

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengolahan Produksi Unggas. Jilid Pertama. Universitas Andalas. Bandar Lampung.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging Masagena Press. Makassar.
- Adawiyah, D.R. dan Waysima. 2009. Evaluasi Sensori Produk Pangan. Edisi 1. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi Sarjana Pertanian. Fakultas pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amalia, A. 2012. Karakteristik Ketan (*oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. Universitas Gajah Mada.
- Astawan, I.M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses tanggal 26 Maret 2019
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683- 2002. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Balitbangtan. 2017. Rendah kadar amilosa, tinggi kadar amilopektin. <http://lampung.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/berita/4infoaktual/917-padi-ketan-rendah-kadar-amilosa-tinggi-kadar-amilopektin>. Diakses 8-04-2019.
- Belitz H.D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2008. Food Chemistry. 4 nd Revised and Extended Edition. Springer Verlag. Berlin. 1070 hlm
- Bintoro MH, MYJ Purwanto, S Amarillis. 2010. Sagu di Lahan Gambut. IPB Press. Bogor. 169 hal.
- Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Food Science*. Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Li, J.R. and J. F. Lasley. 1977. The Science of Animal that Serve lenkind Tata Mc. Graw Hill Company, New Delhi.



Cornelia, A., I. K. Suada dan M. D. Rudyanto. 2014. Perbedaan daya simpan telur ayam ras yang dicelupkan dan tanpa dicelupkan larutan kulit manggis indonesia medicus veterinus 2014 3(2): 112 – 119 ISSN : 2301-7848

Departemen Kesehatan RI, 2004. Keluarga Sadar Gizi (KADARZI). Available from: <http://www.gizi.net/kebijakan-gizi/>. Jakarta.

Deman, J. M. 1997. Kimia Makanan. IPB. Bandung.

Dilla, A.R. 2019. Karakteristik Sensori Nugget Telur dengan Penambahan Jenis dan Level Bahan Pengisi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2013. Daftar Populasi, Konsumsi, dan Produksi Ternak. Jakarta.

Fellow, J.P. 2000. Food Processin Technology, Principles and Practise.2 nd ed. Woodhead Pub.Lim., Cambridge. England.

Flach, M. 1997. Sago Palm Metroxylon Sagu Rottb. International Plant Genetic Resources Institute. Jerman

Hamidah. 2007. Daya dan Kestabilan Buih Putih Telur Ayam Ras pada Umur Telur dan Level Penambahan Cream of Tartar yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Haryanto, B. dan Pangloli, P. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.

Haryoto. 2010. Membuat Telur Asin. Kanisius. Yogyakarta. Laily, R.A., dan P. Suhendra. 1979. Teknologi Hasil Ternak Bagian II Teknologi Telur. Edisi ke 2, Lepas, Ujung Pandang.

Idayanti.,S. Darmawati, U. Nurullita. 2009. Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. Jurnal Kesehatan 1(2): 19-26.

Jamaluddin, Budi R, Pudji H dan Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

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



h, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap arakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. rogram Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : stitut Pertanian Bogor

- Muchtadi, T. R., Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Nuryani. 2013. Potensi substitusi beras putih dengan beras merah sebagai makanan pokok untuk perlindungan diabetes melitus. Magister Program Studi Kesehatan Masyarakat. Konsentrasi Gizi Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Palungkun, R. 1992. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta. 72 Hal.
- Priliana, P. 2002. Pemanfaatan Tapioka sebagai Bahan Substitusi Tepung Beras Ketan pada Pembuatan Dodol. Universitas Widya Mandala , Surabaya.
- Radley, J.A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science publisher, Ltd. London.
- Rahayu, D. 2007, Produksi Polihidroksialkanoat Dari Air Limbah Industri Tapioka dengan Sequencing Batch Reaktor, Jurnal Penelitian Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Rasyaf, M. 1993. Beternak Itik Komersial. Edisi ke-2. Kanisius. Yogyakarta.
- Resi, K. 2009. Pengaruh Sistem Pemberian Pakan yang Mengandung *Duckweed* terhadap Produksi Telur Itik Lokal. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Mataram. Mataram.
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya
- Rumalatu, F.J. 1981. Distribusi dan Potensi Pati Beberapa Sagu (*Metroxylon* sp.) di Daerah Seram Barat. Skripsi. Fakultas Pertanian/Kehutanan yang Berafiliasi dengan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor. UPT. Perpustakaan. Bogor, Institut Pertanian. Bogor.
- Sarofa U, Yulistiani R, Wijaya R. 2017. Pemanfaatan tepung beras merah dalam pembuatan roti manis sebagai upaya pengurangan penggunaan tepung terigu. Program Studi Teknologi Pangan FTI – UPN “ VETERAN” Jatim.
- Setiawati, H. Marsono, Y dan A.M. Sutedja. 2013. Kadar antosianin dan aktivitas antioksidan *flake* beras merah dan beras ketan hitam dengan variasi suhu perebusan. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Journal of Food Technology and Nutrition. Vol 12 (1): 29-38, 2013. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.



- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprpti, L. M. 2002. Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur dan Telur Beku. Kanisius.Yogyakarta.
- Suprpto, H. 2006. Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan terhadap Perbaikan Kualitas Wingko. Chemistry and Biochemistry Laboratory of Agricultural Product Technology Study Program, Faculty of Agriculture, Mulawarman University, Samarinda.
- Suryana, A. 2007. Arah dan Strategi pengembangan sagu di indonesia. Makalah disampaikan pada lokakarya pengembangan sagu indonesia. Batam, 25-26 Juli 2007.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Tensiska, S. D. B. dan P.A.K. Wijaya. 2007. Aplikasi Ekstrak Pigmen dari Buah Arben (*Rubus idaeus* L.) pada Minuman Ringan dan Kestabilannya Selama Penyimpanan. Jurnal Seminar Nasional PATPI. FTIP Universitas Padjadjaran. Hlm 880-892.
- Uhl, N.W. and J, Dransfield, 1987. Genera Palmarum: A classification of Palms based on the work of Harold E Morne Jr. The LH Bailey Hortorium and The International Palm Society. Allen Press, Lawrence, Kansas.
- USDA. 2007. The USDA Food Search for Windows. Human Nutrition Research Center of Agricultural Research and Service.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.



Lampiran 1. Analisis Ragam Nilai Warna Nugget Telur Itik Dengan Level Dan Jenis Bahan Pengisi Yang Berbeda

Dependent Variable:WARNA

BAHAN_PENGI	LEVEL	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	3.6033	.13051	3
	B2	3.5367	.12897	3
	B3	3.4333	.21362	3
	Total	3.5244	.15915	9
A2	B1	2.1000	.23643	3
	B2	1.6200	.06000	3
	B3	1.5133	.14434	3
	Total	1.7444	.30550	9
Total	B1	2.8517	.84094	6
	B2	2.5783	1.05365	6
	B3	2.4733	1.06419	6
	Total	2.6344	.94580	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:WARNA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.888 <sup>a</sup>	5	2.978	111.915	.000
Intercept	124.925	1	124.925	4.695E3	.000
BAHAN_PENGISI	14.258	1	14.258	535.896	.000
LEVEL	.458	2	.229	8.602	.005
BAHAN_PENGISI * LEVEL	.172	2	.086	3.237	.075
Error	.319	12	.027		
Total	140.132	18			
Corrected Total	15.207	17			

Adjusted R Squared = .979 (Adjusted R Squared = .970)



## Homogeneous Subsets

WARNA				
LEVEL	N	Subset		
		1	2	
Duncan <sup>a</sup>	B3	6	2.4733	
	B2	6	2.5783	
	B1	6		2.8517
	Sig.		.287	1.000

Lampiran 2. Analisis Ragam Nilai Tekstur Nugget Telur Itik Dengan Level Dan Jenis Bahan Pengisi Yang Berbeda

Dependent Variable: TEKSTUR

BAHAN _PENGI	LEVEL	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	3.1633	.13051	3
	B2	2.9767	.15631	3
	B3	2.6833	.12503	3
	Total	2.9411	.24122	9
A2	B1	3.2867	.23861	3
	B2	3.0167	.15567	3
	B3	3.0567	.10970	3
	Total	3.1200	.19805	9
Total	B1	3.2250	.18480	6
	B2	2.9967	.14123	6
	B3	2.8700	.22996	6
	Total	3.0306	.23305	18



**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable:TEKSTUR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.623 <sup>a</sup>	5	.125	4.972	.011
Intercept	165.317	1	165.317	6.599E3	.000
BAHAN_PENGISI	.144	1	.144	5.749	.034
LEVEL	.388	2	.194	7.753	.007
BAHAN_PENGISI * LEVEL	.090	2	.045	1.802	.207
Error	.301	12	.025		
Total	166.240	18			
Corrected Total	.923	17			

a. R Squared = .674 (Adjusted R Squared = .539)

**Homogeneous Subsets**

**TEKSTUR**

LEVEL	N	Subset	
		1	2
Duncan <sup>a</sup> B3	6	2.8700	
B2	6	2.9967	
B1	6		3.2250
Sig.		.191	1.000

**Lampiran 3. Analisis Ragam Nilai Aroma Nugget Telur Itik Dengan Level Dan Jenis Bahan Pengisi Yang Berbeda**

Dependent Variable:AROMA

BAHAN_PENGISI LEVEL	Mean	Std. Deviation	N
A1 B1	2.9967	.06506	3
B2	3.1033	.17898	3
33	3.3267	.13051	3
Total	3.1422	.18600	9
31	3.2467	.06506	3



	B2	3.2467	.22745	3
	B3	3.1433	.15631	3
	Total	3.2122	.15090	9
Total	B1	3.1217	.14878	6
	B2	3.1750	.19917	6
	B3	3.2350	.16331	6
	Total	3.1772	.16820	18

