

DAFTAR PUSTAKA

- Al Bulushi, Ismail., S. Poole., H. C. Deeth., dan G. A. Dykes. 2009. Biogenic amines in fish roles in intoxication, spoilage, and nitrosamine formation-A rievew. *Journal of critical rievews in food science and nutrition*. 49(4): 369-377.
- Andriani, Y. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Betaglukan dari *Saccaromyces cerevisiae*. *Jurnal Gradien*. 3(1): 226-230.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington. The Asosiation of Official Analitycal Chemist, Inc.
- Arannilewa, S. T., S.O. Salawu., A. A. Sorungbe, B.B Ola-Salawu. 2005. Effect of frozen period on chemical, microbiological and sensory quality of frozen tilapia fish (*Sarotherodun galiaenus*). *African Journal of Biotechnology*. 4(8): 852-855.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Tingkat Partisipasi Konsumsi menurut Jenis Makanan di Daerah Perkotaan dan Perdesaan Maret 2017- Maret 2018. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2002. *Nugget Ayam SNI 01-6683-2002*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Barbara, J. S. 2014. Eating and stress at work: The need for public health promotion intervention and an opportunity for food product development. *Trends in Food Science & Technology*. 1(35): 52-60.
- Brody, J. E. 2000. *Kimia Universitas Asas dan Struktur*. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Budianta, T.D.W., N. A. Trisanto., dan A. R. Utomo. 2015. Pengaruh suhu penyimpanan dan proporsi the hijau bubuk daun kering stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap aktivitas antioksidan minuman the hijau stevia dalam kemasan botol plastik. *Jurnal Terknologi Pangan dan Gizi*. 16(1): 22-29.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G.H. Fleet., dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Cahaner, A., Z. Nitsan dan I. Hir. 1986. Weight and Content of Adipose Tissue in Broiler Selected for Againt Abdominal Adipose Tissue. *Journal of Poultry Sci*. 65(2): 215-222.
- Deepalakshmi, K dan S. Mirunalini. 2014. *Pleurotus ostreatus*: an oyster mushroom with nutritional and medicinal properties. *Journal of Biochem Tech*. 5(2): 718-726.

- Fardiaz, D., E. Anwar., N. L. Puspitasari., C. H. Wjaya., dan S. Santausa. 1992. Kajian karakteristik komponen aktif bahan pangan antioksidan rempah-rempah. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fesseden, R. J., dan J. S. Fesseden. 1982. Kimia Organik Edisi Kedua Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Gunawan, A. W. 2000. Usaha Pembibitan Jamur. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Jayakumar, T., Ramesh, E dan Geraldine, P. 2006. Antioxidant Activity of Oyster Mushroom, *Pleurotus ostreatus* on CC14-induced Liver Injury In Rats. *Journal of Food and Chemical Toxicology*. 44(12): 1989-1996.
- Khotimah, S. 2006. Pengaruh pemberian ekstrak jinten hitam (*Nigella sativa*) terhadap kadar GHS paru dan heap tikus wistar yang terpapar asap rokok. *Jurnal Biosains*. 2(8): 191-196.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat Science. 5th Edition. Pergamon Pers. Oxford.
- Mazrouh, M.M. 2015. Effect of freezing storage on biochemical composition in muscles of *Saurida undosquamis* comparing with imported frozen. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*. 3(2): 295-299.
- Miksusanti, Elfita., dan S. Hotdelina. 2012. Aktivitas antioksidan dan kestabilan warna campuran ekstrak etil asetat kulit buah manggis (*Garcinia mangostana L*) dan kayu secang (*Caesalpinia sappan L*). *Jurnal Sains*. 16(2): 60-69.
- Min, B dan D. U. Ahn. 2005. Mechanism of lipid peroxidation in meat and meat product. *Journal of Food Science and Biotechnology*. 14(1): 152-163.
- Muchtadi, D. 2001. Kajian terhadap serat makanan dan antioksidan dalam berbagai jenis sayuran untuk pencegahan penyakit degeneratif. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mukhtar, M., Munisa, L. dan Saleh, R. 2012. Co-Precipitation Synthesis and Characterization of Nanocrystalline Zinc Oxide Particles Doped with Cu²⁺ Ions. *Journal of Materials Sciences and Applications*. 3(8): 543-551.
- Muljanah. 1986. Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Makanan. UI Press. Jakarta.
- Nurhayati, N., Y. Yuliani., dan M. Maryanto. Karakteristik fisik dan kimia tepung jamur merang (*Volvariella volvacea*) dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1): 71-78.

