

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustrawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36 (2): 160-169.
- Asrawaty, A. (2018). Perbandingan berbagai bahan pengikat dan jenis ikan terhadap mutu fish nugget. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 33-45.
- Astawan, M. (2008). Nugget Ayam bukan Makanan Sampah. Diakses dari [www.jawaban.com/health tanggal 11-09-2019 jam 23:17](http://www.jawaban.com/health tanggal 11-09-2019 jam 23:17)
- Baswardono. (1983). Studi pendahuluan pengembangan kupang sebagai makanan murah bergizi. *PN Balai Pustaka*. Jakarta
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, C. R. (1984). *Engineering Economy. Seventh Edition*. New York: Mc Millan Publ. Co.
- Dodik, B. (2004). Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Dalam Rangka Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. *Makalah Sains Pascasarjana IPB*.
- Evanuarini H. (2010). Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2), 17-22.
- Fakhrudin, A. (2009). Pemanfaatan air rebusan kupang putih (*Corbula faba Hinds*) untuk pengolahan petis dengan penambahan berbagai pati-patian.
- Hanifa, R., Hintono, A., & Pramono, Y, B., (2016). Daya ikat air, tekstur, dan kesukaan terhadap tekstur chicken nugget hasil substitusi terigu dengan mocaf dan penambahan tepung tulang rawan. *Agromedia*, 34(1), 21-26.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1): 2011.
- Kartika, B., Pudji, H., dan Wahyu, S., (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta*.
- Koswara. 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com.
- Lestari, L. A., & Elza Ismail, M. (2015). Kandungan gizi dan daya terima nugget berbahan dasar kupang (*Musculita senhausia dan Corbula faba hinds*) (*Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada*).
- Mushollaeni, W., & Tirtosastro, S. (2007). Pengolahan nugget komposit dengan bahan baku ampas tahu dan daging ikan hiu. *Buana Sains*, 7(2), 131-138.
- Normasari, R, Y. (2010). Kajian penggunaan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan cookies. *Skrripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Permadi, S. N., Mulyani, S., & 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).
- Permatasari, P, K., & Rahayuni, A. (2013). Nugget tempe dengan substitusi ikan mujair sebagai alternatif makanan sumber protein, serat, dan rendah lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 1-9.
- Prastia, Ali, A., & Hamzah, F. (2016). pembuatan nugget jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dengan penambahan ikan gabus (*Channa striata*) . *Jom faperta*, 3(2), 1-10
- Prayitno dan Susanto, T. (2001). *Kupang dan makanan tradisional Sidoarjo. Surabaya: Trubus Agriasasana.*
- Purwanto dan Sardjimah, A. (2000). Profil kandungan asam lemak dalam makanan tradisional khas Jawa Timur. *dalam: Prosiding. Seminar Nasional Makanan Tradisional PKMT Unibraw. Malang.*
- Putri, A,N., Herlina., & Subagio, A. (2018). Karakteristik mocaf (*Modified Cassava Flour*) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (1), 79-89.
- Putri, R. M., & Kurnia, P. (2017). Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan sago (Metroxylon Sago Rottb) terhadap sifat elongasi dan daya terima mie basah. *URECOL*, 241-248.
- Rahmah,S., & Handayani, M.N. (2018). Penambahan tepung mocaf (modified cassava flour) dalam pembuatan nugget nabati. *Edufortech* 3 (1), 1-23.
- Romlah, N. (2011). Pengendalian cake mocaf (*Modified Cassava Flour*) cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas blackie*). *Diploma. Universitas Sebelas Maret. Surakarta*
- Ruriani, E., Nafi,A., Yulianti, L, D., & Subagio, A. (2013). Identifikasi potensi mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai bahan pensubstitusi teknis terigu pada industri kecil dan menengah di Jawa Timur. *Jurnal Pangan*, (3), 229 – 240
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M. P. Sari., (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. *IPB Press, Bogor.*
- Simanjuntak, E, A., Effendi, R.,& Rahmayuni. (2017). Kombinasi pati sago dan modified cassava flour (mocaf) dalam pembuatan nugget ikan gabus. *Jom faperta*, 4 (1), 1-15
- Sitohang, K, A, K., Lubis, Z., Lubis, L, M. (2015). Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*, 3(3), 308-315.

- Suarti, B., Fuadi, M., & Budiono, E. (2016). Flour treatment of oyster mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) and old dried noodles drying on quality of wheat mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Ilmu Pertanian "AGRIUM"*, 20(2)
- Subagio A., Siti, W. W., Yuli, W., & Fikri, F. (2008). Prosedur operasi standar (POS) produksi mocaf berbasis klaster. *Jurnal Kementerian Negara Riset Teknologi dan Pemda Kabupaten Trenggalek dan Fakultas Teknologi Pertanian*. Universitas Jember. Trenggalek. ISBN 978-97916216-3-2.
- Subagio, A. (2009). Modified cassava flour sebuah masa depan ketahanan pangan nasional berbasis potensi lokal. *Jember. FTP Universitas Jember*.
- Sudarmadji S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sukrama, U. (2009). *Aneka Ragam Khas: Jawa Timur*. PT Sarana Pancakarya Nusa.
- Sumardjo, D. (2009). *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Bioeksakta*. Jakarta: EGC
- Surawan, F. E. D. (2007). Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2).
- Susanto, T., & Prayitno, S. (2001). *Kupang dan Produk Olahannya*. Kasinius. Jogjakarta.
- Susrini, (2003). Indeks Efektifitas. *Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang*.
- Tala Z. Z. (2009). *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Taufik, A. H. (2014). Pembuatan nugget kerang kupang (*corbula faba*) dengan penambahan wortel dan jagung manis. *Tugas Akhir Jurusan Tata Boga-Fakultas Teknik UM*.
- Tejasari. (2005). *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Widrial, R. (2005). Pengaruh penambahan konsentrasi tepung maizena terhadap mutu nugget ikan patin. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Univeritas Bung Hatta, Padang.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta