

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, W.D.I., 2018. *Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (Pangasius Pangasius)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Amrullah, M. 2017. *Pengaruh Tepung Sagu Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam*. Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin. Makassar.
- Anggarani, A.M., dan Rusijono. 2015. *Optimasi Pengawetan Produk Jamur Tiram Segar Sebagai Upaya Penguatan Industri Olahan Jamur*. *Jurnal Sains dan Matematika*. 3(2) : 51 – 55.
- Apriani, R., Astuti, S., Suharyono, A.S., dan Susilawati. 2022. *Substitusi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (Saurida tumbil) : Evaluasi Sifat Kimia Dan Sensori*. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(1) : 61 – 76.
- Ardhayanti, R. 2020. *Bahan Ajar Bakso Jamur*. Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP). Batangkaluku.
- Arief, H.S., Pramono, B.Y., dan Bintoro, P.V. 2012. *Pengaruh Edible Coating Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan*. *Animal Agriculture Journal*. 1(2) : 100 – 108.
- Astuti, R., Darmanto, Y.S. dan Wijayanti, I. 2014. *Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dan Surimi Ikan Swangi (Priacanthus tayenus)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3) : 47-54.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistika Konsumsi Pangan. Rata-rata Konsumsi Jamur PerKapita*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. <https://www.epertanian.go.id> diakses 18 Juni 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Kerupuk*. SNI 0272-1990 Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging*. SNI 01-3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Basuki, D.L. 2020. *Penetapan Kadar Monosodium Glutamat (MSG) Pada Bumbu Tabur Balado Menggunakan Metode NIR-Kemometrik*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Jember. Jember
- Christanti N. Soei., H. Sabijono, dan T. Run. 2014. *Penentuan Harga Jual Produk dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing pada UD.Sinar Sakti*. Jurnal EMBA. 2 (3) : 208 – 217.
- Daroini, A dan W. E Jayandri. 2016. *Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka yang Berbeda*. Jurnal Folia Cendekia 1(1) : 39 - 44.
- Erna, N., dan Wiwit, S.W. 2017. *Pengolahan Minyak Goreng Bekas (Jelantah) Sebagai Pengganti Bahan Bakar Minyak Tanah (Biofuel) Bagi Pedagang Gorengan Di Sekitar FMIPA UNNES*. Rekayasa. 5(2) : 89 – 95.
- Fatihah, C.D., dan Desmawati, R.D. 2019. *Pengaruh Pemasaran Langsung Terhadap Perilaku Konsumen Bisnis Menggunakan Meeting Package di Grand Tjokro Hotel Bandung*. Jurnal E-Bis. 3(2) : 96 – 110.
- Fitria, L. 2020. *Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Sumber Zat Besi Terhadap Karakteristik Organoleptik Spring Roll Ikan Lele*. Skripsi. Fakultas Ilmu Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Malang.
- Gaol, L.M.A, Wingnyanto, dan Mulyadi, F.A. 2013. *Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es Dalam Pembuatan Bakso Berbahan Baku Utama Jamur Tiram. Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP-UB*. [Online]: <https://www.researchgate.net/publication/258118110>. Diakses pada 3 April 2022.
- Hafid, H. 2017. *Pengantar Pengolahan Daging Cetakan Pertama*. Penerbit Alfabeta : Bandung.
- Handayani, S., Dasir., dan Yani V.A. 2016. *Mempelajari Sifat Fisik Kimia Bakso Jamur Dengan Persentase Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus Jacq) dan Tepung Tapioka*. Jurnal Edible. 5(1) : 1 – 7.
- Hanum, N., Miswar, dan Amanda, U. 2020. *Analisis Kelayakan Usaha Ternak Sapi Potong di Desa Sei Litur Tasik Kecamatan Sawit Seberang Kabupaten Langkat*. Jurnal Samudra Ekonomika. 5(1) : 68-80.

- Harmayani, R. dan Fajri, A.N. 2021. *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus Sp.) Terhadap Nilai Komposisi Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler*. Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan. 7(1) : 79 – 90.
- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. *Pemanfaatan Ekstrak Bawang Merah Dan Asam Asetat Sebagai Pengawet Alami Bakso*. Jurnal Dinamika. 7(1) : 9 – 30.
- Hertanto, Y.M., Larasati, A., dan Issutarti. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram Putih*. Teknologi Dan Kejuruan. 41(2) : 164 – 172.
- Istini. 2020. *Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kenasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium*. Indonesian Journal Of Laboratory. 2(3) : 41 – 46.
- Jamaluddin. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit Universitas Makassar: Makassar.
- Kotler, Philip dan Grey Amstrong. 2012. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 13. Jilid 1. Erlangga: Jakarta.
- Kusuma, D.T., Suseno, P.I.T., dan Sujoseputro, S. 2013. *Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 12(1) : 17 – 23.
- Lamadjido, S.R., Umrah, and Jamaluddin. 2019. *Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak Dari Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Farmasi Gelenika 5 : 166-1674.
- Manurung, D.C., U. Pato dan E. Rossi. 2017. *Karakteristik Kimia dan Mutu Sensori Bakso Ikan Patin Dengan Penggunaan Tepung Bonggol Pisang dan Tapioka*. Jom FAPERTA. 4(1): 1 – 5.
- Marsigit, W., Bonodikun dan Sitanggang, L., 2017. *Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Jurnal Agroindustri. 7(1) : 1 – 10.

