

DAFTAR PUSTAKA

- (BPOM), B. P. (2016). *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- (DSN) Dewan Standarisasi Nasional. (1991). SNI 01-2345-1991, Penilaian Uji Organoleptik: Panelis. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- (DSN) Dewan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3820-1995, Sosis. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- (DSN) Dewan Standarisasi Nasional. (2015). SNI 3820:2015, Analisis Kadar Proksimat. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- Abdurachman, A. D. (2008). Strategi dan Teknologi Pengelolaan Lahan Kering Mendukung Pengadaan Pangan Nasional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(2), 43-49.
- Agne, E. B. (2010). Ekstraksi Dan Uji Kestabilan Zat Warna Betasianin Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Serta Aplikasinya Sebagai Pewarna Alami Pangan. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 13(2), 51-56.
- Agustin, F. &. (2013). Pembuatan Jelly Drink (*Averrhoa blimbi* L.). Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1-9.
- Aini, F. N. (2013). Pengaruh penambahan eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) terhadap pertumbuhan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 2, E116-E120.
- Aisyah, Y. R. (2015). Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 28-32.
- Ambari, D. P. (2014). Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9 (1).
- American Dietetic Association. (2009). Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada: Vegetarian diets. *Journal American Dietetic Association*, 109: 1266-1282.
- Anggraini, L. L. (2015). Asupan Gizi dan Status Gizi Vegetarian pada Komunitas Vegetarian di Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4), 143-149.
- Astuti, R. D. (2014). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 47-54.

- Aswatan, M. (2009). Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Atma, Y. (2015). Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76-85.
- Bakti, W. (2010). Karakteristik Lahan Untuk Tanaman Melon (*Cucumis Melo L.*) dalam Kaitannya Dengan Peningkatan Kadar Gula (Land Characteristics for Melon Crops (*Cucumismelo L.*) in Relation to Increase the Sugar Content). *Mapeta : Jurnal Ilmu Pertanian*, 12(2), 125-136.
- BPS. (2012). Statistik Indonesia, Biro Pusat Statistik. Jakarta: www.bps.go.id. Diakses tanggal 5 Januari 2013.
- Cahyana, Y. M. (2006). *Jamur Tiram Pembibitan Pembudidayaan dan Analisis Usaha*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Candra, F. N. (2014). Pemanfaatan Karagenan (*Euchema cottoni*) sebagai Emulsifier terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis nilotichus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 167-176.
- Dewell, A. W. (2008). A very-low-fat vegan diet increases intake of protective dietary factors and decreases intake of pathogenic dietary factors. *Journal of the American Dietetic Association*, 108(2), 347-356.
- Ernawati, H. P. (2012). Efek antioksidan asap cair terhadap stabilitas oksidasi sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 119-124.
- Ewing, G. E. (1990). *Analytical Instrumentation Handbook*. Dekker, New York, 467.
- Febrianti, C. A. (2015). Uji Kadar Antosianin dan Hasil Enam Varietas Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera Amoena Voss*) pada Musim Hujan. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1).
- Fikawati, S. W. (2012). Relationship Between Maternal Nutritional Status and Infant Birth Weight Of Vegetarians In DKI Jakarta. *Makara Journal of Health Research*, 29-35.
- Fitriyani, R. U. (2013). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori bubuk terasi udang dengan penambahan angkak sebagai pewarna alami dan sumber antioksidan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Genisa, J. S. (2015). *Analog Bakso Sehat dari Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)*. AgriTechno.
- Gunawan, A. (1993). Tiga Metode Aerasi pada Budidaya Jamur Tiram Putih. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*, 2, 10-13.

