

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W., 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian Surakarta: Universitas Sebelas Maret. 228 hal
- Anggadireja, J.T., Z. Achmad, P. Heri, dan I. Sri, 2006. Rumput Laut. PenebarSwadaya. Jakarta.
- Anggadiredja, T. Jana, 2009. Rumput Laut Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial. Depok: Penebar Swadaya 182 hal
- Astawan, M., 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta. 251 hal
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Nugget Ikan (Fish Nugget). SNI 7758-2013. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT), 2011. Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut. Jurnal Pangan dan Agro Industri. 2 (3): 1-7. hal
- Berlian Nur, dan Hartuti, 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1997. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia. 123 hal
- Dahuri, Rochimin dkk. 1996. Pengelolaan Sumber Daya Pesisir dan Lautan Secara Terpadu. Jakarta
- Delian. F., 2014. Mutu Nugget Organoleptik Ampas Tahu Suplementasi Daging Ikan Tuna Sebagai Makanan Jajanan Tinggi Protein. Skripsi. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. 72 hal.
- Fardiaz, D., 1989. Hidrokolid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 225 hal
- Ghufran M, Kordi K, 2010. Budi Daya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-obatan, Lily Publisher, Yogyakarta.
- Gaspersz V., 1991. Metode Perancangan Percobaan. Penerbit PT. Armico. Bandung, 478 Hal.
- Herawati, dan Ahza, 2005. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah. 38 hal
- Irmansyah, J dan Kusnadi, 2009. Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan. Media Peternakan 32 (1) : 22-30
- Jayanti, O.D. 2006. Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumber Daya Ikan

- Kuniran (*Upeneus* spp) di Perairan Semarang. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas di Ponegoro. Semarang.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2010. Statistik Perikanan tangkap 2010. Jakarta: KKP Press.
- Leo, M and L. Nollet, 2007. Handbook og Meat Poultry and Seafood Quality. Blackwell Pub John Wiley and Sons, Inc, New York. 19 pp
- Owens, C. M., 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press LCC. Departemen of Poultry Science, Texas. (Edited by A. r. Sams). 129
- Palar, Heryando. 1994. Pencemaran dan Toksikologi Logam Berat. Rineka Cipta. Jakarta.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purnomo, T dan Muchyddin. 2007. Analisis Kandungan Timbal (Pb) pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) di tambak Kecamatan, Gresik. Neptunus, Vol. 14. No.1, Juli 2007:68-77. Surabaya.
- 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). BISM: Jurnal Bisnis dan Manajemen, 3(1), 49-65.
- 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.
- Rahmadani, T., Sabang, S. M., & Said, I. (2015). Analisis Kandungan Logam Zink (Zn) Dan Timbal (Pb) Dalam Air Laut Pesisir Pantai Mamboro Kecamatan Palu Utara. Jurnal Akademika Kimia, 4(4), 197-203. Hal
- Rismunandar, 1993. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Jakarta: Penebar Swadaya. 213 hal
- Saanin,1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II. Bima RupaAksara. Jakarta.
- SNI [Standar Nasional Indonesia], 2015. Pengujian kadar air pada produk perikanan. SNI No. 2354.2:2015. Badan Standar Nasional. 2-4 hal
- Surti, T., dan Ari, W. (2004). Kajian terhadap Indeks Kesegaran secara Kimiawi pada Ikan Berdaging Merah dan Berdaging Putih. Laporan Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suryaningrum, D. T., Murdinah dan Arifin, M., 2002. Penggunaan Kappa-Karagenan sebagai Bahan Penstabil pada Pembuatan Fish Meat Loaf dari Ikan Tongkol (*Euthynnus pelamys*. L). Jurnal Penelitian Perikanan

Indonesia (Edisi Pasca Panen). Vol 8 No 6.

- Thalib, A., 2011. Uji tingkat kesukaan nugget ikan madidihang (*Thunnus albacares*) dengan bahan pengisi yang berbeda. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 4(1), 58-64.
- Wibowo, S., 2001. *Budidaya Bawang: Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Penebar Swadaya: Jakarta. P. 7-8 hal
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 129 hal
- Winarto W. P., 2003. *Sambiloto: Budi Daya dan Pemanfaatan untuk Obat*. 1st ed. Jakarta: Penebar Swadaya. P. 1-12
- Yakhin, L. A., J. Santoso dan I. Tirtajaya, 2008. Pengaruh Penambahan Kappa-Karagenan terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) dan Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 6. No. 1