

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Arikunto, S. 2010. Manajemen Penelitian Edisi Revisi. Rhineka Cipta. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bog or: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2002. Nugget Ayam SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A.,2013. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Campbell, Bruce, Linda Campbell dan Dee Dickinson. 2005. Metode Praktis Pembelajaran Berbasis Multiple Intelligences. Intuisi Press. Depok.
- Das, Widya Angraini. Analisis Tingkat Kesukaan *Nugget* Sayuran Siswa Kelas III SD Negeri 116254 Ranto Jior Kabupaten Labuhan Batu Selatan. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga : Tata Boga. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Fellows, P. J. 2000. Food Processing Technology, Principle and Practice. 2nd Ed. CRC Press. England.
- Jamaluddin, Budi R, Pudji H dan Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Hamalik, O. 2010. Proses Belajar Mengajar. Bumi Aksara. Jakarta.
- Jamaluddin, Budi R, Pudji H dan Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2000. KBBI dan Terjemahannya. Balai Pustaka. Jakarta.
- Kemendikbud. 2013. Pengolahan bahan *nugget*. Erlangga. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. UI-Press. Jakarta.

- Kotler, Philip and Gary Armstrong. 2008. Prinsip – prinsip Pemasaran. Edisi 12. Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marsudi, F. 2003. Kajian Sifat Fisiko – Kimia dan Organoleptik Chicken Nugget dengan Variasi Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*). Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Muktiadi. 2012. Minat Belajar Siswa. Balai Pustaka. Jakarta.
- Muliawan. 2008. Karakteristik daging yang baik. Bumi Aksara. Bogor.
- Notoadmodjo. 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Rineka Cipta. Jakarta.
- Novita. 2013. Minat Belajar. Rineka Cipta. Jakarta.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Cetakan ke VIII. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rismunandar. 2001. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor.UPT. Perpustakaan.Bogor : Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sardiman. 2007.Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar. PT. Grasindo Persada. Jakarta.
- Slameto. 2010. Belajar dan Faktor-faktor yang mempengaruhinya. Rineka Cipta. Jakarta.
- Siagian, Sondang P. (1994), Filsafat Administrasi. CV Haji Mas Agung. Jakarta.
- Siregar, Efrida Elisa. 2016. Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Dan Kelengkapan Fasilitas Praktek Dengan Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Di SMK Negeri 3 Pematang Siantar. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga : Tata Boga. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Siahaan, Relnold. 2015. Hubungan Manajemen Diri Dan Minat Belajar Terhadap Hasil Belajar Prakarya Di SMP Negeri 17 Medan. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga : Tata Boga. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Sofyan. 2004. Membangkitkan Minat Belajar. Balai Pustaka. Jakarta.

- Sudjana, A. 2005. Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Sudirman. 2013. Minat Belajar Siswa. Rineka Cipta. Jakarta.
- Susanto. 2013. Minat Belajar. Rineka Cipta. Jakarta.
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syah. 2010. Proses Belajar Mengajar dan Interaksi Aktif. Balai Pustaka. Jakarta.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Tati, S. 2014. Rahasia Mengolah Daging Ayam. Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat. 18 (78): 27 – 33.
- Tjiptono, Fandy. 2009. Strategi Pemasaran. edisi kedua. cetakan ketujuh. Yogyakarta : Andi Offset.
- Utami, Nurul Ridhi. 2017. Hubungan Pengetahuan Pengolahan Makanan Dengan Keterampilan Mengolah Makanan Indonesia Pada Siswa Sekolah Menengah Kejuruan. Skripsi. Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Sarjanawiyata Taman siswa. Yogyakarta.
- Wawang. 2015. Minat Belajar. Jakarta. Bumi Aksara.
- Walgito B. 2010. Pengantar Psikologi Umum. Yogyakarta.
- Wasti, Sriana. 2013. Hubungan Minat Belajar Dengan Hasil Belajar Mata Pelajaran Tata Busana Di Madrasah Aliyah Negeri 2 Padang. Skripsi. Jurusan Pendidikan Ekonomi-BKK Administrasi Perkantoran. FKIP Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Widyaningtyas, Anisa, dkk. 2013. Peran Lingkungan Belajar Dan Kesiapan Belajar Terhadap Prestasi Belajar Fisika Siswa Kelas X Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Pati. Jurnal Pendidikan Fisika Vol.1 No.1 Tahun 2013 halaman 136. ISSN : 2338 – 0691, diakses (19 Februari 2014).
- Winarno, F.G., 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.