

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Asrawaty, A. 2018. *Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nugget*. Jurnal Galung Tropika Universitas Muhammadiyah Parepare, 7(1), 33-45.
- Astriani, R. P., Kusrahayu, K., dan Mulyani, S. 2013. *Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget*. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 247-252.
- Ayu, P. 2016. *Budidaya Jamur Tiram*. Putra Danayu Publisher. Bandung
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. *SNI 6638:2014 Nugget Ayam (Chicken Nugget)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Castro, M. A. 2019. *Komposisi Kimia dan Kualitas Sensorik Chicken Nugget dengan Substitusi Jamur Tiram*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Falahudin. 2013. *Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi Dengan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. *Agrivet Journal Universitas Majalengka*, 1(2).
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2013. *Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (Mangifera indica) sebagai perisa alami*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 104-107.
- Herry, P. 2010. *Pengaruh Ekstrak Kunyit (Curcuma Domestica Vahl) terhadap Bobot Badan Ayam Broiler (Gallus Sp)*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi Universitas Diponegoro*, 18(2).
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D. A. 2013. *Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan*. *Agritech Universitas Gadjah Mada*, 33(4), 391-398.

- Iqbal, M., Supriadi, dan Nopianti. 2015. *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Sosis Ikan Gabus dengan Kombinasi Jamur Tiram (Pleurotus sp.)*. Jurnal Fishtech Universitas Sriwijaya, 4(2), 170-178.
- Kahfi, M. 2019. *Substitusi Mocaf pada Terigu dan Penambahan Bubuk Kunir Putih (Curcuma mangga val) terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan, dan Tingkat Kesukaan Nugget*. Skripsi. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Kartika, B., Hastuti P, dan Sipartono W. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kharie dan Ayu. 2017. *350 Resep Mpasi dan Makanan Sehat untuk Anak*. Agromedia. Jakarta.
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., dan Al-Baarri, A. N. 2012. *Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(2).
- Laksono, M. A., Bintoro, V. P., dan Mulyani, S. 2012. *Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus)*. Animal Agriculture Journal Universitas Diponegoro, 1(1), 685-696.
- Lasmi, K. U., Riyanti, dan Santosa. 2016 *Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Universitas Lampung 3(1), 63-66.
- Mahardika, P. R., 2015. *Pengaruh Level Kentang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Kernet Daging Kerbau*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Manggara dan Riza. 2017. *Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Hasil Biakan Murni PDY (Potato Dextrose Yeast)*. Agrosience Universitas Surya Kencana, 7(1), 167-177.
- Ma'ruf, W., Rosyidi, D., Radiati, L. E., dan Purwadi, P. 2019. *Pengaruh Jenis dan Proporsi Penggunaan Tepung Jagung Terhadap Daya Ikat Air dan Kualitas Organoleptik dari Nugget Ayam Kampung*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK) Universitas Brawijaya, 14(1), 38-49.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V. dan B.T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press

- Melinda, G. A., Edison, dan Suparwi. 2017. *Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Fillet Ikan Kakap Merah (Lutjanu. sp)*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau 5(2).
- Muhandri, T., Yulianti, S. D., dan Herliyana, E. N. 2017. *Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus var. florida) Menggunakan Pengering Tipe Fluidized Bed Drier*. Agritech Universitas Gadjah Mada, 37(4), 420-427.
- Murti, F. M. 2019. *Pengaruh Makanan Kayya Serat terhadap Asupan Makan, Berat Badan, dan Lemak Subkutan pada Individu dengan Obesitas*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mustika, A., Akhyar, dan Dewi. 2019. *Evaluasi Mutu Sosis Analog Jantung Pisang Dan Tempe*. Jurnal Sagu Universitas Riau, 17(1).
- Nadhiroh, U., dan Susanto, W. H. 2017. *Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame (Glycine Max Linn. Merrill) terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Universitas Brawijaya, 5(1).
- Naruki, S., dan Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani I*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nugroho, D. S. 2015. *Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap komposisi kimia dan Potensi Antioksidan Daging Sapi*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nunung, M. D., dan Abbas. 2001. *Jamur Tiram Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit*. Kanisius. Yogyakarta
- Nur, A. R. 2015. *Optimasi Konsentrasi Pengemulsi Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Roti Tawar Berbahan Dasar Tepung Singkong*. Dessertasi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Nurdjanah, S., dan Elfira, W. 2012. *Profil Komposisi Dan Sifat Fungsional Serat Pangan Dari Ampas Ekstraksi Pati Beberapa Jenis Umbi*. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian Universitas Lampung, 14(1), 12-23.
- Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. *Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.)*. Jurnal Akuatika Universitas Padjajaran, 5(1)

