

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Yuliani, *et al.* PENGARUH PEMANASAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA BEBERAPA JENIS SAYURAN. (2015). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 28–32. <http://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063>. Diakses pada 19 Mei 2020.
- Andriani, Tuti. Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. (2014). *Menara Riau : Jurnal Kewirausahaan*, 13(1), 72–87. Retrieved from <http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/Menara/article/view/843>. Diakses 23 Mei 2019
- Anonim. 2019. Pengertian Pisces atau Ikan, Ciri-ciri, Struktur, Morfologi, Anatomi dan Klasifikasi. <https://pengertianahli.id/2019/04/pengertian-pisces-atau-ikan.html>. Diakses pada 24 Juli 2019.
- Apriliyani, M. W. 2010. “Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) pada Pembuatan Keju Mozzarella Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik”. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ardianta, I Komang, *et al.* Pengaruh Suhu Pencelupan Terhadap Karakteristik Minuman Teh Herbal Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). (2019). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 18–26. Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/48167/28779>. Diakses 3 Maret 2019
- Badrul Huda dan Farikhah. 2013. *Budidaya Lele Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia (Grup Relasi Inti Media, Anggota IKAPI).
- Bahar, Ir. Burhan. 2006. *Memilih Dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bappeda Provinsi Yogyakarta. Tingkat Konsumsi Ikan. http://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data_dasar/cetak/558-tingkat-konsumsi-ikan. Diakses pada 22 April 2019.
- Diny Agustini Sandrasari. 2008. Kapasitas Antioksidan dan Hubungannya dengan Nilai Total Fenol Ekstrak Sayuran *Indigenous*. [Tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/43910>. Diakses 11 Maret 2019

- Edet, U.O, *et al.* Nutrient Profile and Phytochemical Analysis of Commercially Cultivated Oyster Mushroom in Calabar, South-South Nigeria. (2016). *Advances in Research*, 7(3), 1–6. <http://doi.org/10.9734/AIR/2016/26196>. Diakses pada 19 Mei 2020.
- Hasan, M. 2013. Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya. Kementerian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian Lembang. <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/726-manfaat-jamur-tiram-dan-jamur-lainnya> Diakses 25 Februari 2020
- Irawati, Audiana *et al.* Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis ikan patin Daging Ayam Broiler. (2015). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10, 125–135. <http://doi.org/https://doi.org/10.31186/jspi.id.10.2.125-135>. Diakses pada 23 Februari 2020
- Irnani F, Melisa. PENGARUH PERBANDINGAN GLUTEN DAN JAMUR TIRAM PUTIH TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK SOSIS IKAN PATIN VEGAN . (2014). *Jurnal Tata Boga*, 3, 120–130. Retrieved from <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/6491> . Diakses pada 15 Februari 2020
- Khairuman dan Khairul Amri. 2008. Buku Pintar Budi Daya 15 Ikan Konsumsi. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka
- Kumalaningsih, Sri. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. 2006. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Laksono, Mukti Agung, *et al.* Daya Ikat Air, Kadar Air, Dan Protein Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). (2012). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 685–696. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaaj/article/view/808>. Diakses pada 2 Maret 2019
- Lee *et al.* Nutritional Analysis of Cultivated Mushrooms in Bangladesh - *Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus sajor-caju*, *Pleurotus florida* and *Calocybe indica*. (2008). *Mycobiology*, 36(4), 228–232. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/221709949_Nutritional_Analysis_of_Cultivated_Mushrooms_in_Bangladesh_Pleurotus_ostreatus_Pleurotus_sajor-caju_Pleurotus_florida_and_Calocybe_indica. Diakses pada 25 Februari 2019
- Liviawaty, Evi dan Eddy Afrianto. 2010. *Penanganan Ikan Segar Proses Penurunan & Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan*. Bandung: Widya Padjajaran.

