

## DAFTAR PUSTAKA

- Anem,M. 2011. Manfaat Jantung Pisang Bagi Kesehatan <http://www.infosehatz.info/manfaat-jantung-pisang-bagi-kesehatan.html> diakses pada bulan November 2014
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Assiciation of Official Analytical Chemis.* Washington DC.
- Astawan, M.. 2008. Membuat *Nugget* Ayam. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2008. Pisang Sebagai Buah Kehidupan, [edukasi.kompas.com](http://edukasi.kompas.com)
- \_\_\_\_\_. 2007. "Jantung Pisang". *Gaya Hidup Sehat* N0.390/5-11 Jan 2007 hal. 10.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. SNI 01-6683-002: Syarat Mutu *chicken nugget*.
- Buckle, K.A, R. A Edwards, G.H Fleet, and M. Wotton. 1985. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Dogerskog, M. 1977. Time Temperature Relationship in Industrial Cooking and Frying. Di dalam Tore Hoyem and Oscar Kvale(Ed). *Physical, Chemical and Biological Changes in Food Caused by Thermal Processing*. London: Applied Science Publishers Limited. 398.
- Eko.P, Bambang. 2008. Membuat Dendeng Rendah Kolestrol dari Jantung Pisang. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan *Nugget* Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia perss. Jakarta.
- Koswara, S. 2006. Khitin – khitosan, produksi dan pemanfaatannya. Ebook [pangan.com](http://pangan.com).
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.

- Lestario, L.N., Lukito, D. dan Timotius, K.H. (2009). Kandungan antosianin dan antosianidin dari jantungpisang klutuk (*Musa brachycarpa* Back) dan pisang ambon (*Musa acuminata* Colla). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* **18**(2): 143-148.
- Melisa, N. 2011. Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Tahu dan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat terhadap Mutu *Nugget* Wortel (*Daucus carot*, L). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Muchtadi, D. 2009. Pengantar Ilmu Gizi . Bogor : cv alfabet.
- Novia, D. 2001. Pengaruh Penambahan jumlah ikan kembung (*Rastrelliger cuvier*) asin terhadap mutu dan cita rasa sala lauak. [Skripsi FPUA]. Universitas Andalas. Padang
- Muadjim. 1983. Teknologi Pengolahan Pisang. PT. gramedia. Jakarta
- Palungun, R., A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta: PT. Penebar Swadaya
- Pazmino-Duran, E.A., Giusti, M.M., Wrolstad, R.E. dan Gloria, M.B.A. (2001). Anthocyanins from banana bracts (*Musa paradisiaca*) as potential food colorant. *Food Chemistry* **73**: 327-332.
- Prihantoro, S. 2003. Pengembangan Produk Nugget Berbasis Sayuran dengan Bahan Pengikat Tepung Beras sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi] IPB. Bogor.
- Purnomowati, I., Diana, H., dan Cahyo, S. 2008. Aneka Kudapan Berbahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
- Rahmawati, D. 2004. Analisa Preferensi dan Perilaku Konsumen Terhadap Produk *Chicken Nugget*. [Skripsi]. Fakultas Tekhnologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rismunandar. 1989. Membudidayakan 5 Jenis Bawang. Penerbit Sinar Baru. Bandung
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisirevisi. Jakarta : Penebar Swadaya
- Rita, I. 2005. Pembuatan *Nugget* Ikan Tuna dengan Bahan Pengikat Tepung Tapioka dan Tepung Terigu. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Rizal S. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.
- Rukmana, R. 1994. Bawang Merah Budidaya Dan Pengolahan Pasca Panen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi, 1999. Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Septiatin, E. 2008. Apotek Hidup dari Rempah-Rempah, Tanaman Hias, dan Tanaman Liar, CV.YRAMA WIDYA, Bandung (hal : 60,61,62)
- Singgih, W. 1994. Budidaya Bawang: Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto. 1981. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta.
- Somaatmadja, D. 1985. Rempah – Rempah Indonesia. Departemen Perindustrian, Badan Penelitian dan Badan Pengembangan Industri. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty : Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Liberty : Yogyakarta.
- Suhartono, A., 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sumarni, N. dan Rosliani, R. 1995. Ekologi Bawang Merah. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Suprapti, L. 2004. Aneka Olahan Udang. Kanisius. Yogyakarta
- Suprapti, M. Lies. 2002. Membuat Terasi Tepat Guna. Kanisius. Yogyakarta
- Syamsir, E. 2006. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor
- Syamsir, E. 2008. Membuat *Nugget* Ikan. <http://Ilmupangan.Blogspot.Com>. [Akses : 24 April 2011 : 20.00]
- Syarif, R. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu *Nugget* Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). [Skripsi]. Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Wikipedia. 2012. *Chicken Nugget*. <http://www.wikipedia.com/chickennugget> . diakses tanggal 8 April 2012
- Winarno. F. G. 2004. Kimia Gizi dan Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Yahyono, Sufi S. 2009. *Nugget* Favorit & Sehat. Dian Rakyat. Jakarta.

Yanuarti, U. (2008). *Identifikasi Antosianin Jantung Pisang (Musa paradisca, Linn) Varietas Kepok*. Skripsi. Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.

