

## DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S., Suharyono, A. S., & Fitra, N. (2016). Pengaruh formulasi jamur tiram putih (*Pleurotus oestreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kimia kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3).
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ashriyyah, A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (Pleurotus Ostreanus) Substitusi Ikan Lele* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Badan Pusat Statistik. (2017). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- FatSecret. 2007. Kalori dalam Dimsumm dan Fakta Gizi. <https://mobile.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/dimsum> diakses pada tanggal 5 Januari 2021.
- Hafiludin. 2011. Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal kelautan* Vol 4, No.1 ISSN : 1907-9931. Jurusan Ilmu Kelautan. Universitas Trunojoyo Madura.
- Hakim, A. R. (2014). Kadar Protein, Organoleptik Dan Daya Terima Nugget Formulasi Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Harefa, Bernike Fridayanti. 2018. Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Sagu Dan Tepung Daun Bangun-Bangun Terhadap Mutu Organoleptik Dimsum. Medan: Poltekkes Kemenkes Medan
- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. (2020). Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 5, 189-200.
- Irawati, A., Warnoto, W., & Kusushiah, K. (2015). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 125-135.
- KKP, 2019. Pusat Data Statistik dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kemenkes RI. 2018. Hasil Utama Riskesdas 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI).
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hendrarti. 2015. Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar. *Jurnal Indo. Trop. Anim. Agric.* 30 (1): 34-41.
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(4), 941-946.
- Maulana Sy, Erie. 2012. *Panduan Lengkap Bisnis dan Budi Daya Jamur Tiram*. Yogyakarta : LILY PUBLISHER
- Rakhmawati, R. (2012). Pengaruh Pemberian Konsorsium Mikroba Biofertilizer Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleorotus Ostreatus*) (Doctoral Dissertation, Universitas Airlangga).

- Rochman, A. (2015). Perbedaan Proporsi Dedak Dalam Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). *Jurnal Agribis*, 11(13), 56.
- Saanin. 2015. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II. Bina Rupa Aksara. Jakarta
- Sipahutar, W. N. (2019). Penentuan Kadar Protein pada Dimsum Siomay dengan Menggunakan Metode Kjeldahl Sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Sofiah, Achyar. 2008. Penilaian Indera. Universitas Padjajaran. Bandung. Tanaman Kelor Indonesia, Blora.
- Sumarni. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*
- Susanto, E., dan A. S. Fahmi. 2012. Senyawa Fungsional dari Ikan, Aplikasinya dalam Pangan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Swarinastiti, D., Hardaningsih, G., & Pratiwi, R. (2018). Dominasi Asupan Protein Nabati Sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usia 2-4 Tahun (Doctoral dissertation, Faculty of Medicine)
- Syahrudin. 2014. Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian . Universitas Hasanuddin . Makassar
- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustr*, 5(2), 66–73.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., & Giarni, R. (2015). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Jurnal LAPTIAB. Dari tip. trunojoyo. ac. id/semnas/wp.../52-60-Netty Widyastuti\_PBT-BPPT-Tangerang. pdf*.
- Zebua, A. E., H. Rusmarilin dan N. L Limbaong. 2014. Pengaruh perbandingan kacang merah dan jamur tiram putih dengan penambahan tapioka dan tepung talas terhdap mutu sosis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (4): 92-101.
- Zikri, A. R., Khaswarina, S., & Maharani, E. (2015). *Analisis Usaha Dan Pemasaran Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Studi Kasus Di Kelurahan Tangkerang Timur Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. 2019. Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358-370.