- Ockerman, H. W. Chemistry of eat Tissue. 1983. Cetakan ke-10. Departement of Animal Science Ohio. Ohio State University.
- Owen, C .M. 2001 . Coated Poultry products .In : A.S . Sams (ed) Poultry meat Processing CRC press, BocaRaton .
- Patria, W. D., dan C.J. Soegihardjo. 2013. Uji aktivitas antioksidan menggunakan radikal 1,1-*difenil-2-pikrilhidrazil* (DPPH) dan penetapan kandungan fenolik total fraksi etil asetat ekstrak etanolik daun benalu (*Dendrophthoe pentanra L. Miq.*) yyang tumbuh di pohon kepel (*Stelechocarpus burahol (Bl.) Hook. f.* Jurnal Ilmu Farmasi. 10(1):51-60.
- Pieta. P. G. 2000. Flavonoids as antioxidants. Journal of Nat Prod. 6(3): 1035-1042.
- Pokorny, J., N. Yanishlieva., dan M. Gordon. 2001. Antioxidant in food. Boca Raton Boston. New York.
- Purrinos, L., R. Bermudez, D. Franco, J. Carballo, dan J. M. Lorenzo. 2011. Development of volatile compounds during the manufacture of dry-cured lacon a Spanish traditional meat product. Journal of Food Science. 76(1): 89-97.
- Rahardjo, S. 2004. Oksidasi lemak pada makanan; implikasinya pada mutu makanan dan kesehatan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Robbins. 2007. Buku Ajar Patologi. Edisi 7. Kedokteran EGC. Jakarta.
- Ross, C. F dan D. M. Smith. 2006. Use of volatiles as indicators of lipid oxidation in muscle food. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 5(1): 18-25.
- Sharififar, F., M. Moshafi, S. Mansouri, M. Khodashenas, and M. Khoshnoodi. 2007. In vitro evaluation of antibacterial and antioxidant activities of the essential oil and methanol extract of endemic *Zataria multiflora Boiss.* Journal of Food Control. 18(2): 800-805.
- Soeparno. 2009. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. p. 35-38.
- Suhardjo, C., dan M. Kusharto. 1992. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Kanisius. Yogyakarta.
- Sumarmi. 2006. Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih. Jurnal inovasi Pertanian. 4(2): 124-130.
- Suresh, K., Devatkal., R. Pramod., M. Thorat, Manjunatha, K. R. Anurag. 2012. Comparative antioxidant effect of aquaeous extract of curry leaves,

- fenugreek leaves and *butylated hydroxytoulene* in raw chicken patties. *Journal Food Sci Technol.* 49(6): 781-785.
- Suriawiria, U. 2006. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syntysa, A., K. Mickova., I. Jablonsky., M. Suklova., dan J. Copikova. 2008. Mushroom of genus *pleurotus* as a source of fibres and glucans for food supplement. *Journal of food science.* 26(6): 441-446.
- Talapessy, S., Suryanto, E., dan Yudistira. A. 2013. Uji aktivitas antioksidan dari ampas hasil pengolahan sagu (*Etroxylon sagu Rottb*). *Jurnal Ilmiah Farmasi.* 2(3): 112-117.
- Taorem, S, dan Sarojnalini. 2012. Effect of temperature on biochemical and microbiological qualities of Ngari. *Journal of Nature and Science.* 10(2): 32-40.
- USDA National Nutrient data base. 2010. Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*). Agricultural Research Service. USA.
- Wahyono, A., Novianti., A. Bakri., dan Kasutjjaninganti. 2017. Physicochemical and sensorial characteristics of noodle enriched with oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) powder. *Journal of Physics* 953(1): 1-6.
- Winarno, F.G dan D. Fardiaz. 1980. *Kimia Pangan*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Zuhaib, B., P. Kumar, and S. Kumar. 2015. Effect of Aloe vera on the lipid stability and storage quality of chicken *nuggets*. *Nutrition & Food Science.* 45(1):54-67.