

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Alex, M. 2015. *Untung Besar Budidaya Aneka Jamur Dengan Modal Sedikit di Lahan Sempit*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- , 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- , 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- , 2013. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, L.K. 2019. *Pembuatan Brownies Kukus Substitusi Tepung Kluwih (Artocarpus camansi) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C. [Serial Online] <http://law.resource.org/pub/us/cfr/ibr/002/aoac.methods.1.1990.pdf>.
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB.
- Astriani, 2013. Gula Pereduksi [Serial Online] <http://dianstriani.blogspot.com>
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta : Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. [Serial Online]

http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Naget Ayam (Chicken nugget)*. SNI 01-6683-2014. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Beck, M.E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet Hubungan Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: Andi Publisier.

Chazali, S., dan Pratiwi, P.S. 2009. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.

Direktorat Jenderal Holtikultura (DITJEN). 2007. *Informasi Hortikultura*. Jakarta: Departemen Pertanian Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura.

Fatmawati, I. 2018. *Variasi Campuran Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Nugget Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat*. Skripsi. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Hermaningsih, A. 2010. *Manfaat Serat Dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.

Howlett JF, Betteridge VA, Champ M, Craig SAS, Meheust A, Jones JM. 2010. The definition of dietary fiber a discussions at the Ninth Vahouny Fiber Symposium: building scientif agreement. *Fodd Nutr Res*. 54: 1-5.

Inyang, M dan Stella, O. 2015. Sedentary Lifestyle: Health Implications. *IOSR Journal of Nursing and Health Science*. Edisi 2. Ver. I. vol. 4. hal. 20-25.

Irmawanti, T. 2015. *Studi Pembuatan Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Tinggi Fe Untuk Penderita Anemia Defisiensi Besi*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember.

Kementerian Kesehatan (KEMENKES). 2013. *Permenkes RI No. 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia [Serial Online] <http://gizi.depkes.go.id/download/Kebijakan%20Gizi/Tabel%20AKG.pdf>.

Kurniawan, A. 2011. *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus sp.) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Ladamay NA, Yuwono SS. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *foodbars* (kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi CMC).

Jurnal Pangan dan Gizi. 2(1):67-68. [Serial Online]
<http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23/30>

Marsono, Y. 2008. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. vol 7. no. 1.

Martawijaya, E.I., dan Nurjayadi, M.Y. 2010. *Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. Bogor: IPB Press.

Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.

Noerhartati, E., Rahayuningsih, T., dan Andayani, T. 2018. Proses Pembuatan Nugget Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim Terhadap Penerimaan Konsumen. *REKAPANGAN*. vol. 1. no. 1.

Oktaviani, P.L. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Keluwih (Artocarpus camansi) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Mutu Brownies Kukus*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.

Panggabean, A. 2017. *Perubahan Mutu Produk Nugget Jamur Tiram Dengan Pengemasan Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Beku*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Permadi, S.N., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. vol. 1. no. 4.

Pitojo, S. 2005. *Seri Budidaya Keluwih*. Yogyakarta: Kanisius.

Rahmawati, S. 2016. *Pertumbuhan Jamur Pada Media Biji Kluwih dan Biji Nangka Sebagai Substitusi Media PDA*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2013. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. [Serial Online]
<http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riskesdas%202013.pdf>.

Rostania, M. 2013. *Pengaruh Edukasi Gizi Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Gaya Hidup Sedentary Pada Anak Gizi Lebih di SDN Sudirman I Makasar*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.

- Rusilanti., Kusharto, C.M. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra XXVIII*. no. 75. hal. 35-40.
- Saragih, R. 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan*. vol. 1. no. 2.
- Satrio, P. 2009. *Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa*. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Sari, D.K., S.A. Marliyati, L. Kustiyah, A. Khomsan, dan T.M. Gantohe. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*. 34(2): 120-125. [Serial Online] <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9501/7076>
- Schneider, I., Kressel, G., Meyer, A., Krings, U., Berger, R. G., dan Hahn, A. 2011. Lipid Lowering Effect of Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) In Humans. *Journal of Functional Foods*. vol. 3. hal. 17-24.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S.T. 2012. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. *Liberty*. Yogyakarta.
- Sofiah, S., dan Fiqa, A.P. 2011. *Karakterisasi (Tipe Kanopi dan Perakaran) Tumbuhan Lokal untuk Konservasi Tanah dan Air, Studi Kasus pada Kluwih (Artocarpus altilis Park. Ex Zoll. Forsberg) dan Bambu Hitam (Gigantochloa atroviolaceae Widjaja)*. Pasuruan: UPT Balai Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Purwodadi.
- Subroto, I.M.A. 2008. *Real Food True Health*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Sukatiningsih. 2005. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih (*Artocarpus communis G.Forst*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. vol. 6. no. 3.
- Sumarsih, S. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarjono, H., dan Nurrohmah, F.A. 2018. *Bertanam Sayuran Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarti, 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 2017. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Tala, Zaimah. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara.
- Tandi, E.J. 2010. *Pengaruh Tanin Terhadap Aktivitas Enzim Protease*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veterier.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5 No.2. Hal 66-73.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2018. USDA Food Composition Databases. National Agricultural Library v 3.9.4.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instan. *Binus Business Review*. Vol.1 No. 1: 116-125. [Serial Online] <https://media.neliti.com/media/publications/167626-ID-uji-organoleptik-hasil-jadi-kue-mengguna.pdf>.
- Wiardani, I. 2010. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Edisi 1. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- , 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliarti, N. 2017. *Untung Berlipat dari Budi Daya Jamur Tiram - Tanaman Multi Manfaat*. Edisi I. Yogyakarta: Lily Publisher
- Yuliawati, T. 2016. *Pasti Untung dari Budi Daya Jamur*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Zahiroh, K. 2016. *Kadar Karbohidrat dan Kualitas Tepung Biji Gayam pada Lama Perendaman dan Metode Pengeringan yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.