

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry.
- Anonymous, 2010. *Mengenal Jamur Tiram*. (online), (<http://bemfateta.ipb.ac.id>) diakses 29 September 2013.
- Asp, N-G., C-G. Johansson, H. Hallmer dan M. Siljeström. 1983. *Rapid Enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber*. Dalam Spiller, G. A. (ed). 2001. *Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*. 3rd Ed. CRC Press. New York.
- Budhy TI, Soenarto SD, Yacob HB, Ngeow WC. *Changing Incidence of East Java, Indonesia, 1978-1992. Part 2. Malignant Tumours*. *BR J Oral Maxillofac Surg* 2001; 39: 460-464
- Burhanuddin, Moelyanto R, Martosewoto S, Djamali A. 1984. Suku Scombridae. *Tinjauan Mengenai Tuna, Cakalang dan Tongkol*. LON-LIPI, Jakarta.
- Cahyadi. W. 2007. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta. PT. Bumi Aksara.
- Cahyana YA, Muchroji, Bakrum. 1999. *Jamur Tiram: Pembibitan, Pembudidayaan, analisis usaha*. Cetakan V. Jakarta. Penebar Swadaya
- Claus , R.J, Jhung-WonColby, and George J, Flick. 1994. *Processed Meats/Poultry/Seafood*. In : D. M. Kinsman, A. W. Kotula, and B.C. Breidenstein (Eds). *Muscle Foods, Meats, Poultry, and Seafood Technology*. Chapman and Hall, Inc, New York.
- Damuningrum AA. 2002. *Mempelajari karakteristik ikan nila (Oreochromis niloticus) dengan penambahan bubuk flavor dari ekstrak kepala udang windu [skripsi]*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Direktorat jendral hortikultura. 2007. *Produktivitas tanaman sayuran di Indonesia periode 2006-2010*. Jakarta direktorat jendral Holtikultura.
- Direktorat jendral hortikultura. 2009. *Statistik Produksi Holtikultura* . <http://hortikultura.Go.id>
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. 2005. *Statistik perikanan tangkap Indonesia*. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta
- De Man, j. M.1997. *kimia Makanan*. Bandung: ITB-Press

- Departemen Perindustrian Indonesia, 1995. *SNI No. 03-3818 Tentang: Syarat Mutu Bakso Daging*.
- Djaeni, Achmad. 1989. *Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Dian Rakyat
- Effendi, Supli, 2009. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Elviera, G.1988. *Pengaruh Pelayuan Daging sapi terhadap mutu Bakso: Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian, Bogor*.
- Forrest, J. C. 1975. *Principle of Meat Science*. W. H. Freeman. San Francisco.
- Gendemer, G. 2002. *Lipids in muscle and adipose tissue, change during processing and sensory properties of meat products*. <http://www.sciencedirect.com>.
- Goldberg, I. 1994. *Functional Foods. Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceutical Disease*. Chapman Hall. New York
- Hall GM, Ahmad NH. 1992. *Surimi and fish mince products. Dalam Hall GM (ed.). Fish Processing Technology*. New York: Blackie Academic & Professional.
- Harris RS, Karmas E. 1989. *Evaluasi Gigi Pada Pengolahan Pangan*. Terjemahan Achmadi. ITB Press, Bandung.
- Ikekawa N, Tanaka Y. Bush KK, Eguchi T, Taguchi T, Kobayashi Y, Higgins PJ, Arch Bochem Biophys. 1990. *Effect of 1,25-Dihydroxyvitamin D3 and its analogs on butyrate-induced differentiation of HT-29 Human Colonic Carcinoma Cells and on the reversal of the differentiated phenotype*. Feb 1 : 276 (2) 415-423
- Jauharti. 1997. *Pengaruh waktu pemberokan dan konsentrasi kunyit (Curcuma domestica) terhadap organoleptik ikan mas (Cyprinus carpio) presto selama penyimpanan [skripsi]*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK, IPB
- Junianto. 2003 *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya. 119 hal
- Jogiyanto. 2008. *Metodologi penelitian*. CV Andi Offset. Yogyakarta
- Kartasapoetra, G. AG. 2005. *Teknologi konservasi tanah dan air. Rineka Cipta*. Jakarta
- Karyadi,S.S. 1991. *Pengantar Agronomi*. Gramedia. Jakara. 197

