

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, Dian. 2013. *Kerupuk Bonggol Pisang : Dari Limbah yang Kaya Gizi ke Meja Makan Kita*. Diunduh pada tanggal 16 November 2015 dari <http://www.litbang.pertanian.go.id/download/one/389/file/kerupuk-bonggol-pisang.pdf>
- Afrianti, Leni Herliana. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta
- Astawan, M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. Diunduh pada tanggal 16 November 2015 dari <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor Diunduh pada tanggal 16 November 2015 dari <http://www.docs-engine.com/pdf/1/pembuatan-fish-nugget-dari-ikan-nila-merah-oreochromis-sp.html>
- Basset, J., Denney, R.C., Jeffery, G.H., Mendham, J., 1994. *Buku Ajar Vogel : Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik*. Edisi Keempat, Cetakan Pertama, Terjemahan A. Hadyana Pudjaatmaka dan L. Setiono. Jakarta : Media Pustaka
- BSN, 01-6638-2002. 2002. *Standar Kualitas Nugget Ayam*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Cahyono, Bambang. 2009. *Pisang Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen*. Yogyakarta : Kanisius
- Djunaedi, H. 2002. Kalsium. *Majalah Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Vol 30 No 2 November 2002 diunduh pada tanggal 22 Februari 2016 dari <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/122842-S-5275Hubungan%20pengetahuan-Pendahuluan.pdf>
- Erawaty, Widyah R. 2001. *Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan Dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hiposascus pardalis*)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Fellows, PJ. 2000. *Food Processing Technology*. Florida : CRC Press LCC
- Ferawati. 2013. *Makalah Mutu Objektif Pangan*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Hasanuddin. Diunduh pada tanggal 22 Februari 2016 dari <https://nhanaunyuunyu.wordpress.com/2013/12/14/68/>

- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Produk Pangan*. Diunduh pada tanggal 16 November 2015 dari <http://pustakalibangdeptan.go.id/publikasi/p374082>
- Kumalasari, Ni Nyoman Tribuana. 2015. Kajian Karakteristik Lawar Bonggol Pisang (*Musa Sp.*). *Skripsi*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Denpasar : Universitas Udayana. Diunduh pada tanggal 22 Februari 2016 dari <https://wisuda.unud.ac.id/pdf/1111105014-1-abstrak.pdf>
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Maudi, Firza, dkk. 2008. *Pemanfaatan Bonggol Pisang sebagai Bahan Pangan Alternatif melalui Program Pelatihan Pembuatan Steak dan Nugget Bonggol Pisang di Desa Cihideung Udik, Kabupaten Bogor*. Diunduh pada tanggal 16 November 2015 dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/31572/pemanfaatan%20bonggol.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
- Miefthawati, Nanda Putri. 2013. Penetean Kadar Kalsium Pada Ikan Kembung Segar dan Ikan Kebung Asin Secara Kompleksometri. *Junal Analis Kesehatan Klinikal Sains*, Vol. 2, No 1 (1-9)
- Mudjajanto, Kustiyah, L. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang Peluang Bisnis yang Menjanjikan*. Depok : Agro Media Pustaka
- Muftize. 2011. *Macam-Macam Panelis*. Diunduh tanggal 16 Januari 2016 dari <http://paramedikveterine.blogspot.com/2011/03/macam-macam-panelis-dalam-pengujian.html>
- Muthohiroh, Miftaqul, 2015. Penaruh Substitusi Tepung Rebung dan Penambahan Tahu Terhadap Mutu Organoleptik Nugget Mureta. *E-joernal Boga*. Vol 04, No 2 (9-17)
- Nadesul, Hendrawan. 2006. *Sehat Itu Murah*. Jakarta : PT. Kompas Media Nusantara
- Notoatmodjo, S. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Nurfahni. 2011. Penetapan Kadar Kalsium pada Ikan Teri Secara Kompleksometri. *Skripsi*. Program Ekstensi Sarjana Farmasi. Fakultas Farmasi : Universitas Sumatra Utara Medan. Diunduh pada tanggal 16 Januari 2016 dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/48102/5/Chapter%20I.pdf>

- Permenkes RI 75 tahun 2013 tentang *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Diunduh pada tanggal 29 Januari 2016 dari <http://bkpd.jabarprov.go.id/wp-content/uploads/2014/02/PMK-No.-75-ttg-Angka-Kecukupan-Gizi-Bangsa-Indonesia-1.pdf>
- Putri, Nadya Gistara. 2015. Dendeng Kulit Singkong. *Karya Tulis Ilmiah*. Jurusan Kesehatan Lingkungan. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Rohaya, Syarifah, dkk, 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 5, No. 1 (7-16)
- Rukmana, R. 2005. *Aneka Olahan Limbah : Tanaman Pisang, Jambu Mete, Rosella*. Yogyakarta : Kanisius
- Sahubawa, Latif, dkk. 2006. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka dan Daging Serpih Marlin Hitam Terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesejukan Fish Nugget. *Jurnal Perikanan*. Vol VII, No. 2 (273-261)
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suyanti, Ahmad Supriyadi. 2008. *Pisang, Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Cetakan XIX (edisi revisi). Jakarta: Penebar Swadaya
- Wahanani, Dhiyan Estu. 2014. *Pemanfaatan Rebung (Tunas Bambu) Menjadi Nugget dengan Penambahan Kunyit sebagai Pengawet Alamiah*. Diunduh pada tanggal 16 November 2015 dari <http://eprints.ums.ac.id/2068/1/A420040009.pdf>
- Yuliani, Ita. 2013. *Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda*. Diunduh pada tanggal 16 November 2015 dari <http://lib.unnes.ac.id/19173/>