

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. . (2019). Pengaruh Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal BIOSAINTEK*, 1(2).
- Ambarwaty, D. T., Nova, K., Riyanti, R., & Septinova, D. (2025). Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Herbal AyamRas Pada suhu Ruang terhadap Diameter Rongga Udara, Indeks Yolk, dan Warna Yolk. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 9(2), 266–276. <https://doi.org/10.23960/jrip.2025.9.2.266-276>
- Bosco, DA, Castellini, C and Bernardini, M. (2001). Nutritional Qualitty of Rabbit Meat as Affected bycooking procedure and diety vitamin E. *Journal of Food Science*, 66(7).
- Cahyono, B. (2003). Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani Sawi Putih. Aneka Ilmu Bambang Cahyono. *Teknik Budi Daya Dan Analisis Usaha Tani Sawi Putih Aneka Ilmu. Semarang*, 1(2).
- Fitriyani, D. N., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2024). Formulasi Nugget Tempe dengan Penambahan Jamur Kuping dan Wortel terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(1), 70–77. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v16i1.31087>
- Fransisca. (2019). Respon Pertumbuhan dan Produksi Sawi terhadap Penggunaan Pupuk Kancing dan Pupuk Organik Cair.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta, S. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 93. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.93-101.2019>
- Islam Gusti Putri, E. (2022). Pengaruh Variasi Campuran Udang Rebon Kering (Mysis Relicta) Pada Pembuatan Dim Sum Ikan Patin Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Zat Besi Pencegah Anemia Untuk Remaja Putri Ditinjau Dari Sifat Fisik Organoleptik, Dan Kadar Zat Besi(*Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Kartikasari, L. R., Hertanto. B. S., Santoso, I., & Patriadi Nuhriawangsa, A. M. (2019). Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslen (Portulace Oleracea). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(12).
- Kemenkes RI. (2014). Pedoman Gizi Seimbang. *Jakarta*.
- Kementrian kesehatan RI. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia 2017*.

- Lamusu, D. (n.d.). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* I) sebagai upaya diserifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1).
- Lathifah, A., & Jazilah, S. (2018). Pengaruh Intensitas Cahaya dan Macam Pupuk Kandang terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sawi Putih (*Brassica pekinensis*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*.
- Lestari, P. A., Supriyono, T., & Rahayu, C. (2023). Analisis Kadar Gula, Ph, Mutu Organoleptik, Dan Daya Terima Minuman Goutseel Dengan Proporsi Ekstrak Daun Kersen Dan Buah Apel. *Jurnal Riset Ilmiah*, 2(12).
- Musadat, A. (2010). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kegemukan pada anak usia 6-14 tahun di Provinsi Sumatera Selatan. *Institut Pertanian Bogor*.
- Prayitno, et al. (2018). Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco). *Buletin Peternakan*, 34(1).
- Putri, R. M. S. (n.d.). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna Placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2).
- Sari, K. L., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dental Jurnal*, 4(6).
- Setiawan, E., Firdaus, M. Z., Abdi, F. N., Saputri, A. A., Ita, N., Rahmawati, D., Az'zah, A., Hafifah, S., Wahyuni, I., Zakiyah, D., & Salsabila, S. (2022). Pemanfaatan Sawi Putih menjadi Produk "JASIJO" dan "BRASSICA ICE" untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 3(1), 62–70.
- Siswanto, E. (2017). Petunjuk Praktis Budidaya Jamur Kuping, Jamur Merang, Jamur Tiram, Jamurshitake Dan Jamur Kancing Sistem Semi Moderen. *JURUSAN AGROTEKNOLOGI Fakultas Pertanian Universitas Islam Balitar*.
- Soemarno. (2007). "Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya." *Universitas Brawijaya*.
- Soleha, D. R. F. (2023). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Larutan Gula Aren Terhadap Kadar Gula Darah Sewaktu Tikus Wistar Jantan (*Rattus Norvegicus*). *Jurnal Gizi*, 3(3).
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., Sumual, M. F., Program, M., Pangan, S. T., & Program, D. (n.d.). *PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN BISKUIT BERBAHAN BAKU TEPUNG UBI BANGGAI (Dioscorea alata L.) Effects of Addition of Tapioca Flour in Biscuits Made from Banggai Yam Flour (Dioscorea alata L.)*.
- Subali, D., Hartanti, A. T., & Canti, M. (2023). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Manokwari, Papua Melalui Budi Daya Jamur Kuping. *Abdimas Galuh*, 5(1),

268. <https://doi.org/10.25157/ag.v5i1.9358>

Sudaryani (2003). Kualitas telur. Penebar Swadaya. Jakarta.

Suradi, K. (2006). Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (Change of Physical Characteristics of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran* 6(1).

Syarif, S., & Flaning, M. (2013). Analisis Kandungan β -Karoten Pada Jenis Sawi Putih (*Brassica pekinensis* L) Dan Jenis Sawi Hijau (*Brassica Juncea* L coss) Secara Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 5(1), 55–61. <https://doi.org/10.33096/jifa.v5i1.69>

Utomo dan Anang. (2003). Peluang kemitraan antara lembaga penelitian swasta. Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. *Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan. Badan Litbang Pertanian Bogor*.

Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2022). Manfaat Jamur Konsumsi (Edible Mushroom) Dilihat Dari Kandungan Nutrisi Serta Perannya Dalam Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 92–100. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i2.562>

Basri, B., Harahap, K. S., & Yelofeva, A. (2021). Pengolahan dimsum cumi (*Ioligo* sp.) dengan penggunaan konsentrasi kecap asin yang berbeda. *Aurelia Journal*, 2(2), 111-115

Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3924:2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam.

Van Laack, R., CH. Liu., M. Smith., H. Loveday. 2010. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. *Poult Sci.* 79(7):1057-1061

<https://cookpad.com/id/resep/24630539>

Asegab, M. (2011). Bisnis pembibitan jamur tiram, jamur merang, & jamur kuping. AgroMedia

Prayitno, D., & Suryanto, D. (2012). Analisis karakteristik fisik dan kimia daging ayam broiler. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 5(2), 45-52

Darwin, P. (2013). Menikmati gula tanpa rasa takut. Sinar Ilmu

Nurshanti, D. (2018). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Nutrisi Terhadap Hasil Tanaman Sawi (*Brassica uncea* L) Secara Hidroponik Sistem Sumbu. Universitas Islam Riau.

Adlina, A. (2023). Manfaat dan Kandungan Gizi Sawi Untuk Kesehatan Tubuh. Alodokter