- Koesnandar, 2005. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kriswanto. 1986. *Mengenal Ikan Air Tawar*. BP Karya Baru : Jakarta
- Muchroddji, 1999. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, T.R. 1990. *Teknologi Pengawetan jamur mutiara (Plerotus ostregtus)*.  
*Laporan Penelitian*
- Muchtadi.T.R. 2000. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB. Bogor.
- Muchtadi, MS. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Jakarta: Penerbit Alfabeta.
- Moehyi, Sjahmien, 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Bhratara. Jakarta.
- Pameranz, Y. 1991. *Functional Properties of food Components, 2<sup>Ed</sup>*. Academic Press Inc.,New York
- Pandisurya,C 1983. *Pengaruh jenis daging dan Penambahan tepung terhadap mutu bakso*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Parjimo dan Agus Andoko 2007. *Budi Daya Jamur*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Park, J. W, T.C. Lanier, and D.H. Pilkington. 1993. *Cryostabilization of Functional properties of pre-rigor beef by dextrose polymer an/or phospates*.*journal of food science*. 61:791-795
- Pearson AM, Tauber FW. 1984. *Processed Meat. 2nd Edit. Smoking*. AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.
- Prahastuti S, Taambunan K, Lasmiati, Cahyatmo. N. 2001. *Tinjauan Literatur jamur: Kandungan kimia dan khasiat*. Jakarta. Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Redaksi Agromedia. *Panduan engkap Beternak Itik*. Jakarta : Agromedia Pustaka. 2009
- Rohman, Abdul, 2007. *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Saanin, H. 1968. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan I dan II*. Binacipta. Hal

- Santoso J, Trilaksani W, Nurjanah, Nurhayati T. 1997. *Perbaikan mutu gel ikan mas (Cyprinus carpio) melalui modifikasi proses [laporan penelitian]*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perikanan, FPIK, IPB.
- Sarwono, B, 1986. *Penelitian Organoleptik*. Rhineka Cipta. Yogyakarta.
- Sulistijani. A.D 2001. *Sehat dengan menu berserat*. Trubus agriwijaya. Jakarta
- Sunarlim R. 1992. *Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida dan natrium tripoliphospat terhadap perbaikan mutu [tesis]*. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor
- Suriawiria U.2001. *Sukses Beragrobisnis jamur kayu: shitake, kuping, tiram*, Cetakan III.Jakarta. Penebar Swadaya.
- Suzuki T.1981. *Fish and Krill Protein: Processing Tecnology*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Soediaoetama. A. J. 1991. *Ilmu Gizi II*. Jakarta
- Soekarno. D, Hartono. 1985. *Pengendalian Hama Kedelai*. Balai Penelitian Tanaman Pangan Bogor. Bogor. Hlm: 50.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan* Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*.Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Soesanto, 1979. *Sumber perikananandi indonesia Crropondence course centre*. Direktorat jendral perikanan. Jakarta
- Schmidth GR. 1988. *Processing*. Di dalam Meat meat product. New York:
- Shahidi F.1994.*Seafood proteins and Preparation of protein concentrates*. Di dalam:Shahidi F, Botta JR, editor. *Seafood : Chemistry, Processing Technology and Quality*. London: Blackie Academic & Professional.
- SNI 01-3819-1995. *Bakso Ikan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Stanek dan Rysava. 1971. *Succesfully Produced Pleurotus Mycelium and Fruiting Body On a Substratum Fermented For 24 H or More at SSBC*. Zadrzil and Schneidereit 1972.

- Steel RGD, Torrie JH. 1993. *Prinsip-Prinsip dan Prosedur Statistika*. Diterjemahkan oleh: Soemantri B. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tarwotjo, C. Soejoeti, 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Wagiono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Jenderal Pendidikan dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Warisno, dan Kres Dahana, 2010. *Tiram Menabur Jamur Menuai Rupiah*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Watanabe S. 1990. *The chemistry of protein from marine animal. Dalam Science of Processing Marine Food Product*. Tokyo: Japan International Agenc.
- Wibowo S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, Singgih, 2006. *Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T.D dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formulin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Wilson, N.R.P.,E.J. Dyett, R.B. Hughes dan C.R.V.Jones.1981. *Meat and Meat Product*.Applied Science Publ.london.
- Winarno FG, Fardiaz S, D.1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia, Jakarta
- Winarno. FG. 1987. *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G, 1992. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta. *Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor*
- Winarno FG dan Rahayu TS, 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminasi*, Pustaka. Sinar Harapan. Jakarata.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Zaitsev et, V, Kizevetter, L. Lagunov, T. Makarova, L. Minder and V. Podsevalov. 1969. *Fish Curing and Processing*. Mir Publisher. Moscow. Uni Sovyet.

Zadrazil F. 1978. *Cultivation of Pleurotus*. In Chang ST dan Hayes WA (Eds). *The biology and cultivation of edible mushroom*. Academic Press. New York. P 522-525.