- Permadi, S. N., Mulyani, dan Hintono, A. 2012. *Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Plerotus Ostreatus)*. Jurnal aplikasi teknologi pangan, 1(4).
- Putri, W. A., Wibowo, S., dan Silitonga, L. 2019. *Kualitas Kimia Dan Nilai Organoleptik Nugget Daging Itik dengan Menggunakan Bahan Pengisi yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science) Universitas Kristen Palangkaraya, 8(1), 36-41.
- Ratna, S. 2015. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian*. E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan 1(2), 90-95.
- Rosario, R. R., dan Flores, D. M. 1981. *Functional Properties of Four Types of Mung Bean Flour*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 32(2), 175-180.
- Rachmatulloh. 2017. *Pengaruh Jenis Selongsong dan Lama Pemasakan Sosis Daging Ayam Broiler terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Rhomdhijati, L. 2010. *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Jogjakarta.
- Saragih, R. 2015. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian*. E Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan. 1(2), 90-95.
- Saskiawan, I., Sally, S., El Kiyati, W. dan Widhyastuti, N. 2019. *Karakterisasi Kwetiau Beras dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram*. Jurnal Biologi Indonesia Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, 14(2).
- Silaban, M., Herawati, N., dan Zalfiatri, Y. 2017. *Pengaruh Penambahan Rebung Betung dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus)*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, 4(2), 1-15.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Suharjo, E., dan Tinton. 0215. *Budi Daya Jamur Tiram Media kardus*. Agromedia. Jakarta
- Sumantri, Ali, dan Johan, V. S. 2015. *Pemanfaatan Tempe dengan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dalam Pembuatan Nugget*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, 2(2), 1-12.

- Sundari, D., Almasyhuri, A., dan Lamid, A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan, 25(4), 235-242.
- Susilowati, W. 2016. *Analisis Pemilihan Supplier Tepung Terigu Menggunakan Metode AHP pada UMKM Bakpia Djogya*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Syafitri, Y.E, Yuniato, dan Suthama. 2015. *Pemberian Ekstrak Daun Beluntas (Pluchea Indica Less) dan Klorin Terhadap Massa Kalsium dan Massa Protein Daging pada Ayam Broiler*. Animal Agriculture Universitas Diponegoro, 4(1), 155-164.
- Syarifah R. , Nida H., dan Khairul. 2013. *Penggunaan Bahan Pengisi terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe*. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Universitas Syiah Kuala. 5 (1): 7-16
- Tanjung, K. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Glukomanan Porang (Amorphophallus Oncophyllus) terhadap Tingkat Kesukaan dan Tekstur Bakso Batang Jamur Tiram*. Skripsi. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Tumbel, N., dan Marpaung 2017. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Kementerian Perindustrian, 9(1), 9-22.
- Utami, P., Lestari, S., dan Lestari, S. D. 2016. *Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Komposisi Kimia dan Asam Amino Ikan Seluang (Rasbora argyrotaenia)*. Jurnal Fishtech Universitas Sriwijaya, 5(1), 73-84.
- Widyastuti, N., & Istini, S. (2004). *Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi, 2(1), 1-4.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliana, N., Pramono, Y. B., dan Hintono, A. 2013. *Kadar Lemak, Kekenyalan dan Cita Rasa Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Hati Ayam Broiler*. Animal Agriculture Journal Universitas Diponegoro, 2(1), 301-308.
- Zulistyanto, D., Riyadi, P. H., dan Amalia, U. 2016. *Pengaruh Lama Pengukusan Adonan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Universitas Diponegoro, 5(4), 26-32.