- Gunawan, G. (2003). Analisis pangan: penentuan angka peroksida dan asam lemak bebas pada minyak kedelai dengan variasi menggoreng. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 6(3).
- Handayani, D. L. (2017). Formulasi Mikroemulsi Ekstrak Terfurifikasi Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L.) Sebagai Suplemen Antioksidan. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)*, 3(1), 1-9.
- Harmain, R. M. (2012). Mutu Sosis Fermentasi Ikan Patin (*Pangasius* sp.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(2).
- Hayyuningsih, D. R. (2009). Perbedaan kandungan protein zat besi dan daya terima pada pembuatan bakso dengan perbandingan jamur tiram (*Pleurotus* Sp.) dan daging sapi yang berbeda. *Jurnal kesehatan*, 2(1),1-10.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian. Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Husni, E. S. (2007). Analisa Zat Pengawet dan Protein dalam Makanan Siap Saji Sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 12(2), 108-111.
- Ightabat, A. A. (2017). Pengaruh Proporsi Teripang (*Holothuria scabra*), Tenggiri (*Scomberomorus coomersoni*) dan Jumlah Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik Sosis. *Jurnal Tata Boga*, 6(2).
- Iqbal, M. S. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Sosis Ikan Gabus dengan Kombinasi Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.). *Jurnal Fish Technology*, 4(2), 170-178.
- Irianto, H. E. (2007). Pembuatan edible film dari komposit karaginan, tepung tapioka dan lilin lebah (beeswax). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(2), 93-100.
- Irnani, F. (2014). Pengaruh Perbandingan Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Sosis Vegan. *Jurnal Tata Boga FT. Universitas Negeri Surabaya*.
- Karjadi, A. B. (2007). Pengaruh NAA dan BAP terhadap Pertumbuhan Jaringan Meristem Bawang Putih pada Media B5. *Jurnal Hortikultura*, 17(3).
- Kemenkes RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kumar, M. G. (2011). Assessment of nutrient composition and antioxidant potential of Caulerpaceae seaweeds. *Journal of Food Composition and Analysis*, 24(2), 270-278.
- Kurniawan, A. A.-B. (2012). Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).

- Kusharto, C. (2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45-54.
- Latifah, N. W. (2012). Pemanfaatan Sampah Organik sebagai Bahan Pupuk Cair untuk Pertumbuhan Tanaman Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*). *Jurnal Lentera Bio*, 1(3), 139-144.
- Mahan, L. K. (2004). Krause's food, nutrition, & diet therapy. Dalam *Escott-Stump (Ed.)*. Philadelphia.
- Mahmud, M. K. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Elex Media Komputindo.
- Mawaddah, A. R. (2015). Potensi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam pengembangan produk burger prebiotik rasa daging panggang. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 2(1), 1-10.
- Moulana, R. J. (2012). Efektivitas penggunaan jenis pelarut dan asam dalam proses ekstraksi pigmen antosianin kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4 (3).
- Muchtar, F. H. (2017). Pengaruh Penambahan Bayam Sebagai Sumber Zat Besi Alami dalam Pembuatan Kerupuk Stik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1).
- Mulyaningsih, T. R. (2013). Kandungan Unsur Fe dan Zn Dalam Bahan Pangan Produk Pertanian, Peternakan dan Perikanan dengan Metode k0-AANI. *Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesia*, 10(2).
- Muntikah, M. W. (2016). Pengaruh Penambahan Berbagai Ekstrak Bahan Pewarna Alami Terhadap Daya Terima Sosis Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Kesehatan*, 7(3), 433-439.
- Napitupulu, D. W. (2010). Pengaruh Pemberian Pupuk N dan K Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Bawang Merah. *Jurnal Hortikultura*, 20(1).
- Nico, M. R. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*) Dan Sosis Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 99-105.
- Nosi, C. Z. (2004). Moving From "Typical Products" To "Food-Related Services" The Slow Food Case As a New Business Paradigm. *British Food Journal*, 106 (10), 779 - 792.
- Pangastuti, H. A. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan Vol*, 2(1).
- Pato, U. J. (2014). Evaluasi Mutu dan Penerimaan Panelis terhadap Rainbow Cake yang Dibuak dari Tepung Terigu dan Pati Sagu Lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(3).

- Permadi, S. M. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik dan Rendemen Nugget Ayam yang disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4).
- Phadungath. (2007, 20 Februari 2018). *Basic Measurement for Food texture*. Diakses kembali dari http://fohass.srru.ac.th/program/food_sci/result_civil_file/basicMeasurementforFoodTexture.pdf
- Poernomo, D. S. (2011). Karakteristik Sosis Rasa Ayam dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 106-114.
- Pradana, D. A. (2016). Potensi Antihiperlipidemia Ekstrak Etanolik Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) Terstandar secara in Vivo Berdasarkan Parameter LDL (Low Density Lipoprotein). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 2 (2), 122-128.
- Pramuditya, G. Y. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- Rahma, P. S. (2017). Sosis Analog Berbasis Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) dengan Perbedaan Persentase Gel Glukomanan dan Jenis Pati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Rakhmawati, N. A. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Ramasari, E. M. (2012). Aplikasi karagenan sebagai emulsifier di dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. . *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 1-8.
- Rohmatika, D. &. (2017). Uji Laboratorium Pengukuran Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Ekstrak Bayam Hijau (*Amarathus Hybridus 1*). *Jurnal Ilmiah Maternal*, 2(2).
- Saddam, A. (2015). Cara Membedakan Bayam Asli dan Palsu. <http://gobekasi.pojoksatu.id>, Diakses tanggal 5 September 2015.
- Salamah, E. P. (2012). Kandungan mineral remis (*Corbicula javanica*) akibat proses pengolahan. *Jurnal Akuatika*, 3(1).
- Sesanti, A. (2012). Keragaman Status Gizi dan Status Kesehatan Kelompok Lacto-Ovo dan Kelompok Vegan di Pusdiklat Maitreyawira. *Jurnal Sains Boga*, 1(1), 20-23.

