

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., H. B. Hendrick, J. C. Forrest, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Fransisco
- Abubakar, T. Suryati dan A. Azizs. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (*Anas platyrynchos*). *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Fakultas pertanian. Universitas Sebelas Maret.Surakarta.
- Anggadiredja, Jana T. dkk. 2010. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anwar, A.M., Windrati, W.S. dan Diniyah, N. 2016. Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Maizena dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*. 10 (2): 167-179.
- Arif, Ismanto. 2012. Pengaruh Bahan Pengikat (Karagenan, Albumen dan Gelatin) dan Lemak Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Karakteristik Sensoris Sosis Sapi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 8 Nomor 2. 69-74.
- Astawan, M. 2008. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. (Online), (<http://nasional.kompas.com/read/2008/10/28/10371776/Nugget.Ayam.Bukan.Makanan.Sampah>). (8 Oktober 2016).
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Cetakan ke 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Chen, B.H. and Y.C. Chang. 2001. Formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in the smoke from heated model lipids and food lipids. *J. Agric. Food Chem*. 49(11): 5238 – 5243.
- Depkes RI, 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta.

- Departemen Kesehatan RI., 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practise*. 2nd Ed. Woodhead Publ, Lim. England, Cambridge.
- Gumilar, J., Rachmawan, O., dan Nurdyanti, W. 2011. Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filler Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). *Jurnal Ilmu Ternak* 11 (1): 1-5
- Kasih, N.S., Jaelani, A., dan Firahmi, N., 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. Fakultas Pertanian. *Program Studi Peternakan. Universitas Islam Kalimantan (UNISKA)* 4 (2): 154-159.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootehnik* 35 (1): 106-116
- Laily. 2010. *Olahan dari Kentang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Leo, M and L. Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley & Sons, Inc. Hal:40
- Lestari, A. 2013. Produksi dan Pemasaran Nugget Ayam Rumput Laut. *Skripsi. Teknologi Industri Pangan*. Politeknik Negeri Jember.
- Maryati, S. 2000. *Tata Laksana Makanan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Muchtadi, 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Nafiah, H., Winarni, dan Susatyo, E. 2012. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indo. J. Chem. Sci.* 1 (1) : 28-31
- Owens, C. M. 2001. *Coated Poultry Products*. Didalam: Sam, A. R. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. London.
- Rizki F.A, Rusmarilin H, Ginting S. 2014. Pengaruh Perbandingan Tapioka Dan Tepung Talas Dengan Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Nugget Bayam. *Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.2 No.4

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Cetakan ke 1. Kampus IPB Taman Kencana Bogor: IPB Press. Bogor.
- Sitindaon, J. 2007. Sifat Fisik Dan Organoleptik Sosis Frankfurters Daging Kerbau (*Bubalus Bubalis*) Dengan Penambahan khitosan Sebagai Pengganti Sodium Tripolyphosphate (STPP). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi kedua. Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi ketiga. Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. IPB, Bogor.
- Suwoyo, Heru. 2006. Pengembangan Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan Dasar Daging Sbb (Skinless Boneless Breast) Dengan Penambahan Flakeswortel. *Skripsi*. IPB: Bogor
- Syamsuar. 2006. Karakteristik Karagenan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Pada Berbagai Umur Panen, Konsentrasi KOH dan Lama Ekstraksi. *Skripsi*. Bogor: Sekolah Pascasarjana IPB.
- Wiguna, Y.T.A., Suryaningsih, L., dan Lengkey, H.A.W. 2015. *Pengaruh Tingkat Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Puyuh*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Hal 1-13.
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta