

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Swadaya. Jakarta.
- Angga, D.W. 2007. *Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfid dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Anonim. 2008. Budidaya Jamur Tiram. Diakses melalui <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/536-budidaya-jamur-tiram> pada 5 November 2019 pukul 15.21 WIB.
- Anonim. 2011. Textured Vegetable Protein. Diakses melalui <https://www.usaemergencysupply.com/information-center/all-about/all-about-textured-vegetable-protein> pada 20 November 2019 pukul 16.28 WIB.
- Anonim. 2015. Kegunaan Texturized Soy Protein. Diakses melalui <http://www.markaindo.co.id/id/publikasi/cara-pembuatan-dan-kegunaan-texturized-soy-protein-pada-umumnya/> pada 15 November 2019 pukul 16.44 WIB.
- Anonim. 2018. Indonesia masuk daftar ramah Vegetarian di dunia. Diakses melalui <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2018/05/21/indonesia-masuk-daftar-negara-ramah-vegetarian-tingkat-dunia> pada 28 November 2019 pukul 20.15 WIB.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis Twelfth Edition*. Association of Official Analytical and Chemists. Washington D.C.
- Ardiansyah, Nurainy, Fibra dan Astuti, Susi. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19:2, 117–126.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Aulawi, T., dan Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 2 : 44–52.
- Cahyana, Y.A. 1999. *Jamur Tiram*. Swadaya. Jakarta.

- Dalilah, E. 2006. *Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Davis, J. 2011. History of Vegetarianism. *International Vegetarian Union*. 1843, 48.
- Djarijah, N.M dan Djarijah, A.S. 2001. *Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.
- Efrilia, M.T., dan Mekarsari, N. 2016. Identifikasi Boraks dalam Bakso di Kelurahan Bahagia Bekasi Utara Jawa Barat dengan Metode Analisa Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 1:1, 113–120.
- Eger, G., Eden G, dan Wissig E. 1976. *Pleurotus ostreatus* – breeding potential of a new cultivated mushroom. *Theoretical and Applied Genetics*. 47, 155–163.
- Falahudin, Aaf. 2013. Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi Dengan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*.
- Gunawan, A., dan Agustina, T. 2009. *Biologi dan bioteknologi cendawan dalam praktik*. Penerbit Universitas Atma Jaya. Jakarta.
- Hammond, E.G., P.A. Murphy, dan L.A. Johnson . 2003. Soy Beans Properties and Analysis. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. 5389-5392.
- Handayani, Suarmi, Dasir, dan Vera, Ade. 2016. Sifat Kimia Bakso Jamur Tiram dengan persentase Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Tapioka. *Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang*. V, 1-7.
- Husni, I. 2018. Peluang menggemaskan Jamur Tiram. Diakses melalui <https://tabloidsinartani.com/detail/industri-perdagangan/olahan-pasar/7533-Ekspor-US-9-Juta-Peluang-Menggemaskan-dari-Si-Jamur-Tiram> pada 18 November 2019 pukul 19.44 WIB.
- Ismail, EH. 2018. Peluang Pasar Jamur Tiram Masih Terbuka Lebar. Diakses melalui <https://republika.co.id/berita/pkhke13/peluang-pasar-jamur-tiram-masih-terbuka-lebar> pada 29 November 2019 pukul 21.41 WIB.
- Joseph, E. 2001. *Soy Protein Products*. AOCS Publishing. Illinois.
- Ju, J., dan Mittal, G. 1995. Physical properties of various starch based fat-substitutes. *Journal of Food Processing and Preservation*. 19, 361–383.

- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kohn, C.R., Fontoura, A.M., Kempka, A.P. dan Prestes, R.C. 2015. Assesment of Different Methods for Determining The Capacity of Water Absorption of Ingredients and Additives Used in Meat Industry. *International Food Research Journal*. 22:1, 356–362.
- Lawrie, R.A., dan Ledward, David. 2006. *Lawrie's Meat Science (7th edition)*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Marimin, P. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambil Keputusan Kriteria Majemuk*. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Merthayasa, Julitha Dewitri dan Agustina, Kadek Karang. 2015. *Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu*. Indonesia Medicus Veterinus. Bali
- Muchtadi, T.R. 1990. *Emulsi Bahan Pangan*. Fateta IPB. Bogor.
- Ockerman, H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Department of Meat Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Department Center. Ohio.
- Oktoratribuana, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Pati Sagu Dan Aren (Alami Dan Hmt) Terhadap Kualitas Tekstur Bakso Sapi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pangestu, Herman. 2014. *Sukses Wirausaha Gerobak Terlaris dan Tercepat Balik Modal: 15 Jenis rekomendasi usaha terbaik*. Lembar Langit Indonesia. Jakarta.
- Parlindungan, A., K. 2000. *Pengaruh konsentrasi urea dan TSP di dalam air rendaman baglog alang- alang terhadap pertumbuhan dan produksi jamur Tiram Putih*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Dosen UNRI. Pekanbaru.
- Prinyawiatkul, W., Mcwatters, K.H., Phillips, R.D. 1997. Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanut Flours. *Journal of Food Science*. 62:4, 889–893.
- Ruri, S., Karo, Terip, dan Yusraini, Era. 2014. *Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan Tapioka Dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram*. Fakultas Pertanian USU. Medan.

- Safrul, M. 2017. Pendeteksi Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Bakso Sapi Berbasis Atmega2560 Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan Backpropagations. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, Anton, dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sipos, E.S. 2013. *Edible Uses of Soybean Protein*. Sipos and Associates.
- SNI 3818-2014. *Bakso Daging*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Food Technology Development Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stauffer, C.E. 2002. *Soy protein in baking*. Agro Food Industries Hi-Tech.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumarmi. 2006. Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*. 4:2, 124–130.
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan STPP Terhadap Perbaikan Mutu*. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Suprapti, M.L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syapri, Ade Riyanti. 2010. Kajian Pembuatan Texturized Soy Protein Berbasis Tepung Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus sweet*) Sebagai Alternatif Pengganti Texturized Soy Protein Dan Aplikasi Pada Produk Bakso. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Untoro, N.S., Kusrahayu, dan Setiani, B.E. 2012. Kadar air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*. 1:1, 567–583.

- Urade, R. 2011. *Fortification of Bread with Soy Proteins to Normalize Serum Cholesterol and Triacylglycerol Levels*. Elsevier. Netherland.
- Wibowo, S. 2006. *Produksi kitin khitosan secara komersial. Prosiding Seminar Nasional Kitin-Khitosan*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Widayat, D. 2011. Uji Kandungan Boraks Pada Bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember). *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember. Jember.
- Widiastuti, H., dan Panji, T. 2008. Pola aktivitas enzim ligninolitik *Pleurotus ostreatus* pada limbah sludge pabrik kertas. *Menara Perkebunan*. 76:1, 47–60.
- Widyaningsih, Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisana. Surabaya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.