

DAFTAR PUSTAKA

- Anggorowati, P.Y. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tempe dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Karakteristik *Nugget* Terubuk (*Saccharum Edule Hasskarl*). Skripsi. Universitas Pasundan.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Virginia: AOAC, Inc.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Virginia: AOAC, Inc.
- Astawan, M., Nurina R.A., dan Nurheni S.P. 2014. Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan* Vol 23 (3): 244-255.
- Atmoko, T. dan Hery K. 2017. Profesionalisme Chef dalam Pengolahan dan Meningkatkan Kualitas Makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* Vol 8 (2): 60 – 69.
- Badan Litbang Pertanian. 2011. Teknik Mengolah Daging yang Higienis dan Modern. *Agroinovasi* Edisi 9 – 15 (3430): 14 – 16.
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. “Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia”. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Fitriani, S., dkk. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) dan Kandungan Antioksidannya. *SAGU* 12 (2): 1 – 8.
- Food Safety Authority of Ireland. 2010. “Information on Nutrition and Health Claims and Food Supplements”. Dublin: Food Safety Authority of Ireland.
- Herminingsih, A. 2010. Manfaat Serat dalam Menu Makanan. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Hidayah, N., Resa S.A., dan Mary A. 2012. Evaluasi Sifat Fisikokimiawi dan Organoleptik Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Widyariset* Vol 15 (2): 357 – 364.
- Hintono, A., Priyo B., dan Bhakti E.S. 2012. Fortifikasi Serat Pangan (Dietary Fiber) pada Olahan Daging. *Penelitian*. Universitas Diponegoro.

- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makanan* 35 (1): 13 – 22.
- Indrianti, N., Rima K. dan Doddy A.D. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech* Vol 33 (4): 391 – 398.
- Iriani, E.S. 2012. Pemanfaatan Ampok Jagung Termodifikasi sebagai Bahan Baku Pembuatan Expanded Product. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian III*: 144-153.
- Khamidah, A. dan Nurul I. 2012. Pengolahan Sari Kedelai sebagai Dukungan Akselerasi Peningkatan Gizi Masyarakat. *Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi*, Juni 2012.
- Komansilan, Sylvia. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootek* Vol 35 (1): 106-116.
- Kusuma, A.A., Eko N.D., dan Ima W. 2017. Perbedaan Jumlah Nutrisi yang Hilang pada Bandeng Beku Non Cabut Duri dan Cabut Duri selama Penyimpanan Suhu Rendah. *JPHPI* Vol 20 (1): 153 – 163.
- Lestari, N. 2015. Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus* Lamk.) terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Daging Ayam. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Listiana, T. 2012. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Keong Sawah dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol 3 (5): 21 – 28.
- Mahmudan, A. dan Fithri Choirun Nisa. 2014. Efek Penggorengan Kentang dengan Oven Microwave terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Kelapa Sawit Sawit (*Elaeis guineensis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2 (3): 151-160.
- Mastuti, R. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Menggoreng terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3 (2): 23 – 31.
- Meilgaard, dkk. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*, 4th ed. CRC Press, Boca Raton, USA.

- Moelyono, J.S. 2011. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tenggiri dengan Variasi Konsentrasi Isolat Protein Kedelai. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Muhazalin, Nurul, Laili Hidayati, dan Soenar Soekopitojo. 2015. Evaluasi Mutu dan Kandungan Serat Nuggets Berbahan Dasar Ampok Jagung. Teknologi dan Kejuruan, Vol. 38 (2): 157-166.
- Nielsen, S.S. 2010. Food Analysis Laboratory Manual 4th ed. Springer Science, New York.
- Novianti, K. 2010. Mutu Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Pasca *Thawing* pada Pembekuan Menggunakan *Dry Ice*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Nufzatussalimah. 2012. Optimasi Proses Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) Keripik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Jurnal Keteknikan Pertanian (JTEP) Vol 26 (1): 25 – 32.
- Nugrahani, A. 2014. Sifat Fisik dan Kesukaan Sensoris Kulit Bakpia yang Disubstitusi dengan Tepung Singkong. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Permadi, S.N., S. Mulyani., dan A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1 (4): 125 – 130.
- Pudja, I.A. 2007. Model Perubahan Serapan Minyak pada Kentang selama Penggorengan. Agrotekno Vol 13 (1): 20 -24.
- Ratnaningsih, B.R dan Suhargo. 2007. Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dengan Metode Deep-Fat Frying. Agritech vol 27 (1): 27-32.
- Riti, M dan Meyangraeni T. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposisi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf terhadap Kualitas Chicken Nugget. Jurnal Pertanian Terpadu Vol 1 (2).
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. Magistra No. 75: 35-40
- Setiawan, D. 2011. Tempe. Wacana Didaktika Vol 1 (6): 25-32.
- Setiawati, E. 2015. Pemanfaatan Tepung Termodifikasi Umbi Rawa dan Tepung Rebung sebagai Coating Flour Produk Gorengan. Jurnal Riset Industri Hasil Hutan Vol 7 (1): 9 – 20.

- Shevell, S.K. 2003. *The Science of Color 2nd ed.* Optical Society of America.
- Shofiyatun, N.F. 2012. Optimasi Proses Penggorengan Vakum (*Vacuum Frying*) Keripik Daging Sapi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Subroto, E., Rossi I., dan Bambang N. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Cair Berbasis Teknologi Asap Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian V* (2): 106 – 116.
- Sugiyono, Fransisca, dan Aton Y. 2010. Formulasi Tepung Penyalut Berbasis Tepung Jagung dan Penentuan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *J. Teknol. dan Industri Pangan Vol XXI* (2): 95 – 101.
- Sumantri, B., Akhyar A., dan Vonny S.J. 2015. Pemanfaatan Tempe dengan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Nugget. *Jom Faperta Vol 2* (2).
- Sunarti T.C., Nur R., Indah Y., dan Evi S.I. 2010. Peningkatan Daya Cerna Ampok Jagung hingga 70% melalui Proses Enzimatis menggunakan Selulase dan Xilanase. *Kerjasama Kemitraan Penelitian Pertanian dengan Perguruan Tinggi (KKP3T)*: 105 – 106.
- Sundari, D., Almasyhuri A., dan Astuti L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes 25* (4): 235 – 242.
- 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): 78 – 84.
- Suryatmoko. 2010. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim terhadap Penerimaan Konsumen pada Produk Nugget Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). E-journal available from <http://journal.unisla.ac.id/pdf/17112010/6.pdf>. Accessed January 20, 2018.
- Tarigan, A.D. 2011. Pemanfaatan Ampok Jagung Termodifikasi sebagai Expanded Food Product. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Utami, U.R, Jamhari, dan Rusman. 2006. Pengaruh Metode *Thawing* terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Daging Beku Sapi Peranakan Ongole Jantan Dewasa. *Buletin Peternakan Vol 30* (3): 143-153.
- Widaningrum, N. Setyawan, dan D.A. Setyabudi. 2008. Pengaruh Cara Pembumbuan dan Suhu Penggorengan Vakum terhadap Sifat Kimia dan Sensori Keripik Buncis (*Phaseolus radiatus*) Muda. *J. Pascapanen Vol 5* (2): 45 – 54.

Widati, A.S. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol 3 (2): 39 – 49.

