

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2012. Protein I: Komponwn Asam Amino dan Ciri Struktur. [http://elearning.gundarma.ac.id/docmodul/biokimia/bab % 205. Pdf.](http://elearning.gundarma.ac.id/docmodul/biokimia/bab%205.pdf)
- Anonym a.2000. Dehidrator sebagai alat pengering. Fakultas Teknik Pertanian. Universitas Negeri Malang.
- Candra, R., Dyah A. H., Suriati S. 2014. “Analisis Usahatani dan Pemasaran Jamur Tiram Dengan Cara Konvensional dan Jaringan (*Multi level Marketing*) di Provinsi Lampung. Dalam jurnal. Universitas Lampung.
- Christianto, B. 2008. Pengeringan pada produk (tapel) dengan microwave (pre-treatment :Blower). Skripsi. Departemen Teknik Mesin. Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Demam JM. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi ke-2. Padmawinata K, penerjemah. Bandung: ITB. Terjemahan dari: *Food Chemistry*
- Earle, R.L.1969. Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan. Sastra Hudaya : Bogor.
- Elviera, G 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*).
- Hall, C.W. 1980. Drying and storage of agricultural crops. The AVL Publishing Ca. Inc. Westport Connecticut.
- Hendrarti, E. N. 2002. “Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Komariah, N. Ulupi, dan Hendrarti. 2005. “Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Campuran Bahan dasar”. Dalam jurnal. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebook pangan.
- Kurniawan A. 2011. “Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus sp.*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam”. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P. dan A. N. Al-Baarri. 2012. "Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Kelinci". Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 1.
- Luo, Haibo, Li Jiang, Li zhang, and Juan Jiang. 2012. Quality Changes of Whole and Fresh-Cut *Zizania Latifolia* During Refrigerated (1⁰) Stronge. *Food Bioprocess Technol* 5:1411-1415
- Martini Vita A., 2008. "Penggunaan Rumput Laut Sebagai Bahan Pengisi Dalam Produksi Bakso Kaya Serat". Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember
- Muchtadi, T. R., Fitriyono A. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bogor.
- Mufarrihah, L. 2009. "Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Tahu pada Media Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)". Skripsi. Universitas Islam Negeri Malang.
- Nakai, Shuryo and H.Wayne Modler. 1996. *Food Protein*. Wiley-VCH. United State of America.
- Permatasari, W. A. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi dengan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Taraf yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Prianjoyo, A. 2012. "Bakso dari Jamur Tiram". Karya Ilmiah. STMIK AMIKOM Yogyakarta.
- Puspitasari Desi. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Risyanto, S. 2015. "Biologi Jamur Tiram". Fakultas Biologi. Universitas Jenderal Soedirman.
- Santosa. B.A.S., Narta dan D.S. Damardjati. 1998. Pembuatan Brondong dari Berbagai Beras. *Agritech. Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian*, Fakultas Teknologi pertanian, Universitas Gajah Mada.
- Steviani, S. 2011. "Pengaruh Penambahan Molase dalam Berbagai Media pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)". Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Taib, Gunarif,dkk. 1988. *Operasi pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Penerbit Melton Putra.

- Tawali, A. B. 2004. "Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah-buahan Impor yang Dipasarkan di Sulawesi Selatan". Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Tiven, C. N., Marcus V. 2011. "Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam". Dalam jurnal Agrinimal. Universitas Pattimura.
- Ulupi, N. Komariah dan Utami. 2005. "Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik bakso Sapi". Dalam jurnal. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi Dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit : Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. F.G., 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Wiraswanti, I. 2008. "Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku". Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Wirakartakusumah, M.A dkk.1989. *Prinsip teknik pangan*. Pusat Antar Universitas (PAU). IPB
- Yuliani Ita. 2013. *Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan jenis Filler yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Yulistiani, R., Jariyah, dan Intan T. 2007. "Pembuatan Bakso Jamur (Kajian Jenis Bahan Pengisi dan Penambahan Sodium Tripoliphosphate)". Dalam jurnal. Jurusan Teknologi Pangan FTI UPN Veteran Jawa Timur.
- Yunarni. 2012. "Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lam*). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yuniarti, D.W., T.D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus(Ophiocephalus Stratus)*. Jurnal THPi Student 1 (1): 1-11
- Zivanovic S, Buescher RW, Kim KS. Textural change in mushroom (*Agaricus bisporus*) associated with tissue ultrastructure and composition. *Journal of Food Science*. 2000; 65 : 1404-1408.