

DAFTAR PUSTAKA

- Ahadi, B. D., & Effendi, M. Y. 2019. *Validasi Lamanya Waktu Pengeringan Untuk Penetapan Kadar Air Pakan Metode Oven Dalam Praktikum Analisis Proksimat (Validation of Drying Time for Determining The Feed Moisture Content Using Oven Method in The Proximate Analysis Practicum)*. Jurnal Ilmu Peternakan Terapan, 2(2).
- Ambas S 2017. *Efek Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Dangke*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Andarwulan, Nuri, and D. H. Feri Kusnandar. 2018. *Pengelolaan Data Analisis Pangan PEND.*" Pang4411/Modul 1.1.3 1.
- Edel W. dan Kampelmacher EH. 1973. *Bull. Wld Hlth Org* . 48. 167-174
- Food And Drug Administration. 1995. *Bacteriological analytical manual*. AOAC International. Washington
- Aryanti, D, A. 2017. *Pengenceran dan penanaman mikroba*. Karya Ilmiah. Universitas Jambi. Jambi.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*. Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BSP (Bika Solusi Perdana). 2014. *Istilah Verifikasi dan Validasi dalam ISO/IEC 17025*.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet and M. Wotton. 2009. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Cahyono D, Padaga M dan Sawitri ME. 2013. *Kajian Kualitas Mikrobiologis (Total Plate Count (TPC) Enterobacteriaceae dan Staphylococcus aureus) Susu Sapi Segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(1):1-8.

- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Hrowood Publisher, England
- Fardiaz, S. 1992. *Petunjuk Laboratorium Amikrobiologi Pengolahan Pangan*. DIKTI-PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- FoodData Central. 2016. *Chicken Nuggets, From Frozen*. U.S. Department Of Agriculture. Amerika Serikat
- Greishilda, R. 2020. *Proses Produksi Okey Stik Chicken Nugget Di Pt. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Ngoro*. Laporan PKL. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Hamdiyati, Y. 2011. *Pertumbuhan dan Pengendalian Mikroorganisme II*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Harmita, H. 2012. *Petunjuk pelaksanaan validasi metode dan Cara Perhitungannya*. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*, 1(3), 117-135.
- Hartami, P., Nur, M., & Ayuzar, E. 2014. *Pengaruh penambahan bahan pengencer sperma terhadap fertilitas spermatozoa ikan lele dumbo (Clarias gariepinus)*. *Acta Aquatica. Aquatic Sciences Journal*, 1(1), 46-52.
- ISO. 2017. *Microbiology Of The Food Chain-Horizontal Method For The Detection And Enumeration Of Enterobacteriaceae-Part 2*. Colony-count technique.
- Karsinah HM, Lucky S, Mardiasuti HW. 2014. *Batang Negatif Gram. Pada Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Kayser FH, Bienz K, Eckert J, Zinkernagek RM. 2005. *Medical Microbiology* 4th ed. New York: Thieme.
- Lindawati, S, T, dkk. 2014. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan*. Universitas Udayana. Bali.
- Margot, Heike, et al. 2016. *Effects of different media on the enrichment of low numbers of Shiga toxin-producing Escherichia coli in mung bean sprouts*

and on the development of the sprout microbiome. International Journal of Food Microbiology 232: 26-34.

Nurohaianah. 2007. *Media Mikrobiologi Dasar*. UI Press. Jakarta.

Nurzainah dan Mamida. 2005. *Pengertian Nugget*. Universitas Diponegoro Semarang: Fakultas Peternakan.

Owens, C. M. 2011. *Coated Poultry products. Dalam : Sam, A.R. Poultry meat processing. CRC Press. London*

Pelczar M, Chan, E. 2015. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI-Press

Pietzsch O., Kretschmer FJ dan Bulling E. 1975. *Zbl. Bakt. Abt. I. Orig.* 232. 232-246.

Purnama, C. 2015. *Pengawasan Dan Pengendalian Mutu Pembuatan Chicken Nugget Pada Proses Pembekuan Menggunakan IQF Dan Pengemasan PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Salatiga*. Laporan PKL. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang

Riyanto. 2014. *Validasi dan Verifikasi Metode Uji*. Deepublish. Yogyakarta.

Sekretariat Ditjen PKH. 2017. *Konsumsi Periode Tahun 2016. Newsletter Data Makro Edisi 01/konsumsi/03/2017*. Sekretariat Ditjen PKH, Bagian Evaluasi dan Layanan Rekomendasi. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian.

Siaterlis, A., Deepika, G., & Charalampopoulos, D. 2009. *Effect Of Culture Medium And Cryoprotectants On The Growth And Survival Of Probiotic Lactobacilli During Freeze Drying*. *Letters in Applied Microbiology*, 48(3), 295-301.

SNI 0-6683-2014. *Naget Ayam (chicken Nugget)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

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. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan fish nugget dari ikan tenggiri*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tim Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan IPB. 2012. *Pengetahuan Bahan Makanan Ternak*. CV Nutri Sejahtera. Bogor.
- Wahyudi. 2009. *Prinsip Perhitungan Cawan Total Plate Count (TPC)*. Bogor: Dirjen Pendidikan Tinggi, Dekdikbud, PAU IPB
- Wellyalina, W., Azima, F., & Aisman, A. 2013. *Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(1).
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. 2015. *Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate*. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem, 3(3), 237-248.