- Seswati, R. (2013). Pengaruh Pengaturan Keasaman Media Serbuk Gergaji Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Cokelat (*Pleurotus cystidiosus* OK Miller.). *Jurnal Biologi UNAND*, Vol 2 (1).
- Setyowati, R. S. (2008). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima pada Pembuatan Tempe Kedelai (*Glycine max* L.). *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, 9(1), 52-61.
- Sharma, J. B. (2003). Effect of dietary habits on prevalence of anemia in pregnant women of Delhi. *Journal of obstetrics and gynaecology research*, 29(2), 73-78.
- Siahaan, G. N. (2015). Hubungan asupan zat gizi dengan trigliserida dan kadar glukosa darah pada vegetarian. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(1), 48-60.
- Simanjuntak, E. R. (2016). Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan Tempe Dengan Penambahan Tapioka Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Mutu Sosis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4 (2), 186-193.
- Soekarto ST., H. M. (2000). Metodologi Penelitian Organoleptik : Petunjuk Laboratorium. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Program Studi Ilmu Pangan.
- Soekarto, S. (2002). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging, Edisi Ke-4*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Suciaty, T. S. (2016). Pengaruh Pemangkasian Terhadap Kualitas dan Kuantitas Benuh Bayam Merah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian*, 26(1).
- Sudjatmika, R. N. (2013). Aplikasi Karagenan Sebagai Emulsifier dalam Pembuatan Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 164-173.
- Suheimi, H. (2016). Pola Hidup untuk Meningkatkan Kualitas Wanita Menopause. *Indonesian Journal of Obstetrics and Gynecology (INAJOG)*.
- Sulistyaningrum, N. (2014). Isolasi dan Identifikasi Struktur Karotenoid dari Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 4(2), 75-82.
- Sunarjono, H. (2007). *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susianto, W. H. (2007). *Diet Enak Ala Vegetarian*. Jakarta: Niaga Swadaya.

- Suwita K, R. M. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. *Jurnal AGROMIX*, 2(1).
- Syafani, T. A. (2013). Pengaruh Formula Angkak Bubuk dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu Organoleptik Sosis Sapi. *Jurnal Tata Boga*, 2(1).
- Tatipata, A. (2008). Pengaruh Kadar Air Awal, Kemasan dan Lama Simpan Terhadap Protein Membran dalam Mitokondria Benih Kedelai. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 36(1).
- Usmiati, S. N. (2006). Pengaruh Lama Perendaman dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Lada Putih. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3).
- Wanty, W. W. (2017). Asupan Zat Gizi Makro, Status Gizi dan Status Imun pada Vegetarian dan Non-Vegetarian. *Journal Of Nutrition Collage*, 6(3), 234-240.
- Widiarto, S. H. (2013). Efektivitas Program Pemberdayaan Usaha Garam Rakyat di Desa Losarang, Indramayu. *Manajemen: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 8(2), 144-154.
- Widjanarko, S. B. (2012). Studi kualitas fisik-kimiawi dan organoleptik sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat pengaruh perebusan, pengukusan dan kombinasinya dengan pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Widjanarko, S. M. (2012). Mutu Sosis Lele Dumbo (*Claris garipinus*) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Winanti, E. A. (2013). Pengaruh Penambahan Bit (*Beta Vulgaris*) sebagai Pewarna Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4).
- Winarno, F. (2004). *Kimia dan Pangan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Wirjatmadi, B. M. (2002). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat dan Yodium Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*, 13(1), 11-17.
- Zebua, E. A. (2014). The Effect of Ratio of Red Kidney Bean and Oyster Mushroom with Addition Tapioca and Taro Flour on the Quality of Sausage. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 92-101.