

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad. (2013). *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya.
- Afrisanti, D. W. (2010). *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*.
- Agrawal, R., A. C., Lavekar, G., Padhi, M., Srikanth, N., Sarada, O., & S. J. (2010). Effect of oyster mushroom on glycemia, lipid profile and quality of life in type 2 diabetic patients. *Australian Journal of Medical Herbalism, Volume 22*, 50–54.
- Ainiyah, G. Z., & Sinta, I. (2019). Struktur Modal dan Ukuran Perusahaan terhadap Nilai Perusahaan dengan Corporate Social Responsibility (CSR) sebagai Variabel Intervening pada Perusahaan Manufaktur Sektor Makanan dan Minuman yang Terdaftar di BEI Periode 2014-2017. *Medikonis STIE Tamansiwa Banjarnegara*, 19.
- Alsuhendra dan Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amagase, H. (2006). Clarifying the Real Bioactive Constituents of Garlic. *The Journal of Nutrition*, 136, 716S-725S. <https://doi.org/10.1093/jn/136.3.716S>
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Graha Ilmu.
- Ardiansyah. (2011). *Analisis Komponen Volatil Pembentuk Flavor dalam Bawang Putih untuk Aplikasi Kacang Salut: Vol. Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Aryati, N. (2016). *Kualitas Nugget Dangka pada Berbagai Level Bawang Putih (Allium sativum. L) Sebelum dan Setelah Penyimpanan dalam Refrigerator. Skripsi*.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6729-2002. Sistem Pangan Organik*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *SNI 6683:2014 Syarat Mutu Nugget Ayam (Chicken Nugget)*.
- Bourne, M. C. (1982). *Food, Teksture, Viscosity, Concept and Measurement*. Academic Press.
- Cholidatul Janah, I., & Lastariwati, B. (2016). *Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji Pada Siswa Kelas VIII SMP Negeri 1 Yogyakarta*.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu Jaya.

- Fatmawati, M., Nugroho, W., Setianingrum, A., & Erika Prihastuti Haskito, A. (2020). *Kesehatan Masyarakat Veteriner: Kesehatan Susu, Telur, Daging, dan Lingkungan*. University Brawijaya Press.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana.
- Gardjito, M., & Hardiman, I. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Retno Indrati, & Zahra Y, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.
- Gunawan, A. W. (2007). *Usaha Pembibitan Jamur*. Penebar Swadaya.
- Hendritomo, H. (2010). *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat*. Andi.
- Ifafah, P. L. (2018). *Budidaya Bawang Merah* (1st ed.). Graha Printama Selaras.
- Irianto, Y., Susilowati, A., & Wiryanto. (2008). Pertumbuhan, Kandungan Protein, dan Sianida Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) pada Medium Tumbuh Serbuk Gergaji dan Ampas Tapioka dengan Penambahan Pupuk Urea. *Bioteknologi*, 5(2). <https://doi.org/10.13057/biotek/c050201>
- Jereb, P., Roper, C. F. E., & Vecchione, M. (2005). FAO Species Catalogue for Fishery Purposes. *Cephalopods of the World*, 1–19.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Indo.Kemkes.BPPSDM.
- Ketaren, I. (2019). *Gastro Asesora*. Indonesian Gastronomy Association.
- Ketaren, S. (2005). *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. UI Press.
- Khoiriyah, T. (2018). Substitusi Remah Beras Cerdas Terhadap Remah Roti Sebagai Bahan Pelapis Pada Nugget Ayam. *Skripsi*.
- Kismiyati, G. M., & Manan, A. (2011). *Buku Ajar Parasit Penyakit Ikan 1 (Ilmu Penyakit Arthropoda pada Ikan)*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga.
- Kordi, K. M. G. H. (2010). *A to Z Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik dan Obat-obatan*. Lily Publisher.
- Kulp, K., & J. G. Ponte. (2000). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker.
- Le Bihan, E., Zatylny, C., Perrin, A., & Koueta, N. (2006). Post-mortem changes in viscera of cuttlefish *Sepia officinalis* L. during storage at two different

temperatures. *Food Chemistry*, 98, 39–51.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.04.034>

Loganathan, J., Ramalingam, S., VENKATAKRISHNAN, V., & Kaviyarasan, V. (2008). *Studies on the Phytochemical, Antioxidant and Antimicrobial Properties of Three indigenous Pleurotus Species. 1.*

Mahdiyah. (2016). *Statistika Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.

Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.

Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima) (Vol. 8, Issue 2).*

Martawijaya, E. I., & Nurjayadi, M. Y. (2011). *Sukses Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press.

Maryati, Yusuf, F. M., Wahyuningsih, S., & Nurmiati. (2021). *Analisis Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna pada Masyarakat Kampung Tanama Kabupaten Fakfak Papua Barat (Vol. 4, Issue 1).*

Maulana, E. (2012). *Panen Jamur Tiram Tiap Musim*. Lily Publisher.

Meinanda, Ica. (2013). *Panen Cepat Budidaya Jamur*. Padi.

Muchtadi, T., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*.

Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Kencana Prenadamedia Group.

Murtiningsih, & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT AgroMedia Pustaka.

Nadhiroh, U., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng Dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine Max* Linn. Merrill) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 5, Issue 1).

Nadhiroh, U., Wahono, D., & Susanto, H. (2017). Karakteristik Produk Edamame Goreng-Nadhiroh, dkk. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 5, Issue 1).

Nusa, A. F. A., & Adi, A. C. (2013). Hubungan Faktor Perilaku, Frekuensi Konsumsi Fast Food, Diet Dan Genetik Dengan Tingkat Kelebihan Berat Badan. *Media Gizi Indonesia*, 9(1), 20–27.

Özyurt, G., Duysak, Ö., Akamca, E., & Tureli, C. (2006). Seasonal changes of fatty acids of cuttlefish *Sepia officinalis* L. (Mollusca: Cephalopoda) in the north

- eastern Mediterranean sea. *Food Chemistry*, 95(3), 382–385. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.12.044>
- Pratiwi, W. D., Santoso, S. I., & Marzuki, S. (2017). Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia*, 35(1).
- Pratiwi, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2016). Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1). <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12852>
- Rahayu, R. Y. (2007). *Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda*. 1–9.
- Rahmani, A. (2017). Optimalisasi Formula Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dengan Bahan Pengisi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode D-Optimal[®]. *Skripsi*.
- Rismunandar, & M. H. Riski. (2003). *Lada Budi Daya Dan Tata Niaga*. Penebar Swadaya.
- Riza, T., & Siti, M. (2016). Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil F0 Media Tomat Agar Dekstrosa dan Shimeji Putih (*hypsizygus marmoreus*). *Jurnal of Agrosience*, 6(2).
- Rosady, R. (2008). *Metode Penelitian Public Relations dan Komunikasi*. PT Raja Grafindo Persada.
- Rusiyanto, Soesilowati, E., & Jumaeri. (2013). *Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk*. 11(2).
- Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1(2).
- Setiati, Y., Yulianti, Y., & Sachriani. (2021). *Teknik Pembekuan Pangan, Produk Nugget*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging* (Edisi Kedua). Gajah Mada University Press.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sulastri, S. (2011). *Karakteristik Asam Amino Dan Komponen Bioaktif Sotong (*Sepia recurvirostra*)*.

- Sumarsih. (2011). *Mikrobiologi Umum*. UI Press.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4).
- Susanti, S. (2021). *Teknologi Pengolahan Daging Kelinci Secara Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)*. Universitas Diponegoro.
- Tanoto, E. (1994). Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *Food Science and Technology*.
- Utiahman, G., Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2013). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(3), 1–14.
- Warisno dan K. Dahana. (2017). *Tiram: Menabur Jamur, Menuai Rupiah*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 9–17.
- Wibowo, S. (2001). *Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay* (10th ed.). Penebar Swadaya.
- Widyastuti, N., & Koesnandar. (2005). *Shiitake dan Jamur Tiram Penghambat Tumor dan Penurun Kolesterol*. Agromedia Pustaka.
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana Dewi, Rosa. (2016). *Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota L*) pada Pembuatan Bolu Kukus terhadap Daya Terima Konsumen*.
- Yuliarti, N. (2017). *Untung Berlipat dari Budidaya Jamur Tiram Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher.
- Yuwanta, T. (2004). *Dasar Ternak Unggas*. Kanisius.
- Zulkarnain, M., Prasetya, B., & Soemarno, S. (2013). Pengaruh Kompos, Pupuk Kandang, Dan Custom-Bio Terhadap Sifat Tanah, Pertumbuhan Dan Hasil Tebu (*Saccharum Officinarum L.*) Pada Entisol Di Kebun Ngrangkah-Pawon, Kediri. *Indonesian Green Technology Journal*, 2(1), 45–52.