

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B., 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsioal Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- Anjarsari, B., 2010. Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Armetaningtyas, D., 2012. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 7 (1): 42-47. ISSN: 19780303.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Nugget Ikan (Fish Nugget). SNI 7758-2013. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2020. Tepung Jagung. SNI 3727-2020. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barbut, S., 2002. Poultry Products Processingan Industry Guide. Washington DC: GRC Press.
- Bourne, M. C., 2002. Food Texture and Viscosity Concept and Measurement 2 ed. Academic Press. New York.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan M. Wooton, 1997. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- De Man, J. M., 1997. Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Bandung: Penerbit ITB.
- Desmelati, dan R. Hayati, 2008. Optimasi berbagai tepung kanji pada nugget Ikan Patin terhadap karakteristik sensori dengan metode permukaan Respon. *Jurnal Floratek* 3: 35-49.
- Erawan, E dan K.M. Boer, 2018. Analisis Efektivitas Sosialisasi Program Gemarikan Oleh Bidang Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) Di Dinas Kelautan Dan Perikanan Provinsi Kalimantan Timur Dikota Samarinda. *Jurnal Ilmu komunikasi*. Vol 6 (2) : 125-136. ISSN 2502-597X.
- Erawaty, W.R., 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan, dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Prodak Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gaspersz V., 1991. Metode Perancangan Percobaan. Penerbit PT. Armico. Bandung, 478 Hal.

- Hadinoto, S., dan Idrus, S., 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus Albacares*) dari Perairan Maluku. Kementerian Perindustrian.
- Hadiwiyoto. S., 2003. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty, Yogyakarta.
- Illene, F., 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Proporsi Maizena Dan Tepung Menjes. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Lukman, I., N. Huda., dan N. Ismail, 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 2(02): 171-180.
- Kantun, W., A. Mallawa., dan N.L. Rapi., 2014. Struktur ukuran dan jumlah tangkapan tuna madidihang (*Thunnus albacares*) menurut waktu penangkapan dan kedalaman di Perairan Majene Selat Makassar. *Jurnal Saintek Perikanan* 9: 39-48. DOI: 10.14710/ijfst.9.2.39-48.
- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono W., 2008. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Pusat Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Ketaren, S., 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Jakarta: UI-Press.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu., dan S. Mulyani, 2013. Pengaruh berbagai filler terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik *chicken nugget*. *Animal Agriculture Journal* 2: 370-376.
- Maghfiroh, I., 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Miftachussudur, 1994. Pengaruh Jenis Tepung dan Prosentase Ikan Teri terhadap Mutu Krupuk Ikan Teri (*Stolephorus Conumersoni*). [Skripsi]. Jember: Fakultas Pertanian, Universitas Jember.
- Muchtadi, D., 1993. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Muchtadi, T. dan F, Ayustaningwarno, 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal 245.
- Nisa, T. K., 2013. Pengaruh substitusi Nangka Muda (*Artocarpus Heteriphyllus LMK*) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science and Culinary Journal*, 2(1), pp. 63-71.

- Palungkun, R. dan A. Budiarti, 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(4), pp. 115-120.
- Prameswari, D. dan Andjarwati, A. L., 2018. Pengaruh Kualitas Layanan Jasa Terhadap Word Of Mouth dengan Kepuasan Pelanggan sebagai Variabel Antara (Studi pada Biro Perjalanan Umum Rosalia Indah Surabaya). BISMA: Jurnal Bisnis dan Manajemen, 3(1), 49-65.
- Prasetyati, S.M., Permadi, A., dan Taryoto, A.H., 2021. Analisis Adopsi Teknologi Pembuatan Petis dari Limbah Pengolahan Pindang di Kabupaten Sukabumi. PELAGICUS, 2(2), 95-106.
- Purnomo, H. dan Rahardyan. D, 2008. Review Article: Indonesian Traditional Meatball. International Food Research Journal. 15(2): 101-108.
- Raharjo, S., D.R. Dexter., R.C. Worfel., J.N. Sofos., M.B. Solomon., G.W. Shults., dan G.R. Schmidt., 1995. Quality Characteristic of Restructured Beef Steaks Manufactured by Various Techniques. Journal of Food Science. 60:68-71.
- Ratnasari, Diah. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK). Vol. 02, No.02, Februari 2021, pp. 7-14.
- Rifqi, A., M. 2017. Formulasi Nugget Tahu Pury (Nugget tapury) sebagai Alternatif. Institut Pertanian Bogor, V:22-30.
- Rospitati, E. 2007. Evaluasi Mutu dan Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus sp*) yang Diberi Perlakuan Titanium Dioksida. Thesis, Danamandiri Online. Bogor.
- Saanin, H., 1984. Taksonomi da Kunci Identifikasi Ikan. Binacipta: Jakarta.
- Saleh, M., K. Prana., S. Hartatik, 2002. Dokumen Tepat Guna. UPT. Perpustakaan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sanoesi, E., S. Andayani., dan M. Fajar, 2002. Introduksi Pemanfaatan Silase Ikan Rucah sebagai Bahan Pakan terhadap Pertumbuhan dan Kelulusan Hidup Ikan Kerapu Macan (*Ephynephelus fuscoguttatus*). Jurnal Ilmu Hayati. Vol 14(1):84-93.
- Setyowati, M. T., 2002. Sifat Fisik, Kimia, dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena. Skripsi Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sianipar, D.T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisik, Kimia Serta Palatabilitas Fish Nugget Dari Daging Merah Tuna (*Thunnus Obesus*). [Skripsi]. Jurusan Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sianipar, D., Sugiyono., dan Syarif R., 2008. Kajian Formulasi Bumbu Instan Binthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan Pendugaan Umur Simpannyadengan Menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 19 (1): 32-39.
- Soekarto, S.T., 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soeparno, 2005., Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi., 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Syamsir, E., 2008. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor. Hal : 24-25.
- Tanoto, E., 1994. Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Thalib, A. 2011. Uji Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Madidihang (*Thunnus Albacares*) dengan Bahan Pengisi yang Berbeda. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate Volume 4 Edisi.
- Tian, S.J., J.E. Rickard., dan J.M.V. Blanshard., 1991. Physicochemical Properties of Sweet Potato Starch. Journal Science Food Agricultural. 57:459-491.
- Wahyuni, S. 2011. Histamin Tuna (*Thunnus sp*) dan Identifikasi Bakteri Pembentuknya Pada Kondisi Suhu Penyimpanan Standar. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wellyalina, F. Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(1):9-17.
- Winarno, F. G., 1992. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., 1993. Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., 2004 Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 253 hal

- Winarno, F. G., 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., dan Agustinah W. 2005. Herba dan Rempah: Aplikasinya dalam Hidangan, Cetakan 1. Bogor: M-BRIO Press.
- Wibowo, S., 2001. Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay). Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Widrial, R., 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang
- Witono, Y., 2014. Teknologi Flavor Alami: Berbasis Proses Hidrolisis Enzimatis. Surabaya: Pustaka Radja, CV. Salsabila Putra Pratama.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D.S., dan Runtini, N., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. Jurnal Ilmu Ternak, 16(2), pp. 95-99.