

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., H. Purnomo, dan Siswanto. 2001. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda [tesis]. Program Pascasarjana, Universitas Brawijaya, Malang.
- Andrianto, T. 2005. *Pedoman Praktis Budidaya Ikan Lele*. Absolut, Yogyakarta.
- Apriyana, I. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias sp.*) dalam Pembuatan Cilok terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat* 3(2):1-9.
- Arifiani, R. 2016. Pengaruh Substitusi Puree Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Terhadap Sifat Organoleptik Nasi Kuning Instan. *E-journal Boga* 5(1):248-257.
- Astawan, M. 2004. *Membuat Mi dan Bihun*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astriani, R.P., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget. *Animal Agriculture* 2(1):247-252.
- Azhar, M. 2009. Inulin sebagai Prebiotik. *Jurnal Sainstek XII*(1):1-8.
- Azhar, T.N. 2006. *Rekayasa Kadar Omega-3 pada Ikan Lele Melalui Modifikasi Pakan*. Pustaka Pelajar, Jakarta.
- Aziza, A.S.D. 2016. Pengaruh Proporsi Beras dan Puree Ganyong (*Canna edulis*) Terhadap Sifat Organoleptik Nasi Kuning. *E-journal Boga* 5(1):134-140.
- Azwar. 1995. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*) [skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Blennow, A. 2004. Starch Bioengineering. Dalam: Elliason, A.C. *Starch in Food. Structure, Function and Application*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.

- DLBS. 2015. *Working Instruction Moisture Analyzer Mettler Toledo Tipe HR 83*. PT. Dexa Laboratories of Biomolecular Science (DLBS), Cikarang.
- Ghufran, M. dan H.K. Kordi. 2010. *Budidaya Ikan Lele di Kolam Terpal*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Gibson, G.R. 2004. *Recent Advances in Prebiotic Use in Human*. European Nutrition Research, London.
- Gibson, G.R. dan F. Angus. 2000. *LFRA Ingredients Handbook of Prebiotics and Probiotics*. Leatherhead Food RA Publishing Limited, United Kingdom.
- Harmayani, E., A. Murdiati, Griyaningsih. 2011. Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan *Cookies* dan Cendol. *Jurnal Agritech* 31(4):297-304.
- Heyne. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Departemen Kehutanan, Jakarta.
- Istianah, N. 2010. *Proses Produksi Inulin dari Beberapa Jenis Umbi Uwi (*Dioscorea spp.*)* [skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran", Surabaya.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartomo. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kay, D.E. 1973. *Root Crops. The Tropical Products Institute*. Foreign and Common Wealth Office, London.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Analisis Data Pokok Kementerian Kelautan dan Perikanan*. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Kusbandari, A. 2015. Analisis Kualitatif Kandungan Sakarida dalam Tepung dan Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.). *Pharmaciana* 5(1):35-42.
- Kusumanegara, A.I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan *Filler* Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan* 36(1):19-24.
- Latif, S., A.B. Siti, N.S. Aprianti. 2006. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka dan Daging Serpih Marlin Hitam terhadap Karakteristik Tingkat Kesukaan *Fish Nugget*. *Perikanan* 8(2):273-281.

- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, P.C. Rahardja, J.J. Afriastini, R. Wudianto, W.H. Apriadji. 1986. *Bertanam Ubi-ubian*. PT Penebar Swadaya. IKAPI, Jakarta.
- Matz, S.A. 1992. *Food Texture*. The Publishing Company In, London.
- Miftachussudur. 1994. Pengaruh Jenis Tepung Pencampur dan Prosentase Ikan Teri terhadap Mutu Kerupuk Ikan Teri (*Stolephorus conumersoni*) [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Muliawanti, N.N. dan A. Puspitorini. 2017. Komposisi Tepung Komposit (Pati Ganyong-Terigu) dan Penambahan *Puree* Wortel pada Hasil Jadi Pasta Ganyong (*Canna Edulis* Kerr) *Fusilli*. *Jurnal Gastronomi* (1)1:27-32.
- Muljohardjo, M. 1987. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Murniyati, T. Suryaningrum, I. Muljanah. 2013. *Membuat Filet Lele dan Produk Olahannya*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Niness, K.R. 1999. Inulin and Oligofructosa: what are they. *Journal of Nutrition* 1999(129):1402S-1406S.
- Nio, O.K. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Departemen Kesehatan RI*. Bhatara, Jakarta.
- Nuraenah, N., K. Novalina dan I.M. Deviarni. 2016. IbM Pengembangan Produk Berbasis Lele dengan Konsep *Zero Waste Process* di Kelurahan Sungai Jawi Kecamatan Pontianak Kota, Kota Pontianak. *Jurnal Teknologi Pangan* 7(2):68-73.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pangesthi, L.T. 2009. Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna edulis*) pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 1(1):1-7.
- Pomeranz, Y. dan C.E. Meloan,. 1971. *Food Analysis : Theory and Practice*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Pratiwi, T., D.R. Affandi, dan G.J. Manuhara. 2016. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada *Filler Nugget* Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* IX(1):34-50.

