UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 panagan 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. Univerdsitas 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 Zootek. 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 pengenyal 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 berdar 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptic 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 bebeda. JITP. *2*(1): 30-38.

Hendrarti, E. N., dan G. Adiwinarto. 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 subtitute 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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. Hemijska industrija. 68(6): 801-807.

Jacoeb, 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 pengenyal. 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Khokhani, K, V. Ram, J. Bhatt, T. Khatri, dan H. Joshi. 2012. Spectrophotometric and Chromatographic Analysis of Amino Acids Present in Leaves of Ailanthusexcels. 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Lestari, Y. N. A., M. Retno, dan W. A. Tri. 2018. Physichochemical 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 imbangan 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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. Subtitusi 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 (*Plerotus 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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. Institit 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 subtitusi 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 Kanakukkang 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^{O}C. Indonesia Medicus Veterinus. 4(3): 178-185.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 jamurtiram 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* (Na5P3O10) terhadapa 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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^{o}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 Idicum*) 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap Karakteristik Fisik, Asam Glutamat, dan Sensoris Bakso Daging Kambing
Ghulam Saaf, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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. Insitut Pertamian 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.