

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A. 2004. Sifat fisik dan organoleptik sosis daging sapi dengan kombinasi minyak jagung dan wortel (*Daucus carota* L.) yang berbeda. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Abdillah, F. 2006. Penambahan tepung wortel dan karagenan untuk meningkatkan kadar serat pangan pada nugget ikan nila, *Oreochromis* sp. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Abubakar dan S. Usmiati. 2007. Teknologi Pengolahan Daging. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta
- Achmad, Mugiono, T. Arlianti, dan A. Chotimatul. 2011. Panduan Lengkap Jamur. Penebar Swadaya. Depok.
- Adawiyah, R., N Hidayat, dan N. L. Rahmah. 2017. Penambahan ampas tebu dan jerami padi pada medium tanam serbuk gergaji kayu sengon (*Albizia chinensis*) terhadap pertumbuhan dan produktivitas jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 6(3): 159-166.
- Adiyastiti, B. E. T. dan L. Hendraningsih. 2017. Penentuan kualitas kimia sate daging domba dengan jenis bahan bakar dan lama pembakaran yang berbeda. Seminar Nasional dan Gelar Produk. Malang.
- Afiyah, N. 2015. Isolasi dan identifikasi kapang pada tepung tapioka di Desa Pakujati Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Aftukha, A. A., dan D. Purbasari. 2021. Karakteristik mutu jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) menggunakan berbagai metode pengemasan pada penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 10(3): 327-337.
- Agromedia Pustaka. 2002. Budidaya Jamur Konsumsi. Redaksi Agromedia. Jakarta
- Al Thoriq, M. N. 2022. Modifikasi rendang bakso mozzarella. Doctoral dissertation. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Alamsyah, Y. 2008. Bisnis Kuliner Tradisional . Elax Media Komputindo. Jakarta.
- Alvian, L., E. Murlida, dan S. Rohaya. 2018. Pemanfaatan tepung ampas tahu dan karagenan pada pembuatan bakso jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsiyah*. 3(4): 840- 848.

- Anggara, G., R. Nopianti, Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(1): 134-145.
- Aqsha, G. E., E. Purbowati, dan A. N. Al-Baari. 2011. Komposisi kimia daging kambing kacang, peranakan etawah dan kejobong jantan pada umur satu tahun. In Makahh dahm Workshop Nasional Diversifikasi Pangan Daging Ruminansia Kecil.
- Ardiansyah, M., R. A. Nasution, A. M. Nasution, S. W. Sinta, S. Ramadhani, dan S. W. Ulfa. 2022. Pemanfaatan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai produk olahan es krim. Monsu'ani Tano. 5(2): 186–196.
- Arief, H. S., Y, B Pramono, dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. Animal Agriculture Journal. 1(2): 100-108.
- Aritonang, S. N. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas dan akseptabilitas bakso sapi. Jurnal Peternakan Indonesia. 12(3): 201-205.
- Armansyah, A., F. S. Ratulangi, dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) 32 terhadap sifat organoleptic bakso daging kambing. Jurnal Zooteh. 38(1): 93-101.
- Asrini N. D. 2012. Pengaruh penggunaan berbagai takaran wortel (*Daucus carota* L) pada sosis daging ayam terhadap sifat fisik dan akseptabilitas. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Sumedang.
- Astuti, S., A. S. Suharyono, dan N. Fitra. 2016. Pengaruh formulasi jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kimia kerupuk. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 16(3): 163-173
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(2): 44-52.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia, 13(2): 33-38.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian RI. Jakarta.

