



DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Nugget ayam (Chicken nugget). SNI 01-6683. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Food Science. Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Burhan. 2004. Panduan praktis memilih dan menangani produk perikanan. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Fahrul. 2004. Pembuatan fish nugget dari ikan mas (*Cyprinus carpio*). PAPER . Departemen Teknologi Pasca Panen Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Fellow, A.P. 2000. Food Proccession Technology, Principles and Practise.2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo
- Gardjito, Murdijati, dkk. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Ginting. (2015). Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget. Jurnal Agribisnis. Sumatera Utara.
- Hilwa, Z. 2004. Karakterisasi Genotip Ikan Lele Sangkuriang dengan Metode PCRFLP ADN Mitokondria. Institut Pertanian Bogor.
- Jamaludin, R.B; Hastuti P; dan Rochmadi.2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Dalam : Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Yogyakarta : Universitas Gajah mada
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karaktristik nugget dari ikan patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknolog.

- Michael E.J. Lean, Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan, (Yogyakarta:Pustaka Pelajar, 2011), hlm.253-258
- Palungkun, R., A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta: PT. Penebar Swadaya
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya
- Singh, P. V, 2008. Elementary Hydrology. Prentice-Hall Englewood Cliffs, New Jersey.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bhatara Aksara
- Suprpti, Lies. 2002. Pengawetan Telur. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyanto, S.R., . (2007). Budidaya ikan lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tanoto, E. 2002. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor :Bogor
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Witjaksono. 2009. Kinerja Produksi Pendederan Lele Sangkuriang Clarias sp. Melalui Penerapan Teknologi Ketinggian Media Air 15 Cm, 20 Cm, 25 Cm, dan 30 Cm. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurfajri A.F, 2017. Glatinisasi dan Hidrolisasi Pati dari Tepung Terigu. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Gunung Jati.