- Martati, E. dan Harijono. 2019. *Pembuatan Kripik Bakso dan Keamanan Pangan*. [Online]. URL: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://tp.ub.ac.id/wpcontent/uploads/2020/06/24.BukuBPPM2019ErryanaMartati.pdf&ved=2ahUKEwjHqMWej_f2AhVSxzgGHbnJDwEQFnoECBQQAQ&usg=AOvVaw3TdmYdeyzpPGPpH6DNRtlt. Diakses : 3 April 2022.
- Midyanto, D., dan Yuwono. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Dari Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 259 – 267.
- Nasrul, Novieta, D.I., dan Irmayani. 2019. *Efektivitas Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Kandungan Lemak dan Susu Masak Bakso Daging Ayam Broiler*. *Jurnal Bionature*. 20(1) : 8 – 13.
- Nofiauwaty, dan Fitrianto, E.M. 2012. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Membeli Produk Vetsin*. *Jurnal Ilmia Manajemen Bisnis Dan Terapan*. 9(2) : 53 – 62.
- Olivia, F., Pakpahan, T., Andrian, J., dan Alhadi, S. 2020. *Survei Pasar Terhadap Produk Mouth Mirror Multifungsi di Rumah Sakit Gigi dan Mulut Universitas Sumatera Utara*. *EE Conference Series*. 3(2) : 859 – 867.
- Organization of Economic Cooperation and Development. 2022. *Konsumsi Daging Indonesia Masih di Bawah Rata-rata Dunia*. [Online] : <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/03/25/konsumsi-daging-indonesia-masih-di-bawah-rata-ratadunia#:text=Mengutip%20data%20Organization%20of%20Economic,14%2C9%20Kg%20per%kapita>.
- Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E. dan Wahyuni, H.T. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. Anugerah Pangeran Jaya Press : Medan.
- Putra, Ungki, P., Irham, dan Waluyati, R.L. 2020. *Pengaruh Orientasi Ekonomi dan Kesadaran Lingkungan Terhadap Produktivitas Rendemen Tebu Rakyat Pabrik Gula Wonolangan*. *Journal of Agribusiness and Rural Development Research*. 5(2) : 162 – 172.
- Putra, P.D, dan Salihat, A.R,. 2021. *Karakteristi Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 20(2) : 111 – 123.

- Rahmah, L. dan Choiriyah, A.,N. 2021. *Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso Ayam Dengan Substitusi Kulit Buah Naga dn Jamur Tiram*. Jurnal Teknologi Pertanian. 2(2) : 125 – 132 .
- Setjen Pertanian RI. 2015. Statistik Konsumsi Pangan 2015. *Center for Agriculture Data And Information System*. <https://epublikasi.setjen.pertanian.go.id>
Diakses : pada 18 Juni 2022.
- Setyawan, N dan Widaningrum. 2013. *Pengaruh Suhu Penggorengan Vakum dan Cara Pembumbuan terhadap Karakteristik Keripik Wortel*. Jurnal Pascapanen 10(2): 106 – 115.
- Shabrina, N. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis L) dan lama Fermentasi terhadap karakteristik Roti Tawar*. Artikel Penelitian. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Siregar, G. 2012. *Analisis Kelayakan dan Strategi Pengembangan Usaha Ternak Sapi Potong*. Jurnal Agribisnis. 17(3): 194.
- Suratiyah K. 2015. *Ilmu Usaha Tani, Edisi Revisi*. Jakarta.
- Suarti, B., U. R. B. Bara., M. Fuadi. 2016. *Pembuatan Bakso Dari Biji Lamtoro (Leucaena leucocephala) Dengan Penambahan Putih Telur Dan Lama Perebusan*. Agrium. 20 (1) : 308 – 313.
- Suryanto. 2015. *Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Makanan Yang Mengandung Monosodium Glutamat*. Skripsi. Fakultas Syari'ah Dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Susanti, S., dan Harmayani, R. 2021. *Kadar Protein Bakso Daging Ayam Boiler Dengan Penambahan Jamur Tiram*. Jurnal Agribisnis dan Peternakan. 1(1) : 7 – 10.
- Syakir, M. Hidayat, Msi, T., dan Maya, R. 2018. *Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran Dan Bubuk Yang dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis Di Tingkat Petani*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 14 (3) : 134 – 143.
- Talukder, S. 2015. *Efect Of Dietary Fiber On Properties And Acceptance Of Meat Products: Riview*. Critical Reviews In Food Science And Nutrition 55: 1005 – 1011.

Thalib, M. 2019. *Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. Universitas Hassanuddin. Makassar.*

Wibowo, S. 2014. *50 Jenis Bakso Sehat dan Enak.* Penebar Swadaya : Jakarta.

Yulianti, T. dan Cakrawati, D. 2017. *Pengaruh Penambahan ekstrak Daun Salam terhadap umur Simpan Bakso.* Agrotek. 11 (2) : 37 – 44.