- Badan Pusat Statistik. 2023. Jumlah penduduk pertengahan tahun (ribu jiwa) 2021-2023. Badan Pusat Statistika Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Daging, Telur, dan Susu. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim menurut Jenis Tanaman. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Karakteristik Fisik No. 01-6683. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Berisha, K., A. Gashi, Z. Mednyánszky, H. Bytyqi, dan S. L. Simon. 2023. Nutritional characterisation of homemade beef sausage based on amino acid, biogenic amines, and fatty acid composition. *Acta Alimentaria*. 52(3): 439-448.
- Bintoro, V. P., B. Dwiloka, dan A. Sofyan. 2006. Perbandingan daging ayam segar dan daging ayam bangka dengan memakai uji fisiko kimia dan mikrobiologi). *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 4(31): 259-267.
- Brahmantiyo, B., M. A. Setiawan, dan M. Yamin. 2014. Sifat fisik dan kimia daging kelinci Rex dan lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 16(1); 1-7.
- Cahyani, D. K. 2011. Kajian kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) sebagai bahan pengikat dan pengisi pada sosis ikan lele. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Cahyarani. 2021. Pengaruh penambahan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Unniversitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Chakim, L., B. Dwiloka, dan K. Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 97-104.
- Damayanti, R. W., C. N. Rosyidi, I. Priadythama, dan A. Aisyati. 2014. Alternatif diversifikasi pengolahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi tepung jamur. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*. 13(2): 127-134.
- Darmawan, H. 2018. Analisa kadar kalium iodat pada garam dapur bermerek yang diperjualbelikan di Pasar Petisah Medan tahun 2018. Universitas Sari Mutiara Indonesia. Medan.

- Departemen Kesehatan R.I. 1999 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/ MenKes/ Per/ IX/88/ Tentang Bahan Tambahan Makanan. Direktorat Jenderal Pengawasan Usaha dan Pembinaan Obat dan Pembekalan Farmasi. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta.
- Dewi, F. P. 2022. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris seduhan bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*), kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) serta potensinya sebagai minuman herbal. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dikeman, M. dan C. Devine. 2004. Encyclopedia of Meat Sciences Second Edition. Academic Press. USA.
- Domínguez, R., P. E. Munekata, R. Agregán, dan J. M. Lorenzo. 2016. Effect of commercial starter cultures on free amino acid, biogenic amine and free fatty acid contents in dry-cured foal sausage. LWT-Food Science and Technology. (71): 47-53.
- Egra, S., I. W. Kusuma, dan E. T. Arung. 2018. Kandungan antioksidan pada jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Hutan Tropis. 2(2). 105-108.
- Fauziah, R. R. 2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan Universitas Jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin dan TPC. Jurnal Agroteknologi. 8(01): 67-73.
- Fazil, M., D. F. Ayu, dan Y. Zalfiatri. 2022. Pembuatan nugget ikan kembung dengan penambahan jamur tiram. Jurnal Agroindustri Halal 8(1): 104-115.
- Ghiffari, M. A. A. 2014. Pengaruh substitusi daging ayam dengan tempe terhadap kualitas fisik dan sensoris chicken nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Unniversitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Giaretta, E., A. Mordenti, A. Palmonari, N. Brogna, G. Canestrari, P. Belloni, dan A. Formigoni. 2019. NIRs calibration models for chemical composition and fatty acid families of raw and freeze-dried beef: A comparison. Journal of Food Composition and Analysis. 83. 103257.
- Ginting, S. P., dan F. Mahmilia. 2008. Kambing Boerka kambing tipe pedaging hasil persilangan Boer x Kacang. Wartazoa. 18(3): 115-126.
- Gozali, Y. W., D. Soekarno, dan A. Aprilia. 2016. Analisa pengaruh faktor kualitas makanan, kualitas layanan, dan mood terhadap pemberian tip di Duck King Restoran Galaxy Mall Surabaya. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa. 4(1): 138-157.

- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam, Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 11(1): 39-47.
- Harmayani, R., dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus* sp.) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan. 7(1): 78-90.
- Hartati, R., E. Supriyo, dan M. Zainuri. 2014. Yodisasi garam rakyat dengan sistem screw injection. Gema Teknologi. 17(4): 160-163.
- Hasrati, E, dan R. Rusnawati. 2011. Kajian penggunaan daging ikan mas (*Cyprinus Carpio* Linn) terhadap tekstur dan cita rasa bakso daging sapi. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian 7(1): 24-40.
- Hastuti dan Suparman. 2018. Sifat kimia abon daging kambing peranakan ettawa (PE) dengan lama penggorengan yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 5(3): 73-78.
- Hatta, M., dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (Nacl) dan fosfat (*sodium tripolifosfat*/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. JITP. 2(1): 30-38.
- Hendrarti, E. N., dan G. Adiwinto. 2018. Kajian palatabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan daging sapi beku impor dengan level penggunaan sodium tripolifosfat yang berbeda. Journal of Livestock Science and Production 2(1): 64-72.
- Hendrawan, M. S. 2018. The application of egg white powder a substitute of borax in beef meatballs. Doctoral dissertation. UNIKA soegijapranata. Semarang.
- Herlina, I. Darmawan, dan S. A. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. Jurnal Agroteknologi. Vol. 9(2): 134-144.
- Hufail, I. 2017. Kajian organoleptik dan aktifitas antioksidan pada telur berkalium selama penyimpanan. Doctoral dissertation. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ino, A., P. R. Kale, dan Y. R. Noach. 2019. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terhadap kualitas sosis daging ayam broiler. Jurnal Peternakan. 1(1): 75-81.
- Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(3): 372-374.

- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Ivanović, S., Z. Stojanović, K. Nešić, B. Pisinov, M. Baltić, J. Popov-Raljić, and J. Đurić. 2014. Effect of goat breed on the meat quality. *Hemijaska industrija*. 68(6): 801-807.
- Jacob, A. M., dan A. Abdullah. 2020. Penambahan genjer (*Limnocharis flava*) pada pembuatan garam rumput laut hijau untuk penderita hipertensi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(3): 459-469.
- Jayanti, U., D. Dasir, dan I. Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*.) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempel. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 6(1): 59-62.
- Juárez, M., S. Failla, A. Ficco, F. Peña, C. Avilés, dan O. Polvillo. 2010. Buffalo meat composition as affected by different cooking methods. *Food and Bioproducts Processing*. 88(2-3): 145-148.
- Juhariah, J., I. D. Novieta, dan I. Irmayani. 2019. Analisis kadar protein dan kadar lemak bakso daging kerbau pada penambahan karagenan (*Kappaphycus alvarezii*) dengan level berbeda sebagai bahan pengental. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 2: 289-291.
- Kadaryati, S., M. Arinanti, dan Y. Afriani. 2021. Formulasi dan uji sensori produk bumbu penyedap berbasis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Agritech*. 41(3): 285-293.
- Kadir, I. 2010. Pemanfaatan iradiasi untuk memperpanjang daya simpan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*. 6(1): 86-103.
- Karimuna, S. R., Paridah, dan N. N. Jufri. 2018. Penentuan indeks glikemik SIKKATO (sinonggi, kasuami, kambuse, dan kabuto) pada subjek non diabetes melitus. *Jurnal Ilmiah Praktisi Kesehatan Masyarakat Sulawesi Tenggara*. 3(1): 1–9.
- Karomah, S., S. Haryati, dan S. Sudjatinah. 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak karapas udang terhadap sifat fisikokimia kaldu bubuk yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16(1). 10-17.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, naget ayam dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.

