

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfiana. (2014). *Karakterisasi Nugget Tempe Dengan Variasi Penambahan Jamur Merang dan Tiram*. Universitas Jember.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan* (1st ed.). UNJ Press.
- Amaliah, N., & Mulawarman, U. (2020). Analisa Uji Sensoris Pada Patty Burger Berbahan Dasar Pisang Kepok Putih. *SNITT- Politeknik Negeri Balikpapan*, 417–420.
- Astuti, S., A.S., S., & Fitra, N. (2017). Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), 163–173. <https://doi.org/10.25181/jppt.v16i3.94>
- Cahyana, Y., Muchroddji, & Bakrun, M. (2006). *Jamur Tiram : Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha* (Cet. 10). Penebar Swadaya.
- Covington, L. (2019, September). What Are Chicken Wings? *The Spruce Eats*.
- EDUKA, T. G. (2018). *Mega Bank TBS*. Cmedia. <https://doi.org/9786025710032,6025710031>
- Farr, R., & Battilana, J. (2014). Sausage Making. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53). Chronicle Books LLC.
- Fauziah, N. (2017). *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Patty Ikan Patin (Pangasius sp.)*. Universitas Pasundan Bandung.
- Haq, S., Marwanti, D., & Pd, M. (2021). Tuna Burger Sebagai Main Course Sumber Protein Untuk Remaja Dalam Mencegah Kekurangan Energi Kronik (Kek). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44554>
- Heinz, G., & Hautzinger, P. (2007). *meat processing technology*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Hidayati, L. (2021). *Teknik Pengolahan Makanan Kontinental*. Cerdas Ulet Kreatif.
- Huang, Z., Liu, Y., Qi, G., Brand, D., & Zheng, S. (2018). Role of Vitamin A in the Immune System. *Journal of Clinical Medicine*, 7(9), 258. <https://doi.org/10.3390/jcm7090258>
- Jumartono. (2021). Mengenal Susu (Definisi, Komposisi dan Jenis). *Dinas Pertanian Kota Semarang*.
- Kurniawan, J. (2018). *Pengaruh presentase penggunaan nangka muda (artocarpus heterophyllus) pada pembuatan patty ayam terhadap daya terima konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Kusumanegara, A. I., (Jamhari), J., & Erwanto, Y. (2012). Kualitas Fisik, Sensoris Dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela Dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 36(1), 19. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v36i1.1272>
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D., & Kalele, J. A. D. (2017). Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *Zootec*, 37(2), 252. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16000>
- Mahardika, A. (2017). *Untung Berlimpah Dari Budidaya Jamur Tiram*. Shira Media.
- Maulana, E. (2012). *Panen jamur tiap musim : panduan lengkap bisnis dan*

- budidaya jamur tiram*. Lily Publisher.
- Meitavani. (2021a). Analisis Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen Terhadap Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Panir Pada Nugget Ayam. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3775–3784. <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.16386>
- Meitavani. (2021b). *Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Panir Dalam Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhratara Niaga Media. [http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id:80/index.php?p=show\\_detail&id=1051%0A](http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id:80/index.php?p=show_detail&id=1051%0A)
- Muthi, R., & Setiati, Y. (2020). *Jurnal Sains Boga Pengaruh Substitusi Ceker Ayam Pada Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen*. 3(1), 19–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.21009/JSB.003.1.03>
- Nakano, T., & Ozimek, L. (2015). A method of production of boneless chicken wings (drumettes and winglets) by separation of periosteum from bone without cutting skin and muscles. *Poultry Science*, 94(11), 2816–2820. <https://doi.org/10.3382/ps/pev272>
- Nazzila, Q., Sachriani, & Mahdiyah. (2019). Pengaruh Persentase Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*) pada Pembuatan Kue Simping Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 21–28.
- Novita, rosy surya. (2014). Pengaruh Proporsi Gluten Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *Ejurnal Boga*, volume 3, 111–119.
- Pahriah, & Rosma indah, D. (2018). *Petunjuk Budidaya JAMUR TIRAM* (E. Rizka Fadilah (ed.)). DEEPUBLISH.
- Permandi, S. N., & et al. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No.4 . 2012*, 1(4), 115–120.
- Putri, A. (2018). *Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Ungu , Wortel dengan Kacang Polong dan Persentase Karagenan Terhadap Mutu Patty Burger*. Universitas Sumatera Utara.
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *ilmu bahan makanan*. Universitas Brawijaya Press. <http://www.ubpress.ub.ac.id>
- Rogier, D. (2021, November). Oyster Mushrooms: How to Cook With Oyster Mushrooms. *Masterclass*. <https://www.masterclass.com/articles/oyster-mushrooms>
- Ruri, S., Karo, T. K., & Yusraini, E. (2014). Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan Tapioka dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Skripsi. USU. Medan*, 2(1), 85–94.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Puspita Sari, M. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro* (D. S. Sardin (ed.)). IPB Press.
- Sugianto, A., & Sholihah, A. (2021). *Pengawetan dan Pemberian Nilai Tambah Produk Jamur Tiram Putih Menjadi Sate dan Bakso Jamur*. 6(May), 241–250.
- Suharjo, E. (2015). *Budi Daya Jamur Tiram Media Kardus* (T. Dwi Putra (ed.); 1st ed.). AgroMedia.
- Suryani, N., Maulidah, & Rahayu, R. (2014). Pengaruh proporsi jamur tiram putih

- (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kandungan protein, kalsium dan daya terima bakso jamur. *Jurkessia*, 4(2), 28–35.
- Trianes, A. (2019). *Pengaruh Persentase Baking Powder Pada Cereal Breakfast Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Ulupi, N., Nuraini, H., Parulian, J., Kusuma, S. Q., & Peternakan, F. (2018). *Karakteristik Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler Jantan dan Betina pada Umur Pematangan 30 Hari*. 06(1), 1–5.
- Vural, H. (2003). Effect of replacing beef fat and tail fat with interesterified plant oil on quality characteristics of Turkish semi-dry fermented sausages. *European Food Research and Technology*, 217(2), 100–103. <https://doi.org/10.1007/s00217-003-0727-y>
- Wan Rosli, W. I., & Solihah, M. A. (2012). Effect on the addition of pleurotus Sajor-Caju (PSC) on physical and sensorial properties of beef patty. *International Food Research Journal*, 19(3), 993–999.
- Warren, A. (2020). *Why Is The Chicken Burger Healthier Than The Beef Burger*. Food and Fitness Always. <http://foodandfitnessalways.com/why-is-the-chicken-burger-healthier-than-the-beef-burger-9579/>
- Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 9–17.
- Widyati, R. (2001). *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Indonesia*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Yuliawati, T. (2016). *Pasti Untung Dari Budi Daya Jamur* (P. Rahmat (ed.)). PT Agromedia Pustaka. [www.agromedia.net](http://www.agromedia.net)