

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2007. *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Agromedia Pustaka. Depok.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonymous. 2004. *Carrot*. <http://en.wikipedia.org/wiki/carrot>. [diakses tanggal 26 Agustus 2016].
- Azizah T N. 2009. *Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam Pembuatan Kreker terhadap Kerenyahan dan Sifat Sensori Kreker Selama Penyimpanan* [skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, IPB, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2002. Nugget Ayam SNI.01-6638-2002.
- Buckle, K.A.,R.A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta.
- Djalal R, A. S Widati, dan J. Prakoso. *Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Chicken Nugget*. 2008. dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya.
- Hendronoto, A. 2009. *Pengaruh penggunaan berbagai tingkat presentase pati ganyong (Canna edulis Ker) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas nugget ayam*. Seminar Nasional Pengembangan Sumverdaya Lokal untuk Kemandirian Pangan Asal Hewan. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Jawa Barat. ISBN : 978-602-95808-0-8.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran (terjemahan). Edisi Millenium, jilid 1.PT. Prenhallindo*. Jakarta.
- Lukman I, Huda N, Ismail N. 2009. Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets. *Asian Journal of Food and AgroIndustry* 2(02), 171-180.
- Malasari. 2005. *Sifat Fisik dan Organoleptik nugget ayam dengan penambahan wortel (Daucus carota L.)*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1995. *Bertanam Wortel*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- SNI. 1994. *Tepung Tapioka*. SNI 01-34511994-1994. Badan Standarlisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan I. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soliha, I. 2008. *Aplikasi Penggunaan Tepung Daging Sapi Sebagai Bahan Substitusi Sebagian Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, IPB Bogor. Bogor.
- Stanton, W. J. 1978. *Fundamental of Marketing*. New York: McGraw Hill Book Company Inc.
- Suprapti, Lies. 2002. *Pengawetan Telur*. Penebar Kanisius. Yogyakarta.
- Suprapti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Suwoyo, H. 2006. *Pengembangan Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan Dasar Daging SBB (Skinless Boneless Breast) dengan Penambahan Flakes Wortel di PT. Charoen Pokphand Indonesia Chicken Processing Plant, Cikande-Serang*. Skripsi thesis: Institut Pertanian Bogor.
- Swastha, Basu dan Irawan. 2005. *Manajemen Pemasaran Modern*, Liberty. Yogyakarta.
- Thoriqul H., Hapsari, dan T. Palupi. *Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah*. 2015. Dalam *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.6 No.1
- Wibowo, A., F. Hamzah, dan V. Setiaries. *Pemanfaatan (Daucus carota L.) Dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe*. 2014. Dalam *SAGU* Vol. 13 No. 2 : 27-34.
- WikiHow. <http://id.wikihow.com/Menghitung-Kalori-dari-Protein>
- Winarno, F. G. dan S. Koswara, 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.