- Khokhani, K, V. Ram, J. Bhatt, T. Khatri, dan H. Joshi. 2012. Spectrophotometric and Chromatographic Analysis of Amino Acids Present in Leaves of Ailanthus excels. Internatioanal Journal of Chem Tech Research. 4(1): 389-393.
- Khotimah, D. F., U. N. Faizah, dan T. Sayekti. 2021. Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel. In PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar. 1(1): 127-133.
- King'ori, A.M. 2012. Uses of poultry egg: Egg albumen and egg yolk. J. Poultry. Sci. 5(2): 9-13.
- Komariah, N. Ulupi, dan E. N. Hendrarti. 2005. Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture. 30(1): 34-41.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk.
- Kuntari, A. N. 2015. Kombinasi tepung tapioka dan karaginan (*Eucheuma cottonii* Doty) pada proses pembuatan bakso nabati dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Doctoral dissertation. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Kurihara, K. 2015. Umami the fifth basic taste: history of studies on receptor mechanisms and role as a food flavor. Biomed Res Int. 1-10.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus* sp.) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 28-31.
- Kusumaningrum, M., dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. Animal Agriculture Journal. 2(1): 370-376.
- Laksmi, R. T. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik chicken nuggets yang disubstitusi dengan telur rebus. Indonesia Jurnal Of Food Technology. 1(1): 453-460.
- Lamusu, D. 2018. Uji sensoris jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan. 3(1): 9-15.
- Lawrie. 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima. Terjemah: A. Parakkasi dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Lestari, Y. N. A., M. Retno, dan W. A. Tri. 2018. Physicochemical properties of fresh and dry powder bekasam of catfish (*Clarias batracus*). Proceeding of the Pakistan Academy of Science : B. Life and Environmental Sciences. 55(1): 41-46.
- Li, D., X. Qin, P. Tian, and J. Wang. 2016. Toughening and its association with the postharvest quality of king oyster mushroom (*Pleurotus eryngii*) stored at low temperature. Food Chemis. 196: 1092-1100.
- Li, P., X. Zhang, H. Hu, Y. Sun, Y. Wang, and Y. Zhao. 2013. High carbon dioxide and low oxygen storage effects on reactive oxygen species metabolism in *Pleurotus eryngii*. Postharvest Biol. Technol. 85: 141-146.
- Li, S., and N. P. Shah. 2016. Characterization, antioxidative and bifidogenic effects of polysaccharides from *Pleurotus eryngii* after heat treatments. Food Chemistry 197: 240-249.
- Lisa, M., dan L. Musthofa. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(3): 270-279.
- Malekian, F., M. Khachaturyan, M. S. Gebrelul, and J. F. Henson. 2014. Composition and fatty acid profile of goat meat sausages with added rice bran. International Journal of Food Science. 14(1): 1-8.
- Meilani, F., H. Purwanti, dan B. Suharno. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi bakteri, dan sifat organoleptik pada bakso ikan rucah dengan berbagai dosis bawang putih (*Allium sativum*). In *Mathematics and Sciences Forum*. 91-98.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. Sensory Evaluation Techniques. Third Edition. CRC Press. London.
- Melati, S. R. 2017. Inovasi pengembangan pemanfaatan buah sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai tepung rendah kalori dengan metode pengeringan. Doctoral dissertation. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Meliasari, D. 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. Students e-Journal. 5(4): 1-15.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Zootek. 32(5): 1-13.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. didalam: Eliasson AC. editor. Baco Raton. Starch in Food: Structure, Function and Application. CRC Press. Florida.

- Moulia, M. N, R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. Palembang. hal. 62-64.
- Muftiana, E., dan S. Munawaroh. 2016. Kadar yodium garam rumah tangga di Desa Krebet Kabupaten Ponorogo. Jurnal Keperawatan. 7(1): 22-26.
- Muin, R., D. Anggraini, dan F. Malau. 2017. Karakteristik fisik dan antimikroba edible film dari tepung tapioka dengan penambahan gliserol dan kunyit putih. Jurnal Teknik Kimia. 23(3): 191-198.
- Mustofa. 2002. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging ayam dengan macam filler yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nadhifah, A., Y. Khifatuddin, dan E. Handasari. 2021. Kadar air dan warna penyedap alami jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berdasarkan perlakuan awal (pre-treatment). Jurnal Gizi. 10(2): 33-41.
- Nafi, A., W. S. Windrati., N. Diniyah, dan M. P. Sintha. 2014. Substitusi jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tepung koro pedang termodifikasi (*Canavalia ensiformis* L.) pada pembuatan bakso sapi. Jurnal Agroteknologi. 8(01): 29-36.
- Nasaruddin, M., S. P. Utama, dan A. Andani. 2015. Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan. Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis. 14(1): 85-96.
- Nasution, S., E. Kusumaningtyas, D. N. Faridah, dan H. D. Kusumaningrum. 2018. Lisozim dari putih telur ayam sebagai agen antibakterial. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 28(4): 175-188.
- Novianti, S. Wahyuni, dan M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1(1): 58-66.
- Nuraini, S. 2017. Analisis kandungan bahan tambahan dilarang pada pangan jajanan anak sekolah (PJAS) di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung. Jurnal Analis Kesehatan. 5(1): 490-493.
- Nurainy, F., R. Sugiarto, dan D.W. Sari. 2015. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap volume pengembangan, kadar protein, dan organoleptik kerupuk. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 20(1): 11-24.

