

DAFTAR PUSTAKA

- Andoko & Parjimo. (2020). *Jamur tiram sebagai pengganti olahan daging*. Skripsi, Universitas Riau. Riau
- Astuti, P., & Qibtiah, M., (2016). pertumbuhan dan hasil tanaman bawang daun pada pemotongan bibit anakan dan pemberian pupuk kandang sapi dengan sistem vertikultur. *Jurnal AGRIFOR* 15(2).80-87
- Aprilia, H, C., (2018). *Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau Dari Nilai Ph, Tingkat Sineresis Dan Nilai Aktivitas Air*. Skripsi Universitas Brawijaya Malang
- Arziyah D, Yusmita L, & Wijayanti (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir, *Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. Vol O1 No 22*
- Anggraeni W N, Suter I K, & Jambe A, (2018). Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus Domesticus*) Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 5 No 2
- Badan Standarisasi Nasional, (2006). Dimsum Ikan. SNI 7756-2020
- Badan Standarisasi Nasional, (2006). Cara uji kimia-bagian 1 : penentuan kadar abu pada produk perikanan. SNI 01-2354.1
- Badan Standarisasi Nasional, (2006). Cara uji kimia-bagian 2 : penentuan kadar Air pada produk perikanan. SNI 01-2354.2
- Badan Standarisasi Nasional, (2006). Cara uji kimia-bagian 3 : penentuan kadar lemak total pada produk perikanan. SNI 01-2354.3
- Badan Standarisasi Nasional, (2006). Cara uji kimia-bagian 4 : penentuan kadar protein dengan metode nitrogen pada produk perikanan. SNI 01-2354.4
- Badan Standarisasi Nasional, (2011). Petunjuk pengujian organoleptic dan atau sensoris pada produk perikanan
- Hartoyo (2020). Potensi Bawang Merah Sebagai Tanaman Herbal Untuk Kesehatan Masyarakat Desa Jemasih Kec. Ketanggungan Kab. Brebes. *Jurnal Ilmiah Indonesia*. 5(10).53-55
- Gustina (2017). Kandungan gizi ayam berdasarkan bagian dan pengolahan daging. *Jurnal Gizi dan Pangan*
- Harni, M & Desminarti. (2017). *Evaluasi sensori*. Buku Kerja Praktek Mahasiswa. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Payakumbuh
- Midayanto, (2014). *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka pada Sifat Fisik dan Organoleptik Tahu*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104–110

- Nurhidayanti, Rizkirani, Nuraeni, Prameswari, Merlin, & Naqli (2022) Pengembangan produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Sains Terapan : Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*. 12(2).98 – 109
- Prastiyani D, (2007) *Studi Pembuatan Saus Tiram dengan Penambahan Minyak Hati Ikan Cucut*, Skripsi Universitas hasanudin.
- Pramatasari D,I (2019), Analisis kandungan lemak, kadar air dan kadar abu pada dimsum *Berbahan Dasar Belut Dan Tempe Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*, Skripsi Universitas Brawijaya
- Rizky, D. A., Widyasworo, A., & Sudani, E. T. (2018). Perbedaan Penggunaan Jamur Tiram Putih terhadap Kadar Protein dan Serat Nugget Ayam. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 52-62
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. Altifani: *International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31–38
- Ramhadani, D, P, Hartini,s & Farpina (2023) Gambaran Kadar Protein Daging Ayam Berdasarkan Waktu Dan Tempat Penyimpanan Di Freezer. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan
- Rosidi, A. (2009). Daging Ayam: Sumber Protein Hewani Berkualitas. *Jurnal Gizi dan Makanan*, 14(2), 101-110.
- Siwi,R, P,. (2015) *Perbedaan Kualitas dan Nilai Gizi Sosis Jamur Tiram Substitusi Daging Ayam*. Skripsi Universitas Negeri Semarang
- Siregar, S., Sembiring, H., & Sembiring, R. (2023). Perubahan kadar air dan susut bobot jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan. *Jurnal Pertanian*, 14(1), 17-24
- Sipayung, M. Y. Suparmi. dan Dahlia. 2021. Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisik kimia tepung ikan rucah. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Riau.*
- Sovyani, S., Kandou, J., & Sumual M. (2019) Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(2).45-50
- Sumarmi, T. (2006). Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*. 2: 124-130
- Sumarmi, R. (2006). *Manfaat Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) sebagai Sumber Protein Nabati dalam Diet Sehat*. *Jurnal Bioteknologi dan Keamanan Pangan*, 1(3), 45-51.

- Sumarsih, S.(2015). *Buku Bisnis Bibit Jamur Tiram*. Jakarta
- Syakir M, Hidayat T, Maya R (2017) Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran Dan Bubuk Yang Dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis Di Tingkat Petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 4(2), 124-130
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. (2017). Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi*, 5(36), 251–257
- Tambunan, W., Sukmono, Y., Anggreani, L. O., 2021. Analisis Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan dan Daya Saing. *Jurnal Optimalisasi* 7(1), 48-59
- Tarwendah, I, P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 5. No.2.66-73. Universitas Brawijaya. Malang*.
- Utomo, A,G,. (2013). *Studi Tentang Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam*. Skripsi Universitas brawijaya
- Violalita,F. Roza, I, Evaluati, Rivan, M. (2020). Analisis tingkat kesukaan dan karakteristik dimsum jamur tiram. *Jurnal Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh*.2(1)67-69
- Winahyu, N,. Maharani,. N, Helilusiatiningsih N (2023). Business Plan Produk Olahan Daging Ayam Skala Rumah Tangga. Artikel 20(2) 2087-3484
- Widyastuti N dan Istini S. 2004. *Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia (2): 1-4.
- Yuswadinata, N. S., & Wathoni, N. (2021). *Tinjauan Bentuk Sediaan Farmasi Mengandung Peptida*. Majalah Farmasetika, 6(1), 121–128
- Zalukhu V. E. (2019). Pengaruh variasi penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap daya terima dimsum. *Jurnal Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi*. 2(4), 75-80
- Zebua, A. E., H. Rusmarilin dan N. L. Limbaong. 2014. Pengaruh perbandingan kacang merah dan jamur tiram putih dengan penambahan tapioka dan tepung talas terhadap mutu sosis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(4): 92-101.