB-I-pdf>. (Diakses : 06 April 2015)
- Triyantini, R. S., J. Darma dan T. P Indarmono. 1986. *Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi*. Proc. Seminar. LIPI. Pusat Penelitian Peternakan, Bogor. 7 : 359-364.

- Ubaidillah, Anas. dan W. Hersoelistyorini. 2010. “Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*clarias gariepinus*)”. Dalam *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol 01 No. 02. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=98461&val=425> (Diakses : 05 April 2015)
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi edisi terbaru, Bogor Mbrio press.
- Winarno F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiyono, B. dan Poedji H. 1993. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Biji Kemiri Terhadap Rendemen dan Sifat Minyaknya. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. Vol 11 No. 5 (1993). Hal 173-174.
- Yuliani, Ita. 2013. *Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/19173/1/5401409158.pdf>. (Diakses : 02 Februari 2015)