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: AROMA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.214 <sup>a</sup>	5	.043	1.917	.165
Intercept	181.705	1	181.705	8.154E3	.000
BAHAN_PENGISI	.022	1	.022	.990	.339
LEVEL	.039	2	.019	.866	.445
BAHAN_PENGISI * LEVEL	.153	2	.076	3.432	.066
Error	.267	12	.022		
Total	182.186	18			
Corrected Total	.481	17			

a. R Squared = .444 (Adjusted R Squared = .212)

### Lampiran 4. Analisis Ragam Nilai Cita Rasa Nugget Telur Itik Dengan Level Dan Jenis Bahan Pengisi Yang Berbeda

Dependent Variable: CITA\_RASA

BAHAN_PENGISI LEVEL		Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	3.2467	.27301	3
	32	2.8300	.06928	3
	33	2.6633	.15567	3
	Total	2.9133	.30594	9
	31	3.1800	.25000	3





	B2	3.1633	.18877	3
	B3	3.2033	.09713	3
	Total	3.1822	.16491	9
Total	B1	3.2133	.23695	6
	B2	2.9967	.22250	6
	B3	2.9333	.31772	6
	Total	3.0478	.27565	18

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: CITA\_RASA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.869 <sup>a</sup>	5	.174	4.942	.011
Intercept	167.201	1	167.201	4.752E3	.000
BAHAN_PENGGISI	.325	1	.325	9.246	.010
LEVEL	.259	2	.129	3.676	.057
BAHAN_PENGGISI * LEVEL	.285	2	.143	4.055	.045
Error	.422	12	.035		
Total	168.493	18			
Corrected Total	1.292	17			

a. R Squared = .673 (Adjusted R Squared = .537)

### Homogeneous Subsets

CITA\_RASA

LEVEL	N	Subset	
		1	2
Duncan <sup>a</sup> B3	6	2.9333	
B2	6	2.9967	2.9967
B1	6		3.2133
Sig.		.570	.069



Lampiran 5. Analisis Ragam Nilai Kesukaan Nugget Telur Itik Dengan Level Dan Jenis Bahan Pengisi Yang Berbeda

Dependent Variable: KESUKAAN

BAHAN_		Mean	Std. Deviation	N
PENGISI LEVEL				
A1	B1	3.2267	.15631	3
	B2	2.8500	.09165	3
	B3	2.6400	.25239	3
	Total	2.9056	.30067	9
A2	B1	3.3267	.25403	3
	B2	3.1600	.22068	3
	B3	2.9933	.10970	3
	Total	3.1600	.22836	9
Total	B1	3.2767	.19643	6
	B2	3.0050	.22731	6
	B3	2.8167	.26028	6
	Total	3.0328	.29021	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: KESUKAAN

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.988 <sup>a</sup>	5	.198	5.346	.008
Intercept	165.559	1	165.559	4.479E3	.000
BAHAN_PENGISI	.291	1	.291	7.881	.016
LEVEL	.642	2	.321	8.680	.005
BAHAN_PENGISI * LEVEL	.055	2	.028	.745	.495
Error	.444	12	.037		
Total	166.991	18			
Corrected Total	1.432	17			

ed = .690 (Adjusted R Squared = .561)



## Homogeneous Subsets

### KESUKAAN

		N	Subset	
LEVEL			1	2
Duncan <sup>a</sup>	B3	6	2.8167	
	B2	6	3.0050	
	B1	6		3.2767
	Sig.		.116	1.000



## Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian

### Penimbangan Bahan Pengisi Nugget Telur Itik

### Pembuatan Adonan Nugget Telur Itik



Optimized using  
trial version  
[www.balesio.com](http://www.balesio.com)

Pengukusan Adonan Nugget Telur itik

Nugget Telur setelah dibekukan 24 jam



Optimized using  
trial version  
[www.balesio.com](http://www.balesio.com)

## Proses Penggorengan Nugget Telur

## Proses Penilaian Organoleptik Oleh Panelis



Optimized using  
trial version  
[www.balesio.com](http://www.balesio.com)

## RIWAYAT HIDUP



**SAEFUL ISHAK** (I 111 14 311), Sinjai, 8 Juli 1997, anak ke 3 dari pasangan Umar dan Hafsa. Saya tinggal di Desa Alenangka, Kecamatan Sinjai Selatan, Kabupaten Sinjai. Mengenyam pendidikan tingkat dasar di SD 166 Taruncue (2002-2008), setelah di bangku sekolah dasar kemudian melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 1 Sinjai Selatan (2008-2011), kemudian melanjutkan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 1 Sinjai Timur (2011-2014), dan alhamdulillah sekarang melanjutkan pendidikan tingkat tinggi pada salah satu universitas negeri di Makassar pada Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar, dengan program strata satu (S1) (2014-Sekarang) melalui jalur SBMPTN. Di Makassar saya tinggal di jalan Perintis Kemerdekaan VII tepatnya di pondok Ogista 5.

