

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, A., & Anggriani, R. (2020). *Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Harga, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian*. Business Innovation Journal.
- Ahmad, T. (2023). *Metodelogi Penelitian Peternakan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Aliza, D. (2013). *Kreasi Bakso* (I. Hardiman (Ed.)). Gramedia Pustaka Utama.
- Alridiwersah, M. M., & Andi Agus Suprianto, S. P. (2023). *Budidaya Jamur Tiram Di Gawangan Kelapa Sawit*. Umsu Press.
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan* (1st Ed.). Unj Press.
- Andani, P., Suroso, E., & Koesoemawardani, D. (2023). Karakteristik Kimia Dan Sensori Bakso Ikan Baji-Baji (*Grammoplites Scaber*.) Dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 233–243.
- Andik, K. (2011). Menurut Kurniawan (2011), Penggunaan Jamur Tiram Dalam Adonan Bakso Ayam Menyebabkan Peningkatan Kandungan Serat Dan Perubahan Tekstur Menjadi Sedikit Lebih Padat Dan Berserat Dibandingkan Bakso Daging Murni. *Экономика Региона*, 53(9), 167–169.
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. Serang: CV AA Rizky.
- Bahar, Y. H., Saskiawan, I., & Susilowati, G. (2022). Potensi Jamur Pangan Sebagai Pangan Fungsional Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 6(1), 45–58.
- Basori, H., & Saroja, G. (2004). Pengukuran Densitas Bahan Organik Berskala Mikro-Liter(μ l) Dengan Metode Levitasi Magneto-Archimedes Menggunakan Sumber Magnet Ganda. *Densitas 1*.
- Chazali, S., & Pratiwi, P. S. (2009). *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Niaga Swadaya.
- Dwiani, A., & Rahman, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 85.
- Erwanto, Y., Suryanto, E., & (Jumeri), J. (2012). Pemanfaatan Microbial Transglutaminase Dalam Pembuatan Bakso Dengan Bahan Dasar Daging Layu. In *Buletin Peternakan* (Vol. 31, Issue 2, P. 82).

- Falahudin, A. (2013). Kajian Kekenyalan Dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi Dengan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Ilmu Pertanian Dan Peternakan*, 1(1994), 1–9.
- Fibriana, F., Widiati, T., Retnoningsih, A., & Susanti. (2012). Deteksi Daging Babi Pada Produk Bakso Di Pusat Kota Salatiga Menggunakan Teknik Polymerase Chain Reaction. *Biosaintifika: Journal Of Biology & Biology Education*, 4(2), 106–112.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. (2015). Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 1(1), 39–45.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, Dan Penyerta Masakan Indonesia* (I. Hardiman (Ed.)). Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Halim, W. (2013). *Penentuan Produksi Jumlah Bakso Ikan Optimal Untuk Memaksimalkan Keuntungan Di Cv . Punakawan Semar Dengan Pendekatan Hard System Methodology*.
- Harmayani, R., & Fajri, N. A. (2021). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Sp.*) Terhadap Nilai Komposisi Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 78–90.
- Hasrati, E., & Rusnawati, R. (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.
- Hayyuningsih, D. R. W., Sarbini, D., & Kurnia, P. (2009). Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi Dan Daya Terima Pada Pembuatan Bakso Degan Perbandingan Jamur Tiram (*Pleurotus Sp*) Dan Daging Sapi Yang Berbeda. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 1–10.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*,
- Herawati, N., Priscila, M. G., & Emma, R. (2024). *Formulasi Bakso Nabati Tepung Kacang Merah Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris*. 2, 376–386.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik Dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 7(3), 253–258.
- Herniwati. (2022). *Kesehatan Lingkungan: Di Masa Pandemi Covid-19*. Syiah Kuala University Press.
- Indrarosa, D., & Agustin, R. (2022). *Manfaat Dan Aneka Olahan Kambing Pe :*

- Susu Terbaik Dari Hewan Ruminansia* (1st Ed.). Media Nusa Creative (Mnc Publishing).
- Irawan, I. (2022). *Another Cooking With Love* (I. Hardiman (Ed.); 2nd Ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Irawan, P., & Suyatno. (2017). Substitusi Jamu Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus* Jacq.) Sebagai Pengganti Ikan Papda Pembuatan Getas. *Edible*, 6(1), 27–35.
- Irawati, A., Warnoto, W., & Kususiah, K. (2016). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Ph, Dma, Susut Masak Dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 125–135.
- Jamhari, J., Suryanto, E., & Rusman, R. (2012). Pengaruh Temperatur Dan Lama Pemasakan Terhadap Keempukan Dan Kandungan Kolagen Daging Sapi. In *Buletin Peternakan* (Vol. 31, Issue 2, P. 94).
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., Pamungkas, A. S. D., Saputri, I. S., & Nuhriawangsa, A. M. P. (2020). Kualitas Fisik Dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca Oleraceae*). *Sains Peternakan*, 18(1), 66.
- Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2019). Good Sensory Practices Dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*, 1–29.
- Kusnadi, D. ., Bintoro, V. ., & Al-Baarri, A. . (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.
- Kusnandar, F., Winiati, P. R., Muzi Marpaung, A., & Santoso, U. (2021). *Perspektif Global Ilmu Dan Teknologi Pangan Jilid 1 (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia)*.
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., & Jamaluddin, J. (2019). Formulasi Dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal Of Pharmacy) (E-Journal)*, 5(2), 166–174.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Made, A. (2004). *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan* (1st Ed.). Tiga Serangkai.
- Maherawati, M., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2023). Aplikasi Teknik Pengemasan Vakum Untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Hasil Perairan Dan Peternakan. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3), 2089.

- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27.
- Mayasari, E. (2025). *Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Dan Hasil Perairan*.
- Mellenia, D. (2023). *Mutu Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Manisan Kering Belimbing Wuluh Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Larutan Perendam*.
- Montolalu, S. ., Lontaan, N. ., Sakul, S. ., & Mirah, A. D. (2017). Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*). *Zootec*, 32(5).
- Novita, R. S. (2014). *Pengaruh Proporsi Gluten Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Rossy Surya Novita Mahasiswi SI Pendidikan Tata Boga , Fakultas Teknik , Universitas Negeri Surabaya Dra . Lucia Tri Pangesthi M . Pd . Dosen Tata Boga , Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya A*. 111–119.
- Nuraisah. (2013). *Kombinasi Jamur Tiram Putih (. 0906121475, 2*.
- Nurhakim, Y. I. (2021). *Budidaya & Bisnis Jamur Tiram Secara Tradisional & Modern* (Abdi (Ed.); 1st Ed.). Bci Media.
- Nurmala, Y. (2014). *Tips Praktis Memilih Daging Sapi dan Bebas dari Formalin*. AgroMedia Pustaka.
- Pangestuti, H. T. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bakso Babi (Effect Of Tapioca Flour Substitution With Taro Meal On Physical, Chemical And Organoleptic Characteristics Of Pork Meatballs). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 1(4), 648–656.
- Permatasari, I., Tiana, T. F., & Nurhalimah, S. (2024). Karakteristik Kimia Dan Sensori Bakso Analog Berbahan Dasar Jamur Tiram Dengan Penambahan Tepung Kacang Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 39–50.
- Piryadi, T. U., & Alviantoro, Bayu Aji. (2013). *Bisnis Jamur Tiram* (T. Widyanto (Ed.); 1st Ed.). Agromedia.
- Pradnyani, N. M. A., Antarini, A. A. N., & Puryana, S. (2018). Pengaruh Perendaman Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Terhadap Mutu Manisan Lidah Buaya. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal Of Nutrition Science*, 7(4), 171–175.
- Prajantera, Andhika Ridho. (2021). Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*). *Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus)*, 75(17), 399–405.
- Putri, A., Kisworo, D., & Bulkaini. (2021). White oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) as a source of food fiber and its applications in meat processing. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(3), 754–762.

- Putri, R. D., Yuniastri, R., Helilusiatiningsih, N., Patimah, Destryana, R. A., Ismawati, Waris, L., Mamay, & Sari, D. K. (2023). *Pengawasan Mutu Pangan* (N. Sulung (Ed.); 1st Ed.). Pt Global Eksekutif Teknologi.
- Rahmat, S., & Nurhidayat. (2011). *Untung Besar Dari Bisnis Jamur Tiram* (1st Ed.). Agromedia.
- Rahmawati, Intan Resza Dela. (2019). *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Sumber Serat Pangan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (Pangasius Pangasius)*.
- Rivianto, F. A., Aida, F., Nola, F., Andriani, N., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. (2023). Review : Analisis Peredaran Penggunaan Pengawet Legal Dan Ilegal Yang Digunakan Pada Produk Pangan. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6(1), 118–126.
- Rohman, N. A. (2019). *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Manisan Buah Tomat (Lycopersicum commune L)*. Universitas Semarang.
- Samanta, P. N. (2023). *Analisis Usaha Value Added Product (Vap) Olahan Ikan Lele Dumbo* (B. Hernowo (Ed.); 1st Ed.). Cv. Mitra Edukasi Negeri.
- Santoso, H. B. (2021). *Industri Ternak Unggas Petelur* (V. Anantya (Ed.); 1st Ed.). Penerbit Andi.
- Santoso, U., Gardjito, M., & Harmayani, E. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional Yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, Dan Makanan Berbasis Sayur)*. Gadjah Mada University Press.
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., & Marianah, M. (2018). Analisis Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso Di Kota Mataram. *Ijeca (International Journal Of Education And Curriculum Application)*, 5(2), 1.
- Sembor, Sofi Margritje, & Tinangon, R. M. (2019). Industri Pengolahan Daging. *Hukum Perumahan*, 482.
- Setyadi, A., Iswoyo, & Sudjatinah. (2020). Substitusi Daging Sapi Dengan Daging Ikan Patin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Bakso. *Jurnal Mahasiswa*, 1(1), 1–8.
- Setyaningsih, R., Andayani, W., & Annisa, F. Z. (2024). *Teknik Pengolahan Makanan: Teknik Pengolahan Panas Basah, Pengolahan Panas Kering, Dan Pengolahan Semi Kering*. Penerbit Nem.
- Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, Wahyono, A., Budiati, T., & Arsiwi, Maudia Dwi. (2023). *Metode Produksi Bakso Nabati Eucheuma Cottonii*. Ppenerbit Nem.
- Singh, U., Tiwari, P., Kelkar, S., Kaul, D., Tiwari, A., Kapri, M., & Sharma, S.

