

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Yuyun. (2007). *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Abdurahman, D. (2008). *Biologi Kelompok Pertanian dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Grafindo Media Pratama.
- Afrisanti, D.W. (2010). *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. [skripsi]. Surakarta : Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Alamsyah, Y. (2011). *Kursus Wirausaha- Pisang Crispy & Kentang Berbumbu*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Alamsyah, Y. (2013). *Kursus Wirausaha - Menjadi Pengusaha Ayam Goreng & Jamur*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alamsyah, Y., & Sujanto, R. (2006). *Membuat Ayam Olahan Balut Tepung*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Amin, S. (2009). *Cocopreneurship-Aneka Peluang Bisnis Dari Kelapa*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Angelia, I.O. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur*. 4(1): 19–23.
- Azis, R., & Akolo, I.R. (2018). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal of Agritech Science*. 2(2): 104-116.
- Barbut, S. (2014). *Encyclopedia of Meat Sciences* Ed ke-3. Cambridge: Academic Press.
- Barbut, Shai. (2016). *Poultry Products Processing an Industry Guide*. Boca Raton: CRC Press.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Penggunaan Uji Organoleptik dan atau Uji Sensori*. Jakarta: Badan Standar Nasional SNI 01-2346-2006.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *Naget Ayam (Chicken Nugget)*. Jakarta: Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2014.
- Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. (1987). *Food Science*. Terjemah oleh H. Purnomo & Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Burell, A., & Lenzer, S. (2011). *Cook Like A Rock Star: 125 Recipes, Lesson, and Culinary Secret: A Cookbook*. [tempat tidak diketahui]: Potter/Tenspeed/Harmony/Raddle.
- Chen, R. Y., Wang, Y., & Dyson, D. (2011). *Breadings-What They Are and How They Are Used dalam Batters and Breadings in Food Processing*. Saint Paul:

AACC Internasional. 169–184.

Direktorat Jendral Perkebunan. (2015). *Statistik Perkebunan Kelapa Sawit Indonesia Tahun 2014 - 2016*. Jakarta: Direktorat Jendral Perkebunan, Departemen Pertanian.

Fristia, Diani. 2014. Daya Terima Konsumen Terhadap Kerupuk dengan Penambahan Limbah Ampas Kelapa [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Hasan, I. (2005). Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Brownies. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(1): 59–67.

Imbar, H.S., Harikedua, V.T, T., & Walalangi, R. G.M. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Gizido*. 8(1): 82.

Indriyani, F., Nurhidajah, & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04(08):27–34.

Joachim, D. (2001). *The Clever Book Cook's Kitchen Handbook: 5,037 Ingenious Hints, Secrets, Shortcut, and Solutions*. Pennsylvania: Rodale Inc.

Khoiriyah, T., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2019). Substitusi Remah Beras Cerdas Terhadap Remah Roti Sebagai Bahan Pelapis Pada Nugget Ayam. *Berkala Ilmiah Pertanian*. 2(1):1–7.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat

Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Indursri Pertanian Indonesia*. 4(3): 26-30.

Muchtadi, T. R. (1997). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.

Nussinovitch, Amos. (2017). *Adhesion in Food*. Chicester: John Willy & Sons Ltd.

Pickford, K. (2003). *Breadcrumb coating for food products*. Google Patents.

Prastiwi, W. D., Santoso, S. I., & Marzuki, S. (2017). Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia*. 35(1):65–72.

Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai

Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*. 1(1):32–43.

Raken, M., Christopher, M. J. B., & Kill, R. C. (1997). *Food Industries Manual*. Berlin: Springer Science & Business Media.

Rochma, A.S. (2019). Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat Dan Antosianin. [skripsi]. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietery Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*.75: 35–40.

Shaltout, F. A. 1, Marionette, Z. N., & Shakran, A. M. (2014). Quality of battered and breaded chicken meat products. *Glob. J. Agric. Food Safety Sci.* 1 (2): 283-299.

Suismono. (2001). Teknologi Pembuatan Tepung Dan Pati Ubi-Ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan*. 10(37):37:49

Sullivan, J. (2012). *What's in your Chicken Nugget?*. New York City: The Rosen Publishing Group Inc.

Sunarti. (2018). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Sutarni, & Rozaline, H. (2005). *Taklukan Penyakit dengan VCO*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Voong, K. Y., Norton, A. B., Mills, T. B., & Norton, I. T. (2018). Characterisation of deep-fried batter and breaded coatings. *Food Structure*. 16:43–49

Warisno. (2003). *Budi Daya Kelapa Genjah*. Yogyakarta: Penerbit Karnisius.

Widyaningsih, T.D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. ida P. (2017). *Pangan Fungsional*. Universitas Brawijaya Press.

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, S. T. (2019). *Cara Praktis Membuat Beberapa Produk Agribisnis*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., & Putra, D. S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2):95–99.

Yasinta, I. N. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Nugget Ayam Fiesta di Pasar Swalayan Kota Surakarta [skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas

Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2):101–107.

