

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrahati, N, A, dkk. 2017. *Karakteristik Sensori Dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku*. Jurnal Agroteknologi, Vol. 11 No.02 (2017)
- Agromedia, R. 2009. *Buku Pintar Bertanam Jamur Konsumsi*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Sayuran*. Jakarta : Dian Rakyat
- Barros, L., D. M. Correia, I. C. F. R. Ferreira, P. Baptista, and C. Santos-Buelga. 2008. *Optimization of the determination of tocopherols in Agaricus sp. edible mushrooms by a normal phase liquid chromatographic method*. Food Chemistry vol. 110, no. 4, pp. 1046 – 1050.
- Badan Pusat Statistik, 2010
- Badan Pusat Statistik, 2020
- Candra, et al. “Proksimat Dan Organoleptik Siomay Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dengan Perbandingan Tepung Dan Daging.” *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, vol. 5, no. 2, 2020, pp. 63–66.
- Cordova, F. 2015. *Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Faijjah, et al. “Perbandingan Tepung Tapioka Dan Sagu Pada Pembuatan Briket Kulit Buah Nipah (*Nypafruticans*).” *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, vol. 6, no. 2, 2013, pp. 201–10.
- Lastriyanto, Anang, et al. *Karakteristik Fisik Dan Protein Fillet Daging Ikan Lele Beku (Clarias Batrachus) Hasil Penggorengan Vakum Physical and Protein Characteristics of Filet Frozen Catfish*. Vol. 7, no. 1, 2019, pp. 87–96.
- Nessianti, Apiela, and Rahayu Dewi. “Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*).” *E-Journal Boga*, vol. 151, no. 3, 2015, pp. 10–17, doi:10.1145/3132847.3132886.
- Purwanto, Agus, et al. “Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) [The Study Of Meatball Nutritional Quality With Based Beef and Mushroom (*Volvariella Volvaceae*)].” *Sagu*, vol. 14, no. 2, 2015, pp. 1–8.
- Rahayu, Dian Kurnia, et al. “Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) Dalam Pembuatan Nugget Tempe.” *Jurnal Proteksi Kesehatan*, vol. 7, no. 2, 2019, pp. 87–93, doi:10.36929/jpk.v7i2.139.
- Siswanti, et al. “Studi Pemanfaatan Ikan Lele Dumbo (*Claricias Gariepinus*) Dan Rebung (*Dendrocalamus Asper*) Dalam Pembuatan Sosis.” *The Journal of the Japan Prosthodontic Society*, vol. 4, no. 1, 2017, pp. 1–13.

Ubadillah, Anas, and Wikanastri Hersoelistyorini. *Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (Clarias Gariepinus) (Protein Levels And Organoleptic Crab Nugget With Substitution Catfish (Clarias Gariepinus))*. Vol. 01, no. 02, 2010.

Widyastuti, Netty, et al. "Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan." *Jurnal Agroindustri Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, vol. 15, no. 2, 2012, p. 56.