- Prihantoro, S. 2003. Pengembangan Produk Nugget Berbasis Sayuran dengan Bahan Pengikat Tepung Beras sebagai Pangan Fungsional [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putri, S.K. 2016. Kajian Jenis Bahan Pengisi dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Nila [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi *Filler* Tepung Tapioka yang Berbeda [skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscoreae Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa, Bandung.
- Richana, N. dan T.C. Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen* 1(1):29-37.
- Rismunandar. 1993. *Lada Budidaya dan Tataniaganya*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Roberfroid, M.B. 2001. Prebiotics: Prefential Substrates Specific Germs. *American Journal of Clinical Nutrition* 73(2):406S-409S.
- Rospitati, E. 2006. Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thunmus sp.*) [thesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rosyidi, D., A.S. Widati, dan J. Prakoso. 2008. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik *Chicken Nuggets*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(1):43-51.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Alternative Pengganti Terigu*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Salminen, S., A.V. Wright dan A. Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria : Microbiological and Functional Aspects*. Marckel Dekker, New York.
- Sanjani, A. 2014. Laporan Praktikum Mata Kuliah Integrasi Proses Nutrisi. Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Santacruz, S. 2004. Characterisation of Starches Isolated from *Arracacha xanthorrhiza*, *Canna edulis* and *Oxalis tuberosa* and extracted from potato lesf. *Agraria* 486.
- Santoso, B., A. Manssur dan N. Malahayati. 2007. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Edible Film dari Pati Ganyong. Seminar Hasil, hasil Penelitian Dosen Ilmu Pertanian dalam Rangka Seminar dan Rapat Tahunan (Semirata) Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri (BKS PTN) Wilayah.
- Shin, S.H., J.H. Lee, J.J. Pestika, dan Z. Ustunol. 2000. Growth and Viability of Commercial Bifidobacterium spp in Skim Milk Containing Oligosaccharides and Inulin. *J. Food Science* 65(5):884-887.
- SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 7758:2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Nugget Ikan. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sulandari, L. dan L.T. Pangesthi. 2015. Eksplorasi Ganyong (*Canna Edulis*) sebagai Sumber Inulin dalam Pembuatan Ragam Nasi Beras-Ganyong untuk Diversifikasi Pangan Prebiotik yang Sehat. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun I. LPPM Unesa, Surabaya. Tidak diterbitkan.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serelia dan Biji-bijian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suseno, T.I.P., S. Surjoseputro dan I.M. Fransisca. 2007. Pengaruh Jenis Bagian Daging Babi dan Penambahan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimiawi Pork Nugget. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 6(2):15-25.
- Thitipraphunkul, K., U. Dudsadee, P. Kuakoon dan T. Yasuhito. 2003. A Comparative Study of Edible Canna (*Canna Edulis*) Starch from Different Cultivars. Part I. Chemical Composition and physicochemical Properties. *Carbohydrate Polymers* 53(3):317-324.
- Ubadillah, A. dan W. Hersoelistyorini. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi* 1(2):46.
- Widowati, S. 2007. Potensi Inulin sebagai Komponen Pangan Fungsional dari Umbi Dahlia (*Dahlia pinnata* L). *Rubrik Teknologi* 48(XVI):76-80.

- Widowati, S.T.C Sunarti dan A. Zaharani. 2005. Ekstraksi, Karakterisasi dan Kajian Potensi Inulin dari Umbi Dahlia (*Dahlia Pinnata L.*). *Makalah Seminar Rutin Puslitbang Tanaman Pangan, 16 Juni 2005, Bogor.*
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta, Padang.
- Widyaningtyas, M. dan W.H. Susanto. 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2):417-423.*
- Winarno F.G. 2004. *Analisa Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrion Press, Bogor.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Food Science Glossary Biotechnology*. Mbrion Press, Bogor.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.