- (2023). Edible mushrooms: A sustainable novel ingredient for meat analogs. *eFood*, 4(6), e122.
- Situmorang, M., Nainggolan, R. J., & Limbong, L. N. (2017). Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dengan Brokoli Dan Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Mutu Nugget Jamur Tiram. *Jurnal Tekayasa Pangan Dan Pertaian*, 5(3), 478–484.
- Soekarto, & Soewarno, T. (2020). *Teknologi Hasil Ternak* (Soekarto & T. Soewarno (Eds.); 1st Ed.). Pt Penerbit Ipb Press.
- Sonbait, L. Y. (2011). Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Olahan Daging Sapi Di Kota Manokwari. *Agrinimal*, 1(2), 71–75.
- Subarkah, R., Imanudin, O., & Somanjaya, R. (2024). Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Kedelai Sebagai Pengganti Tepung Tapioka. *Tropical Livestock Science Journal*, 2(2), 78–83.
- Subiyono, J. (2018). Bahan Tambahan Pangan Dan Bahan Berbahaya Pada Pangan. *Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan Semarang*, 41–43.
- Sumardianto, S., Wijayanti, I., & Swastawati, F. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrobiologi Terasi Udang Rebon Dengan Variasi Konsentrasi Gula Merah. *Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 239–248.
- Sumarsih, S. (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram Edisi Revisi*. Penebar Swadaya Grup.
- Suryandari, K. C. (2021). *Produk Olahan Daging Sapi* (Y. Melfia (Ed.); 1st Ed.). Bumi Aksara.
- Susanti, & M. Daud, I. (2015). *Arang Dan Abu Merang Padi (Oriza Sativa) Leukat Jeuruejak Pengganti Borak Pada Bakso*.
- Sutomo, B. (2009). *Sukses Bisnis Bakso* (1st Ed.). Puspa Swara.
- Syafrilia, F., Wahyu, N. Farida, & Sulistiyani. (2012). *Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember*.
- Syahrini Cangara, A., Suro Adhawati, S., Audy Jaya Gosari, B., Sudrajat, I., Mughrita Sani, An., Perikanan, D., Ilmu Kelautan Dan Perikanan, F., Hasanuddin, U., Perintis Kemerdekaan Km, J., Riset Dan Inovasi Nasional Jl Makmur Daeng Sitakka No, B., Turikale, K., Maros, K., & Selatan, S. (2024). Analisis Komparatif Preferensi Konsumen Terhadap Bakso Dengan Kandungan 70% Ikan Barakuda (*Sphyrna Barracuda*) Dan 9% Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*). *Torani: Jfmarsci*, 8(1), 13–20.
- Thohari, I., Padaga, M. C., Rahayu, P. P., Press, U. B., Media, U. B., & Rosyidi, D.

- (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Tri, T. (2023). *Cara Praktis Membuat Beberapa Jenis Bakso Di Rumah* (G. Irawan (Ed.); 1st Ed.). Penerbit Andi.
- Tri, T. (2024). *Cara Praktis Membuat Beberapa Jenis Bakso Di Rumah*. Penerbit Andi.
- Trisnawati, A., Andayani, A., Anisty, Santi, A. N., Hidriyanti, F., Minartiningasih, Homsani, N. P., Sartika, S., & Sari, W. P. (2021). *Locomotive Healthy Recipes* (F. Hidriyanti, S. Sartika, A. N. Santi, & A. Andayani (Eds.); 1st Ed.). Cv Jejak (Jejak Publisher).
- Usman, Umar, F., & Ruslang. (2022). *Gizi Dan Pangan Lokal* (M. Sari (Ed.); 1st Ed.). Get Press.
- Wibowo, S. (2014). *50 Jenis Bakso Sehat & Enak* (F. Ainurrohman (Ed.); 1st Ed.). Penebar Swadaya Grup.
- Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2022). *Untung Berlipat Dari Budi Daya Jamur Tiram: Jamur Konsumsi Peningkat Kekebalan Tubuh*. Penerbit Andi.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, R., Muhliah, A., Hasanah, L. N., Rosnah, Lusiana, S. A., & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan Dan Ketahanan Pangan* (Issue December).
- Yuyun, A. (2007). *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso* (Y. Tetty (Ed.); 3rd Ed.). Pt Argomedia Pustaka.
- Zurriyati, Y. (2011). Palatabilitas Bakso Dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku Dan Produk Komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2), 49–57.