## DAFTAR PUSTAKA


Anonim, 2012[a]. **http://www.newworldencyclopedia.org/entry/Eel.** Tanggal diakses 10 September 2012.

Anonim, 2012[b]. **http://www.answers.com/topic/swamp-eel.** Tanggal diakses 10 September 2012.

Anonim, 2012[c] . **http ://gedehace.blogspot.com/2009/03/adsorpsi-karbon aktif.html.** Tanggal diakses 10 September 2012.

Anonim, 2012[d]. **http://majarimagazine.com/2009/03/ekstraksi/.** Tanggal diakses 13 September 2012.

Amertaningtyas, D. 2000. **Kualitas *Nugget*s Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir Dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan Yang Berbeda.** Tesis. Program Pasca Sarjana. Unibraw. Malang.

Aswar, 1995. **Pengolahan *fish nugget* dari ikan nila merah**. Skripsi. Jurusan pengolahan hasil perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.

Badan Standar Nasional. 1999. **Rancangan Standar Nasional Indonesia. R-SNI No. 90-TAN-1999 Udang *Breaded* Beku**. Badan Standar Nasional. Jakarta.

Berry, L.L, Parasuraman, A. and Zeithaml V., (1994). **Improving Service Quality in America : Lessons Learned**, Academy of Management Executive.

Desrosier, Norman. W. 1988. The Tehnologi Of Food Preservation. Penerjemah Muniji Muljoharjo dalam **Tehnologi Pengawetan Pangan**. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan. 1995. **Daftar Komposisi Bagan Makanan**. Direktorat Gizi. Depekes RI. Jakarta.

Ellingosa, T. 1994. **Pembuatan Fish *Nugget* Dari Ikan Tenggiri**. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Fellow, J.J. 1992. **Food Processing Technology, Principles And Practise**. Ellis Horwood. New york.

Grantham., (1981), **Minced Food Technology**, Food and Agriculture Organization of The United Nation, Rome.

Inglet, G. E, 1974. **Wheat Production And Utilization**. The avi publ. Co. Inc, westport. Connecticut.

Karmas, E. 1989. **Segi Gizi Dalam Pengolahan Pangan**. Dalam Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Editor: E. Karmas dan R.S. Harris. Penterjemah Akhmadi. Penerbit-ITB. Bandung.

Ketaren, S. 1986, **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**. UI-Press: Jakarta.

Khomson, A. 2003. **Pangan dan Gizi untuk Kesehatan.** Ladang Pustaka, Jakarta.

Kramlich, W.E., (1973), **Sausage Product, dalam J.F. Price dan B.S. Schewiger (eds), The Science of Meat and Meat Product**, W.H. Freeman and Co. San Fransisco.

Lund, D. B. 1989. **Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Zat Gizi**. Dalam Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Editor: E. Karmas dan R.S. Harris. Penterjemah Akhmadi. Penerbit-ITB. Bandung.

Magfiroh, I. 2000. **Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Dari Ikan Patin**. Skripsi. Jurusan teknologi hasil perikanan. IPB, Bogor.

Satwono, B. 1999**. Budidaya Belut dan Tidar.** Penerbit Penebar Swadaya, (Anggota IKAPI). Jakarta.

Siswono, 2003. **Kandungan Gizi ikan Air Tawar, Ikan Air Tawar Kaya Protein Dan Vitamin**. http://balikpapan-fish.blogspot.com/ kandungan-gizi-air-tawar. Diakses 13 september 2012.

Soeparno, 1994. **Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kedua**. UGM Press.Yogyakarta.

Sudarmadji, Slamet., Bambang Haryono., dan Suhardi, 1997. **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Syamsir, Elvira. 2008. **Pengolahan Hasil Perikanan**. IPB-Press: Bandung

Tanikawa., 1985. dalam Hilma Y, (1999), **Pengaruh Perbandingan Penambahan Ampas Tahu dan Ikan Tongkol**, UNPAS, Bandung.

Wibowo, S., 1991. **Budidaya Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay**.Penebar Swadaya. Jakarta.

Winarno. 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.

_____. 2003. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.

# LAMPIRAN

**Lampiran 1. Hasil uji organoleptik nugget berbahan baku belut dengan berbagai konsentrasi dan bahan pengikat**

Tabel 6. Hasil uji organoleptik nugget berbahan baku belut dengan menggunakan metode hedonik

| Bahan | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur | Total | Rata-rata |
|---|---|---|---|---|---|---|
| T 10 % | 3,7 | 3,3 | 3,6 | 3,8 | 14,4 | 3,60 |
| T 15 % | 3,8 | 3,7 | 3,8 | 3,8 | 15,1 | 3,77 |
| T 20 % | 3,7 | 3,4 | 3,7 | 3,3 | 14,1 | 3,52 |
| M 10 % | 3,6 | 3,9 | 3,9 | 3,5 | 14,9 | 3,72 |
| M 15 % | 4,2 | 3,9 | 4,1 | 4 | 16,2 | 4,02 |
| M 20 % | 3,7 | 3,8 | 3,7 | 3,8 | 15 | 3,75 |
| M+T 10 % | 3,7 | 3,1 | 3,6 | 3,8 | 14,2 | 3,55 |
| M+T 15 % | 3,5 | 3,6 | 3,8 | 3,9 | 14,8 | 3,70 |
| M+T 20 % | 3,6 | 3,5 | 3,6 | 3,8 | 14,5 | 3,62 |

