

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, T. Arlianti, dan A. Chotimatul. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya : Depok. 252 Hal.
- Adelita, H. 2010. Pengaruh Substitusi Daging Ayam Dengan Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Kimia dan Mikrostruktur Chicken Nugget. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelincidengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Arbaiyah, ita. 2003. Kandungan Protein dan Kalsium serta Daya Terima Susu Kedelai yang dibuat dari Ampas Tahu dengan Penambahan Bahan Pengental. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. Medan.
- Asegab, M. 2011. *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang dan Jamur Kuping*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., Wooton. M. 1987. Ilmu Pangan. Purnomo dan Adiono, penerjemah. Jakarta: UI Press. Cuningham FE, Suderman DR. 19.
- Cahyana, YA. 1999. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Erawati, W.R. 2001. Pengaruh bahan pengikat, waktu penggorengan, dan daya simpan terhadap sifat fisik dan organoleptik produk nugget ikan sapusapu (*Hyposascus pardalis*) [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Esvandiari, dkk. 2010. Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif Bentonit Pada Aroma Susu Kedelai. *Jurnal. Sains dan Teknologi Kimia*, Vol. 2(1) : hal 135-149.
- Francis, F.J. 2000. "Starch" dalam *Willey Encyclopedia of Food Science and Technology*.
- Ginting, N dan Umar, N., 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. Vol 1 (3).
- Handarsari, E. 2010. Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah. Semarang.

- Heddy.1987. *Biologi Pertanian*. CV Rajawali: Jakarta.
- Jayanti, A.E. 2009. Pemanfaatan Flavour Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) dalam Kerupuk Berkalsium dari Cangkang Rajungan (*Portunus scaber*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Bogor
- Kartika, dkk. 2009. Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu Menjadi Soya Bean Nugget Sebagai Upaya Pemberdayaan Perempuan. *Skripsi*. DIPA UNS. Surakarta.
- Ketaren, S. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press. 2005. h.61-143.
- Lubis, A., Yusmanizar., Rosita, O. 2016. Pendugaan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Segar dalam Kemasan Plastik Polipropilen. *Jurnal*. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Mahmud, dkk. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Martiana, G. 2013. Kajian Pengaruh Jenis Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Kayu, Tapioka dan Waktu Penyangraian Tepung Terhadap Karakteristik Kerupuk Kemplang Ikan Tongkol. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Muchtadi, T.R. 1990. *Teknologi Pengawetan Jamur Mutiara (Pleurotus ostreatus) Laporan Penelitian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyono, J dan Utomo Rulianto, 2008. Optimasi Faktor Kontrol Yang Berpengaruh Terhadap Proses Pembuatan Duck Nuggets Dengan Menggunakan Metode Taguchi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Nasiri, F.D. 2010. Effects of Soy and Flour Addition on Batter Rheology and Quality of Deep Fat-Fried Shrimp Nuggets. *Journal Food Bioprocess Technol* (2012) 5:1238-1245.
- Nurmalia, 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein serta Tinggi Serat. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Parjimo dan Andoko. 2007. Budidaya Jamur Kuping Jamur Tiram Dan Jamur Merang. Agromedia Pustaka, Jakarta.

- Pulungkun R. & A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Daratan Rendah*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahardjo, S., D. R. Dexter, R.C. Worfel, J.N. Sofos, M.B. Solomon, G.W. Shults and G. R. Schmidt. 1995. Quality Characteristic of Restructured Beef Steak Manufactured by Various Technique. *J. Food. Sci.*, 60(1), 68-71.
- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Naget dengan Komposisi *Filler* Tepung Tapioka yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Rahmat, S. dan Nurhidayat. 2011. *Untung Besar dari Bisnis Jamur Tiram*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Rismunandar. 1993. *Lada, Budidaya dan Tataniaganya*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rohaya, S., N. El Husna dan K. Bariah. 2013. Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5 (1): 7 – 16.
- Saragih, R. 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. Institute Teknologi Indonesia. Jakarta.
- Sediaoetama, A.D. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarmi. 2006. *Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. Jurnal inovasi pertanian 4(2):124-130.
- Tala, Z. Z. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatra Utara.
- Tarigan. 1998. Pengantar Mikrobiologi. Departemen Pendidikan, Yogyakarta.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry. The national Agricultural Library.
- Wahyuningsih, S. 2014. *Komposisi Proksimat, Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Brownies yang dibuat dengan Menggunakan Jenis Telur yang Berbeda*. Jurnal. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wati, R. 2013. Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah.

- Widowati, W. 1993. Studi Tentang Pengaruh Jenis Plastik dan Teknik Pengemasan Terhadap Umur Simpan Roti. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.Fapet. IPB, Bogor.
- Widyastuti, E.S., A.S.Widati, R.D. Hanjariyanto, dan M.Y.Avianto. 2010. Kualitas *Nugget* Ayam Dengan Penambahan Keju Gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (1): 1 – 10.
- Winarni. 1994. *Pattiseri*. Surabaya: Unipress Ikip Surabaya.
- Winarno, F. G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Keenam. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- , 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- , 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : MBrio Press
- , 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- ,2003.*Pangan, Gizi, Teknologi Dan Konsumen*.Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yanuati, I. N. T. 2007. Kajian perbedaan komposisi media tanam terhadap pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih (*Pleurotus florida*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yulianingsih, L. 2005. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fishs *Nugget* dari Ikan Mas. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.