- Nurtekto, N. 2010. Studi perubahan warna sebagai indikator kondisi kimia, mikrobiologi daging sapi selama waktu penjualan di pasar gang baru Semarang. Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata. Semarang.
- Ojha, K. S., C. Alvarez, P. Kumar, C. P. O'Donnell, and B. K. Tiwari. 2016. Effect of enzymatic hydrolysis on the production of free amino acids from boarfish (*Capros aper*) using second order polynomial regression models. *LWT - Food Sci. Tech.* 68: 470-476.
- Parinduri, I., H. F. Siregar., dan Iskandar. 2017. Pengontrolan Suhu Kelembaban Kumbung Jamur Tiram Putih. Royal Asahan Press. Sumatra Utara.
- Pathare, P. B., U. L. Opara, and F. A. Al-Said. 2012. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: A review, *Food and Bioprocess Technology*. 6(1): 36–60.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4): 115-120.
- Pradani, F. 2018. Penurunan kadar formalin pada bakso sapi dengan larutan belimbing manis (*Averrhoa carambola*) berdasarkan variasi konsentrasi dan waktu perebusan. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying. komposisi kimia, uji sensoris dan aktivitas antioksidan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensoris sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jom Faperta*. 3(2): 1-12.
- Praptiningsih, Y., N. W. Palupi, T. Lindriati, dan I. M. Wahyudi. 2017. Sifat sifat seasoning alami jamur merang (*Volvariella volvaceae*) terfermentasi menggunakan tapioka teroksidasi sebagai bahan pengisi. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1): 1-9.
- Prasetyo, G., N. Nurhidajah, dan N. Nurrahman. 2018. Karakteristik kimia dan organoleptik abon jamur tiram berdasarkan jenis kemasan dan lama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(1): 22-41.
- Pratiwi, S. A. B. 2023. Pengaruh penambahan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kualitas kimia dan sensoris sosis ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VOC). *Buletin Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Princestasari, L. D, dan L. Amalia. 2015. Formulasi rumput laut *Gracilaria* sp. Dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. *Jurnal Gizi Pangan*. 10(3): 185-196.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi, dan W. Lestariana. 2006. Komposisi kimia otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* domba lokal jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *Animal Production*. 8(1); 1-7.
- Purnomo, H. 1990. Kajian mutu bakso daging, bakso urat, dan bakso aci di Bogor. Skripsi. Fakultas teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Puspita, D. A., T. W. Agustini, dan L. Purnamayati. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap kadar asam glutamat pada bubuk bekasam ikan lele (*Clarias batracus*). *Jurnal teknologi pangan*. 3(1): 110-115.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ratna, S. W. 2015. Identifikasi formalin pada bakso dari pedagang bakso di Kecamatan Kanakukang Kota Makassar. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ria Apriani, R., S. Sussi Astuti, A. S. S. Suharyono dan S. Susilawari. 2022. Substitusi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan bakso ikan beloso (*Saurida tumbil*): evaluasi sifat kimia dan sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(1): 61-77.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 2(1): 14-20.
- Rumaniah. 2002. Kajian proses pembuatan fish nugget dari ikan mas (*Cyprinus carpio*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarassati, T., dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi bali yang disimpan pada suhu-19°C. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3): 178-185.

