

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Winarti, S., & Rosida. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon Spp.*) Dan Tepung Gembili (*Discorea Esculentra*) Dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 778–787. <https://doi.org/10.33379/Gtech.V7i3.2516>
- Al-Jawaldeh, A., Taktouk, M., & Nasreddine, L. (2020). Food Consumption Patterns and Nutrient Intakes of Children and Adolescents in the Eastern Mediterranean Region: A Call for Policy Action. *National Library of Medicine*.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arora, D. (1979). *Mushrooms Demystified*. United States: Ten Speed Press.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bahar, Y. H., Saskiawan, I., & Susilowati, G. (2022). Potensi Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*, 45–58.
- Bahar, Y. H., Saskiawan, I., & Susilowati, G. (2022). Potensi Jamur Pangan Sebagai Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia. *Jurnal Agroekoteknologi dan agribisnis, Vol 6 No 1 E-ISSN 2599-0381*, 46–58.
- Barros, L., Baptista, P., & Ferreira, I. (2008). *effect of lactarius piperatus fruiting body maturity stage on antioxidant activity measured by several biochemical assays. Food Chemistry*, 106(2), 766–772.
- Birch, L., & Fisher, J. (1998). *Development of eating behaviors among children and adolescents. Pediatrics*, 101(Supplement 2), 539–549.
- Breene, W. (1990). Nutritional and medicinal value of specialty mushrooms. *Journal of Food Protection. Journal of Food Protection*, 53(10), 883–894.
- Center, N. (2019). <https://www.tokopedia.com//>. Diambil kembali dari https://www.tokopedia.com/numicenter/beefless-rendang-java-style-meatanalog-vegan-frozen-green-rebel?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=pdp-seo
- Chang, S., & P.G, M. (1989). *Edible Mushroom and their Cultivation*. CRC press, Florida.
- Cheung, P. (2008). Mushrooms as functional foods. *John Wiley & Sons*.
- Chikthimmah, N., Venkatesh, B., & Hebbar, H. (2021). Meat analogues: A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(4), 3485–3873.

- Cohen, R., Persky, L., & Hadar, Y. (2002). *Biotechnological applications and physiological functions of polysaccharides from mushrooms. Applied Microbiology and Biotechnology*, 58(5–6), 582-59
- Faridah, R., Rahman, A., Khaeruddin, Hermawansyah, & Astuti, T. (2023). Sifat Fisik dan Organoleptik Es kirm dengan Penambahan Labu Siam. *Journal Of Animal Husbandry Vol.2 Nomor 1*, 23-33.
- Fauziah, N. (2017). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Patty Ikan Patin. *Universitas Pasundan Bandung*.
- Fritz, T., Elza, Z., & Armaini. (2018). Pengaruh Berbagai Media Tumbuhan dan Penambahan Gula (sukrosa) terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus astreatus*). *JOM Faperta 4(2)*, 1-15.
- Garcula, M. (1980). *The design of sensory experiments. Food & Nutrition Press*.
- Gabriella, F. (2023). Pengaruh Formulasi Tempe, Jamur Tiram dan Gluten Terhadap Kadar Protein, Mutu Organoleptik dan Daya Terima Daging Tiruan (*Fake Meat*)
- Hanum, I., Irfan, S., Sameen, A., & Khalid, N. (2022). Plant-based meat analogs: A review with reference to formulation and gastrointestinal fate. *Current Research in Food Science Vol.5*, 973-983.
- Hayati, A., Hardiasnyah, Jalal, F., & Madanijah, S. B. (2012). Pola Konsumsi Pangan dan Asupan Energi dan Zat Gizi Anak Stunting dan Tidak Stunting 0-23 Bulan. *Gizi Pangan*, 0-7.
- Irianto, Y., Susilowati, A., & Wiryanto. (2008). Pertumbuhan, Kandungan Protein, dan Sianida Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) pada Medium Tumbuh Serbuk Gergaji dan Ampas Tapioka dengan Penamabhan Pupuk Urea. *Bioteknologi*, 43-50.
- Jansen, 2016. Pengertian Lemak, available from : <http://woocara.blogspot.co.id/2016/03/pengertianlemak-dan-fungsi00,511,522,533,54PerlakuanKontrolPerlakuanKontrolISSN:2337±9561JurnalPendidikanKesehatanRekreasiVolume1:Hal.89±98,Juni201689lemak.html>, accessed tanggal 5 Desember 2016.
- Jeong, S., Yt, J., Yang, B., Islam, R., Koyyalamudia, S., Panga, G., . . . Song, C. (2010). *White Button Mushroom (Agaricus bisporus) lower blood glucose and cholesterol level in diabetic and hypercholesterolemic rats. Nut Res 30*, 49-56.
- Kahssay, M., Mohamed, L., & Gebre, A. (2020). *Nutritional Status of School Going Adolescent Girls in Awash Town, Afar Region, Ethiopia. J Environ Public Health*.
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

- Khoiruninisa, V., Yulianti, Y., & Ridawati (2022). Pembuatan Patty Sayap Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Teknologi* e-ISSN 2774-5155. p-ISSN. 2774-5147.
- Linawati., Mazhurin, H., Lutfiah, A., Sekar, w., Miftahul, K. (2023) Pengembangan Olahan Jamur Gerigit (*Schizophyllum commune*) Sebagai Alternatif Makanan Sehat dan Bergizi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*
- Manab, A., Sawitri, M., Awwaly, K., & Purnomo, H. (2011). Antimicrobial activity of whey protein based edible film incorporated with organic acids. *Journal of Food Science Vol 5 ISSN 1996-0794*, 6-11.
- Mattila, P., Piironen, V., Uusitupa, M., & Flander, C. (1984). Content of vitamin D, ergosterol, and cholesterol in cultivated mushrooms. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(5), 2341-2345.
- Moskowitz, H. (1994). *Food texture: measurement and perception*. Springer.
- Oktafa, H., Permadi, M. R., & Agustianto, K. (2017). Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Perfence Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naive Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. *Jurnal Kesehatan*, ISBN: 978-602-14917-5-1, 75-78.
- Onwezen, M., Bouwman, E., Reinders, M., & Dagevos, H. (2021). *A systematic review on cosumer acceptance of alternative proteins: Pulses, algae, insects, plant based meat alternative, and cultured meat.* . *Journal Appetite*, 159, 2-57.
- P Hidayat, A. S., Winarti, S., & Sarofa, U. (2020). Karakteristik Tepung Jamur Tiram Putih Dengan Metode Foam Mat Drying. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*.
- 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. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.10993>
- Pramana, C. (2021). *Patty analogue: Potensi, Tantangan dan Penerimaan Konsumen*. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Pratiwi, A., Cendani., Anugrah, M., Riva & Purbowati, Purbowati (2021) *Analisis Kandungan Protein Dan Serat Pada Dendeng Jamur*. *Jurnal UNW*
- Purbowati, Maryanto, S., & Afianti, P. (2020). Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah lemak Dan Tinggi Serat. *Darussalam Nutrition Journal*, Mei, 2020(1), 44–51.
- Puspitasari, N.A dan S. Handajani. 2015. Pengaruh bentuk dan substitusi ampas tahu terhadap hasil jadi burger ayam. *E-journal Boga*. 4 (1): 183-191.

- Pustaka Kementrian Pertanian.(2018). *Kiat Budidaya Jamur Tiram*. Diambil kembali dari https://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2024/10/kiat-budi-daya-jamur-tiram_watermark
- Rismayanthi. (2015). Sistem Energi dan Kebutuhan Zat Gizi yang Diperlukan Sistem Energi dan Kebutuhan Zat Gizi yang Diperlukan untuk Peningkatan Prestasi Atlet. *Jurnal Prestasi Olahraga*, 109-121.
- Riyanto, B., Syafitri, D. U., Joko, S., & Yasmin, F. E. (2022). Karakteristik Daging Tiruan (*Meat Analogue*) dengan Optimasi Formulasi Substitusi Rumput Laut menggunakan Mixture Design. *Jurnal IPB JPHPI Vol. 25 No.2*, 268-280.
- Sari, W., Savitri, N., Satria, A., Nining, N., Putri, L.I., Kumala, A.Z., Aida, A.N., Hendrawan, L., Suryahadi, R., Zhachary, M.R. (2023). Pengembangan Produk Olahan Jamur Tiram Menjadi Bakso Dan Nugget Sebagai Peluang Usaha Di Desa Lembuak Kecamatan Narmada. *Jurnal UNRAM Vol.1 No.4*.
- Suradiyanto, T., Handayani, D. (2023). Pengaruh Penambahan Jamur Kuping Hitam (*Auricularia Polytricha*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tongkol Abu-abu. *Jurnal Untag Vol 1 No.1*.
- Setiaanggara, V. (2023). Metode Budidaya Jamur Asli Indonesia dan Manfaatnya: Tinjauan Sistematis. *SENTRINOV Vol.9 No.1 (2023) E-ISSN:2621-9794, P-ISSN:2477-2097*, 836-860.
- Shafiyatul Rahil, Any Sutiadiningsih, Sri Handajani, & Niken Purwidiani. (2024). Pembuatan Patty Vegan Berbahan Dasar Tempe dan Sayuran dengan Penambahan Isolat Soy Protein (ISP). *Edukasi Elita : Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(4), 313–342. <https://doi.org/10.62383/edukasi.v1i4.666>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 96-97.
- Synytsya, A., Mickova, K., Jablonsky, M., & Machovic, V. (2009). Mushrooms as a source of chitin and chitosan. *Carbohydrate Polymers*, 76(1), 16-22.
- Tao, L. (2023). Suntitusi Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Kulit Pisang Kepok dalam Pembuatan Butter Cookies. *Jurnal Politeknik Pariwisata NHI*, 54-64.
- Tjokrokusumo, D., Widyaastuti, N., & Giarni, R. (2015). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Sehat. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 2020. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010828>
- Utami, P., Nuraini, V., & Suhartatik, N. (2024). Formulation of Burger Patty Analog of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) and Red Bean (*Phaseolus vulgaris* L) With Several Type of Binder. *Jurnal agrobiotik*.
- Unair. (2021). *Kandungan Nutrisi dan Manfaat Jamur untuk Mencegah Penyakit*.

Diambil kembali dari ners.unair.ac.id:
<https://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30>
lihat/1288kandungan-nutrisi-dan-manfaat-jamur-untuk-mencegah-penyakit

Wasser, & Wasser, S. (2002). *Medicinal mushrooms as a source of antitumor and immunomodulating polysaccharides*. *Appl Microbiol Biotechnol* 60, 256-2

Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2021). *Manfaat Jamur Konsumsi (Edible Mushroom) Dilihat Dari Kandungan Nutrisi Serta Perannya Dalam Kesehatan*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 92-100.

Widyastuti, N. (2013). *Pengolahan Jamur Tiram (PleurotusL Ostreatus) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi*. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 15(3)

