

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, Akmadi. 2010. Rancang Bangun Prototipe Mesin Pelecut Kulit Polong Kedelai Basah dalam Menunjang Proses Pengolahan Kedelai Sayur Mukimame. Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI.
- Aptindo, 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Balda S.W Al- Maskaty. 2021. Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Tempe Kacang Kedelai (Glycinemay) Dengan Penambahan Tepung Sagu (Metroxy Lon Saju Rottb)
- Bogasari, 2011. *Seputar Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/tentangkami/seputar-tepung-terigu.aspx>. Diakses pada tanggal 2 Maret 2023.
- Churchill. Gilbert A, (2005). Dasar- dasar Riset Pemasaran. alih bahasa Andrianti dkk. Jakarta:Erlangga
- Daryanto, 2011. Manajemen Pemasaran. Cetakan 1. Bandung : Satu Nusa Diakses pada tanggal 6 Maret 2023.
- Dicky, E. 2020. "Pertumbuhan Dan Hasil Kedelai Edamame (Glycine Max (L.) Merrill) Pada Berbagai Jarak Tanam." (*Skripsi*): 1–65.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- FAO. 1992. Food and Agriculture Organization of United Nation. Content of Oyster Mushroom.
- Faidah, L N. 2021. "Produksi Dan Pemasaran Risoles Bayam Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus)." <https://sipora.poliije.ac.id/7478/>.
- Fardiyah, U. 2018. "Pengaruh Penambahan Rumput Gajah (Pennisetum Purpureum) Pada Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Miselium Jamur Tiram Merah" : 9–48. <https://Eprints.Umm.Ac.Id/38141/>.
- Hadiwiyoto. 1994. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty. Hal: 5 <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170393/nutrients>.
- Husein, Umar, 2003, Metode Riset Perilaku Konsumen Jasa. Penerbit Ghalia Indonesia, Jakarta.

- Johnson, D., Wang, S., dan Suzuki, A. 1999. Edamame Vegetable Soybean for Colorado. In: Janick, J. (eds.). *Perspective on New Crops and New Uses*, pp. 379 – 388. ASHS Press, Alexandria.
- Ketaren, 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lamusu, Darni. 2018. “Uji Organoleptik.” *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1): 9–15.
- Maulida, N. 2005. Pemamfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (crackers). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor.
- Musta'inah. 2009. Optimalisasi inokulum dan jenis air kelapa terhadap kualitas kecap air kelapa. Skripsi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Jogjakarta.
- Mutu, Karakteristik, Risoles Dari, and Hasil Samping. 2022. “Karakteristik Mutu Risoles Dari Hasil Samping Fillet Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*).”
- Nadhifah, Ainun, Yunan Kholifatuddin, and Erma Handarsari. 2021. “Kadar Air Dan Warna Penyedap Alami Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Perlakuan Awal (Pre-Treatment).” *Jurnal Gizi* 10(2): 33.
- Ningrum, Lestari. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165. www.ijisrt.com.
- Perencanaan Pendirian Usaha House of Frozen Food Di Kota Palembang Business Plan Disusun Oleh : Noviana Wibowo Stie Multi Data Palembang Program Studi Manajemen.” 2021.
- Permadi, M. Rizal, Huda Oktafa, and Khafidurrohman Agustianto. 2019. “Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network.” *Sintech (Science and Information Technology) Journal* 2(2): 98–107.
- Rahayu, Estu dan Nur Berlian VA. 2004. *Bawang Merah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor : Bogor.

- Ramadhani M., F. Silvina, dan Armaini 2016. Pemebrian Pupuk Kandang Dan Volume Air Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Kedelai Edamame (*Glycine max* (L) Merril). *Jurnal Faperta* 3 (1).
- Rosmiah, Rosmiah, In Siti Aminah, Heniyati Hawalid, And Dasir Dasir. 2020. “Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus Ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga.” *Altifani: International Journal Of Community Engagement* 1(1): 31–35.
- Sahputra N., E. A. Yulia, dan F. Silvina. 2016. Pemberian Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit Dan Jarak Tanam Pada Kedelai Edamame (*Glycine max* (L) Merril). *Jurnal Faperta* 3 (1).
- Shimeji, White Et Al. “Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil F0 Media Tomat Agar Dekstrosa Dan Shimeji Putih (*Hypsizygyus Marmoreus*).” 6(2): 15–29.
- [SNI] Standar Nasional Indoenesia. 1992. *SNI 3159: 1992 Bawang Merah*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1995. *SNI 0004: 1995 Lada Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia.2008. *SNI 3296: 2008 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. *SNI 3751: 2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2010. *SNI 3140: 2010 Gula Kristal –Bagian 3: Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2015. *SNI 3556: 2015 Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI 3543: 2013 Bagian 1 Kecap Manis*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI 3741: 2013 Minyak Goreng*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sudaryani T. 2009. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sumarsih, Sri. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saus Tomat*. Trubus Agrisarana. Jakarta.

- Suryono, C., Ningrum, L. & Dewi, T. R., september 2018. Uji kesukaan organoleptik terhadap kemasakan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal pariwisata*, volume 5 no. 2.
- Sutanto, Eka.F. 2017. [Http://repository.wima.ac.id/10931/2/BAB%201%20-%20Pendahuluan.pdf](http://repository.wima.ac.id/10931/2/BAB%201%20-%20Pendahuluan.pdf). Diakses pada tanggal 10 Maret 2023.
- Swastha, B., & Handoko, T. H. (2002). *Manajemen pemasaran*. Edisi Kedua. Cetakan Kedelapan. Jakarta: Penerbit Liberty.
- Taib, G. dkk. 1998. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediatama Sarana Perkaya. Jakarta.
- Teguh. 2016. *Hasil dan Pembahasan Rendemen Tepung Jamur Tiram*.
- Tjokrokusumo, D., Widiyastuti, N., & Giarni, R. (2015). Diversifikasi produk olahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai makanan sehat. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversifikasi Indonesia* (Vol. 1, No. 8, pp. 2016-2020).
- USDA. 2019. *National Nutrient Database for Standard Reference: Carrots, raw*.
- Yuliana, Ariska Efa, Iswono Sugeng, and Suhartono. 2013. "Pengendalian Proses Produksi Kedelai Edamame Beku (Frozen Edamame Soybeans) Pada PT Mitratani Dua Tujuh Jember."
- Zuhra, C. F. 2006. *Karya Ilmiah Flavor (Citarasa)*. Departemen Kimia. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara. Hal 1-27.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara Medan.