- Maulana Sy, Erie. 2012. *Panduan Lengkap Bisnis dan Budi Daya Jamur Tiram*. Yogyakarta : LILY PUBLISHER.
- Nasoetion, A.H., dan Darwin Karyandi. 1987. *Energi dan Zat-zat Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia.
- Nugrahani Astuti. 2016. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih Terhadap Sifat Organoleptik Sosis ikan patin Tempe Kedelai. Surabaya: e-journal Boga. Vol. 5,No. 3:7-17.
- Pahan, Iyun. 2007. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prisilia, Fiola Hamanada, *et al.* Karakteristik Sosis ikan patin Berbahan Baku Campuran Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Otak Sapi. (2017). *Jurnal Agroteknologi*, 11(2), 117–127. Retrieved from <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/6516>. Diakses pada 20 Februari 2019
- Ragil P.Siwi . 2015. Perbedaan Kualitas Dan Nilai Gizi Sosis ikan patin Jamur Tiram Substitusi Daging Ayam. *Skripsi*. Tidak diterbitkan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang:Semarang.
- Rahayu,W.P *et al.*1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi Institrusi Pertanian Bogor: Bogor.
- Rahman, M Razi. 2018. KKP Perkiraan Angka Konsumsi Ikan 2018 Lampau Target. <https://www.antaranews.com/berita/778722/kkp-perkiraan-angka-konsumsi-ikan-2018-lampau-target>. Diakses pada 22 April 2019
- Rahmat, dkk. 2017. Sudah Naik Jadi 43 kg, Susi Ingin Konsumsi Ikan Nasional Bisa Jadi 47 kg/Tahun. <https://setkab.go.id/sudah-naik-jadi-43-kg-susi-ingin-konsumsi-ikan-nasional-bisa-jadi-47-kgtahun/>. Diakses pada 22 April 2019
- Roza, Elviana. 2017. Maritim Indonesia, Kemewahan Yang Luar Biasa. <http://www2.kkp.go.id/artikel/2233-maritim-indonesia-kemewahan-yang-luar-biasa>. Diakses pada 22 April 2019
- Sahrani. 2016. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih Terhadap Sifat Organoleptik Sosis ikan patin Tempe Kedelai. e-journal Boga, 5(3), 7-17. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/15623>. Diakses pada 15 Februari 2020.
- Saparinto,C., dan Rini Susiana. 2013. *Grow Your Own Fish*. Yogyakarta: LILY PUBLISHER.

- Sari, Irna R.M. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jamur *Pleurotus ostreatus* dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Dari Fraksi Teraktif. *Skripsi*. Tidak Diterbitkan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia.
- Seokarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Penerbit Institusi Pertanian Bogor.
- Sutarja. 2010. Produksi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Media Campuran Serbuk Gergaji Dengan Berbagai Komposisi Tepung Jagung dan Bekatul [Tesis]. Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret.
<https://eprints.uns.ac.id/9845/>. Diakses pada 15 Februari 2020
- Sutikarini, *et al.* “Perubahan Komposisi Kimia Dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Selama Pengolahan.” *J. Ilmiah Agrosains Tropis*, vol. 8, no. 6, 2015, pp. 263–269.
<http://repository.ung.ac.id/get/karyailmiah/3247/PERUBAHAN-KOMPOSISI-KIMIA-DAN-SIFAT-ORGANOLEPTIK-JAMUR-TIRAM-PUTIH-Pleurotus-ostreatus-SELAMA-PENGOLAHAN.pdf>. Diakses pada 11 Maret 2020
- Syamsir, Elvira. 2009. Mengenal Sosis. <http://ilmupangan.blogspot.com/2009/05/mengenal-sosis.html>. Diakses pada 24 Juli 2019
- Tri A.D . 2017. Pengaruh Campuran Jamur Tiram Putih terhadap Mutu Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Masa Simpan, Kandungan Protein dan Daya Terima Anak Usia 4-6 Tahun Terhadap Abon Ikan Patin. *Skripsi*. Tidak Diterbitkan. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan:Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia.
- Zebua, Elva Amurita, *et al.* Pengaruh Perbandingan Kacang Merah Dan Jamur Tiram Dengan Penambahan Tapioka Dan Tepung Talas Terhadap Mutu Sosis ikan patin . (2014). *J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 2(4), 92–101. Retrieved from <https://www.e-jurnal.com/2015/05/pengaruh-perbandingan-kacang-merah-dan.html>. Diakses pada 23 Februari 2019.
- Zulhyati, Putri R. 2016. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Tepung Tempe Kacang Hijau dan Penambahan Air terhadap Karakteristik Sosis Jamur. *Artikel*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- _____. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.