

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M & Asrori, M. 2011. Psikologi Remaja Perkembangan Peserta Didik. akarta: PT Bumi Aksara.
- Adilla, M. T., Syauqy, A., & Afifah, D. N. 2020. Kandungan Gizi, Daya Cerna Pati In Vitro, Dan Penerimaan Formulasi Cookies Berbasis Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla) dengan Modifikasi Enzimatik [Nutritional Composition, In Vitro Starch Digestibility, And Formulation Acceptance Of Cookies Base]. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 43(2), 101-111.
- Agama, J. A. I. I. Achmad, dkk. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Bogor: Penebar Swadaya. Agriflo. 2012. *Jamur Info Lengkap dan Kiat Sukses Agribisnis*. Jakarta: Penebar Swadaya. Asegad, Maad. 2011. *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Merang, dan Jamur Kuping*. Jakarta. Agro Media 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).
- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., & Dharma, B. A. 2019. Pentingnya penyuluhan sertifikasi jaminan produk halal untuk usaha kecil menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139-150.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington DC (US): AOAC Inc. 2005. *Official Methods of Analysis*. Washington DC (US): AOAC Inc
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. SNI Bakso 01-3818-2014.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI Tapioka 01-3451:2011.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Konsumsi Pangan. Rata-rata Konsumsi Jamur PerKapita. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. <http://www.epertanian.go.id> diakses 25 Juni 2022.
- Chakim, L., B. Dwiloka dan Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Jurnal Animal Agriculture* 2 (1): 97-104
- Ermona N.D. And Wirjatmadi B. 2018. Hubungan Aktivitas Fisik dan Asupan Gizi dengan Status Gizi Lebih pada Anak Usia Sekolah Dasar Di SDN Ketabang

- Kota Surabaya Tahun 2017. *Amerta Nutrition*. 2(1):97-105. [[https:// DOI : 10.2473/amnt.v2i1.2018.97-105](https://doi.org/10.2473/amnt.v2i1.2018.97-105)].
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *Chickennuggets* Dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2), 17-22.
- Fritz Tanza Sitompul, Elza Zuhry, dan Armaini. 2017. Pengaruh berbagai Media Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *JOM Faperta*, 4(2): 1-15. Pekanbaru: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Fairudz, A. 2015. Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126.
- Harmayani R, Fajri Andriana Nefi. 2021. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*PLEUROTUS SP.*) terhadap Nilai Komposisi Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. Fakultas Peternakan, Universitas Nahdlatul Wathan Mataram Indonesia. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. Vol. 7 No.1 p p:78-90 Juni 2021.
- Kemenkes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kurdanti, W., Suryani, I., Syamsiatun, N. H., Siwi, L. P., Adityanti, M. M., Mustikaningsih, D., & Sholihah, K. I. (2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4), 179-190.
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., & Jamaluddin, J. 2019. Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 5(2), 166-174.
- Meliasari, D. 2016. Pengaruh Imbangan Susu Skim dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Komposisi Kimia Sosis Ayam. *Students e- Journal*, 5(4).
- M. Aphrodita. 2015. *Terapi Jus Buah dan Sayur*, 5 ed, edited by Meita Sandra, Jogjakarta. Katahati.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. 1 ed. Bandung. Alfabeta, CV
- Mulyadi Febrianti A, dkk. 2013. Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es dalam Pembuatan Bakso Berbahan Utama Jamur Tiram. Alumni Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP-UB. Malang.

- Nurainy, F., Sugiharto, R., & Sari, D. W. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein Dan Organoleptik Kerupuk [*Effect of tapioca and white oyster mushroom (Pleurotus Oestreatus) flour comparison on expansion volume, protein content and sensoric characteristics of crackers*]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 20(1), 11-24.
- Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2018. Jakarta:Kementerian Kesehatan RI. 2019  
Kementerian Kesehatan RI. Sekretariat Jenderal .
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.2013. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Prisilia, F. H. Praptiningsih, Y & Fauziah, R. R. 2017. Karakteristik Sosis Berbahan Baku Campuran Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Otak Sapi. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 117-127.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018.
- Rahmawati, R., Wahyuni, F., & Hariati, N. W. 2018. *The effect of oyster mushrooms flour substitution to the acceptance and nutrient content of dried noodles*. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 119-126.
- Rahman, S., & Dwiani, A.2020. Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 20(3).
- Salihat, L. H. R. A. 2018. Analisis senyawa kimia pada bakso ikan tetelan merah tuna dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Metode GC-MS. *Menara Ilmu*, 12(2).
- Sunarti. 2018. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press  
Surono, S., Suyatno, S., & Mukhtarudin, M. 2016. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia Pada Organoleptik Pempek Jamur Tiram. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 5(1), 8-13.
- Sinaga, H. 2020. Daya Terima Bakso dengan Variasi Formulasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Kacang Merah terhadap Konsumen.

- Salman, Y.Syainah, E., & Rezkiah, R.2018. Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1), 63-73.
- Saragih, R.2018.Nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif pangan sehat vegetarian. *E-Journal Widya Kesehatan Dan Lingkungan*, 1(2), 90-95.
- Sutikarini, S. Anggrahini, dan E. Harmayani. 2015. Perubahan Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*. 8(6): 261-271.
- Siagian,F.,Siregar,S.V.,Rahadian,Y.2013. *Corporate governance, reporting quality, and firm value: evidence from Indonesia. Journal of accounting in emerging economies*.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Santoso, I. A.2011. Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2018.
- Tensiska, T., Sumanti, D. M., & Pratamawati, A.2008. Stabilitas Pigmen Antosianin Kubis Merah (*Brassica Oleraceae Var Capitata Lf Rubra (L.) Thell*) Terenkapsulasi Pada Minuman Ringan Yang Dipasteurisasi. *Bionatura*, 12(1), 218254.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Bandung : Universitas Padjajaran
- Tala, Z. Z. (2009). Manfaat serat bagi kesehatan.
- Widyaningsih, T. Dewanti, N. Wijayanti, Nugrahini, dan N.I. Panca.2017. Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Yanti, N.2018. Karakterisasi Bakso Dari Daging Analog Bersubstitusi Tepung Kedelai Lokal Varietas Dena-1 Dengan Variasi Jumlah Tapioka.Jember : Universitas Negeri Jember.
- Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 83-95.

Qoimatul, F.2018.Potensi Prebiotik Tepung Jamur Merang (*Volvariella Volvacea*) Dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. Uneversitas Negeri Jember.