

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. (2006). *Penambahan Tepung Wortel dan Keragenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan Pada Nugget Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. Bogor: SKRIPSI.Institut Pertanian Bogor.
- Alik, A. T., Sukmiwati, M., & Sari, I. (2014). Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan* .
- Almatsier, Sunita. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amri. (2008). *Budidaya Ikan Nila Secara Intensif*. Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.
- Ardiansyah, Nurainy, F., & Astuti, S. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* , 117-126.
- Arianto, D. P., Supriyanto, & Muharrani, L. K. (2013). Karakteristik Jamur Tiram (*Plaeurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Plastik Polypropilen (PP). *Jurnal Agrotek* , 66-75.
- Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Hidangan Hewani* . Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. (2005). *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Abon*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2005). *Standar Nasional Indonesia: Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle. (2013). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Devi, A. R. (2015). *Pengawetan Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Menggunakan Daun Sirih Dengan Variasi Lama Perendaman Yang Berbeda*. Surakarta: SKRIPSI.Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fachruddin. (1997). *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fellow, A.P. (2000). *Food Proceession Technology, Principles and Practice*. 2nd ed. Woodread. Pub. Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto. W dan Agus Purnomo.
- Hariadi, N., Setyobudi, L., & Nihayati, E. (2013). Studi Pertumbuhan Dan Hasil Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tumbuh Jerami Padi dan Serbuk Gergaji. *Jurnal Produksi Tanaman* , 47-53.
- Herawati, N.A., Sinung, P., dan Ekawati, P.M. (2012). Kualitas Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Labu Kuning dengan

- Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan. *Jurnal Teknologi dan Pertanian Volume.1 (3) : 120-135.*
- Hastanto. (2015). Analisis Kelayakan Pengembangan Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata balbisiana Colla.*) dengan Penambahan Keluwih (*Artocarpus camansi*). Jember: *Skripsi*.Universitas Jember.
- Kordi, G. (2010). *Budi Daya Ikan Nila Di Kolam Terpal*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Kusharto, C.M. (2006). Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Pangan Volume 1 (2) : 45-54.*
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* , Vol.3(3) 270-279.
- Mellema, M. 2003. Mekanisme dan Pengurangan Lemak Teknik Deep Frying pada Makanan. *Food sci Journal*. 436-437.
- Maulana, E. (2012). *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Millah, F. (2009). *Produksi Abon Ikan Pari (Rayfish): Penentuan Kualitas Gizi Abon*. Surabaya: SKRIPSI. Institut Sepuluh Nopember.
- Muchtadi. (2008). *Penggorengan Vakum pada Kerupuk Ikan*. Jurnal Penelitian. Makassar
- Murdiati, A. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana.
- Mustar. (2013). *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Ochiocephalus Striatus) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Novia, C. (2011). Kajian Kelayakan Teknis dan Finansial Produksi Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Rasa Ikan Tongkol (*Euthynus aletrates*) Skala Industri Kecil. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.2 (1).
- Nurafles. (2015). Pengaruh Komposisi Serbuk Gergajian Kayu dan Jerami Padi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Putih (*Pleurotus ostreatus*). Padang: *Skripsi*.Universitas Tamansiswa Padang.
- Palupi NS, Zakaria FR., Prangdimurti E. (2007). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-learning ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Paulus, F.F. (2011). Pembuatan flake jamur tiram putih (kajian proporsi tepung jamur tiram putih : maizena dan waktu pengukusan). *Jurnal Teknologi Pangan Vol.4, (1): 125-130*. Dikutip Januari 30, 2017 dari <http://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/viewFile/408/674>.

- Paranginangin, R. (2000). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Balai Penelitian Perikanan Laut Slipi.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2015). Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* , 125-130.
- Putri, A. F. (2009). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda Dengan Penambahan Keragenen. Bogor Skripsi. *Institut Pertanian Bogor*.
- Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun praktikum penilaian organoleptik*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.Fakultas Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Restu. 2016. *Pengolahan Abon Ikan Karandang (Channa pleurophthalmus) dengan Penambahan Kelapa Parut*. Fakultas Perikanan Universitas Kristen Palangka Raya. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, Vol 5. (1).
- Riandiannisa, et al., (2014) *Laporan pengolahan/pengawetan pangan dengan pengeringan (serelia)*. Lampung : Politeknik Kesehatan Tanjung Karang.
- Ruri, S., Karo-Karo, T., & Yusraini, E. (2014). Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan Tapioka Dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Rekrayasa Pangan dan Pertanian* , 85-94.
- Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan*, 90-95.
- Soekarto, ST, 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soenanto, Hardi. (2000). *Jamur Tiram*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. (1997). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Sumarmi. 2006. Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih. *Inovasi Pertanian*. 4:124-130.
- Suprapti, 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Supriadi, A., Riansyah, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Fistech Volume II (1) : 53-68*.

- Suprihana, Sumaryati, E., & Ekayanti, R. H. (2010). Substitusi Jamur Tiram Putih Untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena. *Jurnal Agrika* , Volume 4 (1).
- Syarief, R dan Halid. H. (2006). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Arcan.
- Tjahjadi, C dan H. Marta. 2011. Pengantar Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Tjokorokusumo, Donowati. (2008). *Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan*, 4 (1), 53-63.
- Utomo AH, Rosyidi D, Widati AA. 2013. *Studi tentang penambahan jamur tiram (Pleorotus ostrealis) terhadap kualitas kimia nugget ayam*. Malang: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Warisno. (2010). *Tiram Menabur Jamur, Menuai Rupiah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiardani, I. (2010). *Budidaya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakartakusumah, M. Aman. (2001). *Pangan dan Gizi*. Yogyakarta : Sagung Seto.
- Zebua, E. A., Rusmarilin, H., & Limbong, L. N. (2014). Pengaruh Perbandingan Kacang Merah dan Jamur Tiram dengan Penambahan Tapioka dan Tepung Talas Terhadap Mutu Sosis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* , Vol.2 (4): 92-100.