

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. Chicken Nugget. Tekno Pangan dan Agroindustri Volume 1. <http://www.aagos.ristek.go.id/>. Diakses pada tanggal 30 Mei 2008.
- Anonim. 2012. Kandungan Gizi Tepung Jagung. Diakses di Makassar 28-09-2012.
- Anonim. 2019. <https://jenistepung.home.blog/2019/08/29/apa-itu-tepung-tapioka-manfaat-kandungan-dan-kegunaanya>. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2019.
- Anonim. 2021. <https://id.wikipedia.org/wiki/Tapioka>. Diakses pada tanggal 16 Mei 2021.
- Astawan, M. 2003. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Badan Standarisasi Nasional, Standar Nasional Indonesia-SNI 01-3751-2009, (Jakarta: BSN, 2009).
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2014. *SNI 01-6638 Nugget Ayam*. www.sni.bsn.go.id.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Buckle, K. A. *et al.* 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Depkes R.I, Daftar Komposisi Bahan Makanan, (Jakarta: Bharatara Karya Aksara, 1996).
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan Lanjut. PAU, IPB.
- Jamaluddin, Rahardjo B., Hastuti P., Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 18 hal.
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hendrarti. 2005. Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar. *Jurnal Indo. Trop. Anim. Agric.* 30 (1): 34-41.
- Kusmaningrum, M., K. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget.

- Lekahena, V.N.J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate) Volume 9 Nomor 1*.
- Michael E.J. Lean, Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan, (Yogyakarta:Pustaka Pelajar, 2011), hlm.253-258.
- Muchtadi, T. R. 1990. Teknologi pengawatan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Laporan penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugraha, B. D. Iswoyo dan Adi Sempurno. 2011. Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Nur Aini, Gunawan Wijonarko dan Budi Sustriawan. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, *AGRITECH, Vol. 36, No. 2*.
- Nuramalia. 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein Serta Tinggi Serat. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Permadi, S. N; S. Mulyani, A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 4*.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Saragih, R. 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat *Vegetarian*. *Jurnal Institut Teknologi Indonesia, Volume 1 Nomor 2*.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suprapti, M.Lies. 2001. Membuat Aneka Olahan Jamur. Jakarta: Puspa Swara.
- Soediaoetomo AJ. 2004. Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. Dian Rakyat, Jakarta.

- Soraya, Sy. Nida El Husna dan Khairul Bariah. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (5) No.1.*
- Tornberg, E. 2005. Effects of heat on meat proteins - implications on structure and quality of meat products. *J. Meat Sci* 70 : 493-508.
- Utomo, A, H. Djalal Rosyidi dan Aris Sri Widati. 2014. Studi Tentang Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Gizi Makanan.*
- Winarno F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Utama Pustaka. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT. Gramedia Jakarta.