

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita, 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia. 132-150.
- Anajarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Whotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Departemen Perindustrian RI. 2002. *Syarat Mutu Nugget SNI 01- 6683-2002*. Jakarta :Departemen Perindustrian RI.
- [DKBM] Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2004. Jakarta: LIPI
- Rahma, E. 2013. MKDU Ilmiah Alamiah Dasar. Jakarta: Bumi Aksara.
- Gaman P.M, dan Sherrington, 1994, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ginting, Paham & Syafrizal Helmi Situmorang. 2010. *Filsafat Ilmu dan Metode Riset*. Medan: USU Press
- Ismargini. 1975. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Lemak Sapi, Bahan Pengikat dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Sosis Ikan Tongkol(*EutynusSp.*). Bogor : FATETA IPB
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Lukman, H. 1995. *Perbedaan karakteristik daging, Karkas dan sifat Olahannya Antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir*. Disertasi. Program Pascasarjana IPB Bogor. Hal 25
- Mahmud dkk. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Dept. Of Animal Science. The Ohio state University and The Ohio Agricultural Research and Departement Center. Ohio. Hal 1-38

- Owens, C. M. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press LCC. Department of Poultry Science, Texas. (Edited by A.R.Sams).
- Palungkun, R., A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta: PT. Penebar Swadaya
- Pearson, A. M dan F. W Tauber. 1975. Processed Meat, West Part Connecticut. AVI Publishing Co : 263-268
- Potter, N. N. 1987. *Food Science* dalam Praptiningsih, Y. 1988. Laporan Penelitian: *Pembuatan Cake Dari Tepung Kacang Tungga k*. Jember : THP UNEJ
- Priyanto Triwitono. 1996. *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dan Tepung Tempe Gembus sebagai Bahan Dasar Kripik.*, Laporan Penelitian, FTP, UGM, Yogyakarta.
- Purnomo, H 2000. Pembuatan Chicken Nuggets. Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat. Universitas Brawijaya Malang.
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta : UI Press.
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sudigdo, E.M. 1983. Kedelai Dijadikan Lebih Bergizi. Cetakan ke-2. Terate, Bandung.
- Sulistiani, 2004. *Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional*. [Skripsi] IPB. Bogor.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara.
- Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 176-313
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Winarno, F. G., dan D. Fardiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor