

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. (2010). Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agromedia Redaksi. (2009). Buku Pintar Bertanam Jamur Konsumsi Cet 1. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Alam *et al.* (2012). Solid-acid and ionic-liquid catalyzed one-pot transformation of biorenewable substrates into a platform chemical and a promising biofuel. RSC Advances: RSC Adv., 2012, 2, 6890–6896 | 6891.
- Alarcon J, Aguila S, Arancibia-Avila P, Fuentes O, Zamorano- Ponce E, Hernández M. (2003). Production and purification of statins from *Pleurotus ostreatus* (Basidiomycetes) strains. Z Naturforsch C (58):62-4.
- Alifah, P. A. S. (2016). Pengaruh Penambahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Sensori Nugget Ikan Rucah. Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar, 6 (August), 128.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis. Washington DC.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis Food Composition; Additives; Natural Contaminants. Vol 2. 15th edition. Virginia. USA.
- Aprilia, R.D, N.M. Yusa, dan P.K. Pratiwi. (2019). Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate. L*) Terhadap Karakteristik Sponge Cake. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 8(2): 171-180.
- Ardiansyah, F. Nurainy, dan S. Astuti. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Oestreatus*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 9(2): 117-126.
- Ardin, L., Karimuna, dan Muhamad A. P. (2019). Formulasi tepung cangkang telur dan tepung beras merah terhadap nilai kalsium dan organoleptik kue karasi. J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP). 4 (1): 1892-1904.
- Aryati. (2016). Kualitas Nugget Dangkal pada Berbagai Level Bawang Putih (*Allium sativum. L*) Sebelum dan Setelah Penyimpanan dalam Refrigerator. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Astawan, M. (2007). Sehat Dengan Makanan Berkhasiat. Buku Kompas. Jakarta.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). Standardisasi Nasional Indonesia. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (*Chicken nugget*). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Bernas, E., G. Jaworska, and Z. Lisiewska. (2006). Edible Mushrooms as a Source of Valuable Nutritive Constituents. *Acta Science Pol Technology Aliment* 5(1):5-20.
- Bintoro, V. P. (2008). *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wotton. (2009). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- Cheung, P. C. K. (2013). Mini-review on edible mushrooms as source of dietary fiber : Preparation and health benefits", *Food Science and Human Wellness*. Beijing Academy of Food Sciences., 2(3-4), pp. 162-166. doi: 10.1016/j.fshw.2013.08.001
- Diniyah, N., Subagio, A., Lutfian Sari, R. N., & Yuwana, N. (2019). Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati Dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Varietas Kaspro Dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 80.
- Djarjah, Nunung Marlina; dan Abbas, S. D. (2001). *Budidaya Jamur Tiram. Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit*. Yogyakarta: Kasnisius.
- Fadillah, Nur. (2010). *Tips Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Genius Publisher.
- Fauzi, M. (2006). *Analisa Pangan dan Hasil Pertanian (Handout)*. Jember: FTPUNEJ.
- Faza, F. (2007). Kurangi Impor Terigu dengan Mocaf. <http://agrina-online.com>. Diakses tanggal 23 Oktober 2017 Pukul 18.59.
- Fellows, PJ. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fitriadenti, M.J. (2011). *Kualitas Fisik Dan Sensoris Chicken Nugget Dengan Substitusi Filler Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Skripsi Sarjana Peternakan. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Fitriana, D. A., Pratiwi, E., & Haslina. (2021). Formulasi Nugget Berbahan Dasar Jamur Tiram Dan Jantung Pisang Kepok Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 27, 2-9.
- Ginting, Nurzainah dan Namida Umar. (2005). Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air. Dalam *Jurnal Agrobisnis Peternakan*, Vol 1, No.3.
- Hendritomo, Henky. (2010). *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat*. Yogyakarta: Andi.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiya. (2015). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 10(2): 125-

135.

- Jacobs, H. and J.A. Delcour. (1998). Hydrothermal Modifications of Granular Starch with Retention of The Granular Structure: Review. *J. Agric. Food Chem.* 46(8): 2895–2905.
- Jamaludin, R.B; Hastuti P; dan Rochmadi. (2008). Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Khatimah, N., Kadirman, dan R. Fadilah. (2018). Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu Dengan Tambahan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 4: 59-68.
- Kismiyati. (2011). Pengaruh Pemberian Garam (NaCl) Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Simpan Bakso Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* (3): 113 –126.
- Krisno, Budiyanto, Agus. (2001). *Dasar Dasar Ilmu Gizi*. UMM Press; Malang.
- Kurniati, Lina I et al. (2012). “Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*”, Skripsi, Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Kusnandar, Feri. (2010). *Kimia Pangan. Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat. 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.
- Kusumaningrum, Margi. (2013). Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Chicken Nugget. Skripsi: Fakultas Perternakan dan Pertanian, Universitas Dipenogoro. Semarang.
- Laksono, M. A. dan Bintoro, V. P. (2012). Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal* 1(1): 685-689.
- Legowo, A. M dan Nurwantoro. (2004). *Analisis Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Leo, M. and L. Nollet. (2007). *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley an Sons, Inc. New York.
- Lesani, N, T, dan Nugraha, Y. (2022). Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih Dengan Variasi Rasio Sera Mocaf Dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 10(2): 109-120.
- Lisa, M., M. Lutfi, dan B. Susilo. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan

- terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem 3(3), 270-279
- Liu, Z., L. Peng, and J.F. Kennedy. (2005). The technology of molecular manipulation and modification. Asisted by Microwaves as Applied to Starch Granules. Carbohydrate Polymers, 61: 374–378.
- Lopulalan, C.G.C., Meitycorfrida, M., dan Halija, P. (2016). Analisa Sifat Kimia Dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf) (Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waai, Maluku Tengah. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 5(1): 7-12.
- Lutfiyah, A. (2020). Kandungan gizi nugget bandeng dengan tambahan tepung mocaf. Skripsi. Universitas Ngudi Waluyo.
- Maghfiroh, I. (2000). Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget dari ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maulana Erie. (2012). Panen Jamur Tiap Musim, Panduan Lengkap Bisnis dan Budi Daya Jamur Tiram. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Mawati, Eny Rufiyad et al. (2017). “Corporate Governance Memoderasi Earning Management dan Profitabilitas terhadap Nilai Perusahaan”. Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Univeristas Stikubank Semarang.
- Muchtadi, T. R. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T.R. (1990). Teknologi Pengawetan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nasihin, I. (2018). Lama Blanching Jamur Tiram Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kripik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Universitas Semarang. Semarang.
- Ni Komang Ayu Mirah Utami Dewi, Ketut Suter, N. P. A. (2017). Pengaruh Rasio Ampas Tahu Dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram. 8(3), 147–156.
- Nugraha, B. D. (2019). Sifat Fisiokimia Dan Organoleptik Nugget Ayam Dengan Jenis Tepung Yang Berbeda Skripsi. Progress In Retinal And Eye Research, 561(3), S2–S3.
- Nurani, S., Yuwono, S.S. (2014). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 50-58.
- Nurhidayati, S. (2006). Kajian Pengaruh Gula Aren dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Soya. J. Matematika, Saint dan Teknologi 7(3): 40---47.
- Nurmalia. (2011). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif

- Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Tinggi Serat. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nurul, I. L., W. Kurdanti, dan N. Hidayat. (2019). Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak, Aktivitas Fisik dan Kejadian Obesitas pada Remaja di Kota Yogyakarta. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Pardianti, N.P.I.A. (2022). Pembuatan dan Karakteristik Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max*) sebagai Alternatif Pangan Fungsional. Skripsi thesis, Universitas Hasanuddin.
- Pratama, A.P., Umi, R., dan Merynda, I.S. (2020). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih dan MOCAF terhadap Karakteristik Kerupuk Udang Microwaveable. *Jurnal Fishtech* Vol.9(2): 85-96.
- Purbowati, S. Maryanto, dan P. Afiatna. (2020). Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak dan Tinggi Serat. *Darussalam Nutrition Journal* 4(1): 44-51.
- Purnomo, H. (2012). Teknologi pengolahan dan pengawetan daging. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Pustikawati, S. Astuti, dan A. S. Suharyono. (2014). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Polinela*. 203-211.
- Putra, B. (2015). Analisis Kelayakan Agoindustri Nugget Jamur Tiram. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Rahardjo, S. (2003). Kajian Proses dan Formulasi Pembuatan Sosis Nabati dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1), 10- 24.
- Raharjo, T.J. (2013). Kimia Hasil Alam. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rahman, S dan Afe, D. (2020). Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget. *Jurnal Ilmiah Inovasi* Vol.20(3):30-34.
- Rismunandar, M., N. Riski. (2003). Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Safitri, A. R. (2019). Studi Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin. Skripsi. Universitas Lampung.
- Safrila, Y, Martunis, dan N. Arpi. (2022). Mutu Kimia dan Sensori Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Penambahan Wortel. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(2): 358-365.
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. (2002). Dokumen Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor.UPT. Perpustakaan Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Salim, Emil. (2011). Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian, E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan. 1(2): 90-95.
- Sari, M. L., A. I. M. Ali., S. Sandi dan A. Yolanda. (2017). Kualitas serat kasar, lemak kasar, dan BETN terhadap lama penyimpanan wafer rumput kumpai minyak dengan perekat karaginan. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 4(2): 35-40.
- Sartika, R.A.D. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Proses Penggorengan (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. Makara Sains, Vol.13(2): 23-28.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Simanjuntak, Elfrida A, Raswen Effendi, dan Rahmayuni. (2017). Kombinasi Pati Sagu Dan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus. Jom Faperta Ur 4(1), 7–14.
- Soenanto, Hardi. (2000). Jamur Tiram Budidaya dan Peluang Usaha. Semarang. CV Aneka Ilmu.
- Soeparno. (2011). Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada Universiti Press, Yogyakarta.
- Sormin, R. B. D., F. Gasperz, dan S. Woriwun. (2020). Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian. 9 (1): 1-9.
- Sri Anggrahini dan Sutikarini, E. H. D. A. P. (2012). Proses Pengelolaan Meningkatkan Aktivitas Hipolipidemik Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Tikus (*Rattus Norvegicus*) Sprague-Dawley Hiperkolesterol. Jurnal Teknosains, 2(1), 261–269.
- Stamets, P dan J.S Chilton. (1983). The Mushroom Cultivation Dalam a practical guide to growing Mushroom at Home. Agrarican Press. Olympia. Washington.
- Stamets, P. 2005. Mycelium Running: How Mushroom Can Help Save the World. Ten Speed Press, Berkeley. California, USA.
- Subagio A. (2007). Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Universitas Jember. Jember. Jurnal Teknologi Pangan.
- Subagyo, A. (2006). Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. Jakarta. Food Review, 1 (3): 18-22.
- Sudarmadji. S, et al. (2007). Analisis bahan makanan dan pertanian. Liberty.

