

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulrahman. 1987. *Teknologi Pengolahan Surimi*. Jakarta: Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Alamsyah, Y., dan Sujanto. 2007. *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Depok: Agromedia Pustaka.
- Aminudin, N., Y.S. Darmanto, dan Anggo, A.D. 2013. *Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbitol terhadap Kualitas Surimi Ikan Swanggi selama penyimpanan suhu -5 C*. Teknologi Pengolahan Perikanan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Astawan, M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Astuti. 2014. “*Pengaruh penambahan isolate protein kedelai terhadap karakteristik bakso dari surimi ikan swangi (Pricanthus tayenus)*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Semarang:Universitas Diponegoro.
- Aswar. 1995. *Pengolahan fish nugget dari ikan nila merah*. Skripsi. Jurusan Pengolahan Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Nugget Ayam (Chicken nugget)*. SNI 01-6683. Jakarta.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Product Processingan Industry Guide*. Washington, DC. GRC Press.
- Cahyono, B. 2005. *Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Cahyono, B. 2009. *Budidaya Bawang Daun*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. (Penerjemah M. Muljohardjo). Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology Principles and practice*. 2nd ed. Woodhead Pubi, Lim. England: Cambridge.

Food Agricultural Organization. 1999. *The living marine mesources of Western Central Pasific. Spesies identification guide for fishery purpose. Department of Biological Sciences Old Dominion*. Virginia: Norfolk University.

Gaman, P.M., dan Sherrington, K,B. 1994. Ilmu Pangan. (Diterjemahkan G. Murdijati., Naruki. S, Agnes Murdiati dan Sardjono, Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.

Heldman, D.R., and Singh, P.R. 1981. *Food Process Engineering*. 2nd ed. The AVI Pubi. Comp., Inc. USA: Westport, CT.

Khomson, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.

Padaga, M.Ch., H. Purnomo. 1989. *Ilmu Daging*. Nuffic Universitas.

- Park, J.W. 2014. *Surimi and Surimi Seafood: Third Edition*. New York (US): CRC Press.
- Permadi, S.N., Mulyani, S dan Hintono. A. 2012. “*Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Plerotus Ostreatus)*”. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Priwindo, S. 2009. *Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai bahan Pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara. (Tidak Diterbitkan).
- PT. Indo Lautan Makmur. 2020. *Annual Report*. Laporan Tahunan 2020.
- Rumaniah. 2002. *Kajian Proses Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Mas (Cyprinus carpio)*. Skripsi. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Suzuki T. 1981. *Fish dan Krill Protein in Processing Technology*. London (UK): Applied Science Publishing Ltd.
- Tanoto, E. 1994. *Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tengiri (Scomberomorus commersoni)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Tanuja, S., Viji, P., Zynudheen, A.A. Ninan, G., and Joshy, C.G. 2014. *Composition, textural quality and gel strength of surimi prepared from striped catfish*

(Pangasianodon hypophthalmus, Sauvage, 1878). Fishery Technology. 51: 106-111.

Uju, Nitibaskara, R. Ibrahim, B. (2006). “*Pengaruh frekuensi pencucian surimi terhadap mutu produk bakso ikan jangilus (Istiophorus sp)*”. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 8(11): 1-10.