- Saraswati, D. 2013. Substitusi tepung tapioka dengan pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) terhadap sifat fisik bakso daging ayam. Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, D. R. T., dan Y. Bare. 2020. Physicochemical properties and biological activity of bioactive compound in Pepper nigrum: In silico study. *Spizaetus: Jurnal Biologi dan Pendidikan Biologi*. 1(2): 1-6.
- Sari, H. A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal pangan dan Agroindustri*. 3(3): 784-792.
- Saskiawan, I., dan N. Hasanah. 2015. Aktivitas antimikroba dan antioksidan senyawa polisakarida jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(5). 1105-1109.
- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale, dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Setyaningsih, M. 2022. Pengaruh substitusi filler dengan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur nugget daging kelinci. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 2002. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Winarno Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University. Press. Yogyakarta.
- Sofyan, I., dan I. Yusep. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan *sodium tripolyphosphate* ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1): 25-36.
- Sriyani, N. L. P., A. Tirta, S. A. Lindawati, dan I. N. S. Miwada. 2015. Kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong di RPH tradisional Kota Denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(2): 48-51.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. 01-2346. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 2010. Garam Konsumsi Beryodium. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Stańska, K., and A. Krzeski. 2016. The umami test: from discovery to clinical use. *Otolaryngol Pol.* 70(4): 10-15.
- Suarti, B., U. R. B. Bara, M. Fuadi. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. *Agrium.* 10(1): 306-313.
- Suharno, M. C. 2014. Kajian laju penurunan mutu dan umur simpan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) segar dalam kemasan plastik polypropilene pada suhu ruang dan suhu rendah. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Sujarwanta, R. O., M. M. Beya, D. Utami, Jamhari, E. Suryanto, A. Agus, H. E. Smyth, dan L. C. Hoffman. 2021. Rice bran makes a healthy and tasty traditional Indonesian goat meatball, 'bakso'. *Foods Journal.* 10(0): 1-15.
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian.* 4(2) : 124-130.
- Sumarsih, S. 2010. Untung Besar Usaha Binit Jamur Tiram. PT Niaga Swadaya. Yogyakarta.
- Sumoprastowo, R. M. 2000. Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur dan Bahan Makanan. Bumi Aksara. Bogor
- Sunarlim, R. 1992. Penggunaan berbagai konsentrasi NaCl dan jenis daging terhadap mutu bakso. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif.* 408-418.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran,* 6(1): 23-27.
- Tarigan, M. P. S. 2020. Analisis mutu fisik nugget dengan variasi formula tempe dan bayam hijau. Skripsi. Program Studi Diploma IV. Politeknik Kesehatan Medan. Medan.
- Taruna, I., dan D. Purbasari. 2019. Karakteristik tekstur nasi instan yang dihasilkan dari beragam komposisi air dan suhu pengeringan. Doctoral dissertation. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.

- Tiven, N. C., dan T. M. Simanjorang. 2020. Kualitas bakso daging kambing yang diberi bahan pengenyal alami, sintetis dan terlarang. In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP). (7): 41-49.
- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan R. Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. *Agritech*, 27(1).
- Tiven, N. C., M. Veerman. 2011. Pengaruh penggunaan bahan pengenyal yang berbeda terhadap komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam. *Agrinimal*. 1(2): 76-83.
- Tobi, H. A. 2013. Masak Sehat dengan Bumbu Penyedap (MSG). Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Triyannanto, E., J. H. Lee, dan K.T. Lee. 2014. Effects of sucrose stearate addition on the quality improvement of ready-to-eat samgyetang during storage at 25°C. *Korean Journal for Food Science Animal Resources*. 34(5): 683-691.
- Umami, R. 2018. Karakteristik konstanta dielektrik serbuk lada putih menggunakan sensor kapasitor pelat sejajar. Skripsi. Fakultas MIPA. Universitas Jember. Jember.
- Utama, H. K. 2010. Kajian karakteristik kimia, dan sensoris bumbu masak berbahan dasar bungkil wijen (*Sesamum Indicum*) dengan variasi lama fermentasi serta suhu pengeringan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wattimena, M., V. P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 36-39.
- Wiardani, I. 2010. Budidaya Jamur Konsumsi. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Wiliyanti. 2016. Kualitas hedonik karamel susu kambing saanen peranakan etawa (SAPERA) dengan penambahan jus buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) pada level berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yonata, A., dan I. Iswara. 2016. Efek toksik konsumsi monosodium glutamate. *Jurnal Majority*. 5(3): 100-104.
- Yuliawati, T. 2016. Pasti Untung dari Budidaya Jamur. Agro Media Pustaka. Jakarta.

- Yunarni. 2012. Studi pembuatan bakso ikan dengan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Zahira, A. F. 2022. Pengaruh ekstrak kulit bawang putih (*Allium sativum* linn) terhadap kadar TNF pada sinusitis akut bakterial. Fakultas Kedokteran. Universitas Islam Sultan Agung Semarang.
- Zamzami, S. A. 2022. Pendirian unit bisnis kaldu bubuk jamur tiram di unit budidaya edible mushroom seameo biotrop. Sekolah Vokasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Zulmah, Z., N. Nurhayati, dan E. Hayati. 2018. Pengaruh komposisi media tanam dan lama perendaman dalam larutan urine sapi terhadap pertumbuhan setek Lada (*Piper nigrum* Linn). Jurnal Agrista. 22(2): 85-95.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.