Yogyakarta.

- Suharjo. (2008). Budidaya Jamur Merang dengan Media Kardus. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Suhartiningsih. (2013). Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Masa Simpan Produk Twist. *Ejournal boga*. Volume 2, nomor 1, tahun 2013, edisi yudisium periode Februari, hal. 241-248 Surabaya. FT Universitas Negeri Surabaya.
- Sumarmi. (2006). Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*. 4(2): 124-130.
- Suriawiria, U. (2002). Budidaya Jamur Tiram. Yogyakarta: Kanisius.
- Susilawati & Budi Raharjo. (2010). Petunjuk Teknis Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus var florida*) yang ramah lingkungan (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). The Merang REDD Pilot Project (MRPP). Sumatera.
- Sutikarini, Anggrahini, S. dan Harmayani, E. (2015). Perubahan komposisi kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*, 8(6), 261-271.
- Syamsir, E. (2008). Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas IPB. Bogor. Hal : 24-25.
- Tanoto, E. (1994). Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Tatang Nugraha. (2013). Buku Panduan Budidaya Jamur Tiram. CV. Rama Widya; Bandung.
- Tjokrokusumo D, (2008). Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan. Pusat Teknologi Bioindustri Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. *JRL*, 4 (1) : 53-62.
- Trihaditia, R., dan M. S. Manisha. (2016). Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Hasil F0 Media Tomat Agar Dekstrosa dan Shimeji Putih (*Hypsizygus marmoreus*). *Journal of Agrosience*. 6 (2): 15-29.
- Utami, E.Y. (2015). Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Jamur Salju (*Tremella fuciformis*) pada Kualitas Nugget Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10 (2): 63-75.
- Utiahman G., *et al.* (2013). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*). Nike: *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Vol. 1, No.

- 3, Desember 2013, hal. 126-138. Jurusan Teknologi Perikanan – UNG.
- Utomo, A. (2013). Studi Tentang Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam. Thesis. Universitas Brawijaya.
- Velma, S.U. (2009). Pengaruh Perbandingan Udang dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Nugget Kulit Ubi Kayu (*Monihot esculenta*). Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 9–17.
- Wiardani, Isnaeni. (2010). Budi Daya Jamur Konsumsi. Yogyakarta: Andi.
- Wibowo. (2006). Pembuatan Bakso Ikan dan Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Xu, J., Bietz, J. A., and Carriere, C. J. (2007). Food Chemistry Viscoelastic properties of wheat gliadin and glutenin suspensions, Vol. 101: 1025–1030.
- Yurni, A. F, dan T. Sinaga. (2017). Pengaruh Pendidikan Gizi terhadap Pengetahuan dan Praktik Membawa Bekal Menu Seimbang Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Media Gizi Indonesia* 11(2): 183-190.