**Lampiran 2. Hasil pengukuran kadar gizi proksimat nugget ikan berbahan baku belut**

Tabel 7.a. Hasil Pengukuran Kadar Air nugget ikan berbahan baku belut sebelum digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 51,402 | 52,97 | 104,372 | 52,186 |
| B2 M | 56,7 | 56,58 | 113,28 | 56,640 |
| C2 M+T | 49,12 | 48,972 | 98.092 | 49,046 |

Tabel 7.b. Hasil Pengukuran Kadar Air nugget ikan berbahan baku belut setelah digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 42,02 | 41,51 | 83,53 | 41,765 |
| B2 M | 46,41 | 46,622 | 93,022 | 46,511 |
| C2 M+T | 39,264 | 38,19 | 77,454 | 38,727 |

Tabel 8.a. Hasil Pengukuran Kadar protein nugget ikan berbahan baku belut sebelum digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 17,94 | 17,23 | 35,17 | 17,585 |
| B2 M | 13,64 | 14,12 | 27,76 | 13,88 |
| C2 M+T | 15,95 | 16,32 | 32,27 | 16,135 |

Tabel 8.b Hasil Pengukuran Kadar protein nugget ikan berbahan baku belut setelah digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 17,16 | 16,87 | 34,03 | 17,015 |
| B2 M | 12,08 | 13,01 | 25,09 | 12,545 |
| C2 M+T | 15,97 | 16,15 | 32,12 | 16,06 |

Tabel 9.a Hasil Pengukuran Kadar abu nugget ikan berbahan baku belut sebelum digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 0,716 | 1,101 | 1,817 | 0,9085 |
| B2 M | 0,793 | 1,128 | 1,921 | 0,9605 |
| C2 M+T | 0,732 | 1,287 | 2,019 | 1,0095 |

Tabel 9.b Hasil Pengukuran Kadar abu nugget ikan berbahan baku belut setelah digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 0,914 | 1,781 | 2,695 | 1,3475 |
| B2 M | 1,129 | 1,504 | 2,633 | 1,3165 |
| C2 M+T | 1,251 | 1,694 | 2,945 | 1,4725 |

Tabel 10.a Hasil Pengukuran Kadar lemak nugget ikan berbahan baku belut sebelum digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 12,81 | 11,82 | 24,63 | 12,315 |
| B2 M | 10,36 | 9,88 | 20,24 | 10,12 |
| C2 M+T | 9,17 | 9,37 | 18,54 | 9,27 |

Tabel 10.b Hasil Pengukuran Kadar lemak nugget ikan berbahan baku belut setelah digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 21,14 | 21,82 | 42,96 | 21,48 |
| B2 M | 20,492 | 20,8 | 37,25 | 20,646 |
| C2 M+T | 18,61 | 19,22 | 37,83 | 18,915 |

Tabel 11.a Hasil Pengukuran Kadar karbohidrat nugget ikan berbahan baku belut sebelum digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 17,132 | 16,879 | 34,011 | 17,005 |
| B2 M | 18,507 | 18,292 | 36,799 | 18,399 |
| C2 M+T | 25,028 | 24,051 | 49,079 | 24,539 |

Tabel 11.b Hasil Pengukuran Kadar karbohidrat nugget ikan berbahan baku belut setelah digoreng

| perlakuan | ulangan | | total | rata-rata |
|---|---|---|---|---|
| | I | II | (%) | (%) |
| A2 T | 17,766 | 18,019 | 35,785 | 17,892 |
| B2 M | 19,889 | 18,064 | 37,953 | 18,976 |
| C2 M+T | 24,905 | 24,746 | 49,651 | 24,825 |

**Lampiran 3. Proses Pembuatan dan Pengujian nugget belut**

**Gambar 9. Belut**

**Gambar 10. Bahan baku nugget belut**

**Lampiran 3 (lanjutan). Proses Pembuatan dan Pengujian nugget belut**

**Gambar 11. Nugget belut**

**Gambar 12. Proses penggorengan nugget belut**

**Lampiran 3 (lanjutan). Proses Pembuatan dan Pengujian nugget belut**

**Gambar 13. Uji organoleptik nugget belut**