

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, Arlianti, T. dan Azmi, C. (2011). *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A., & Handito, D. (2020). Pengaruh Metode dan Suhu Blanching terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares: The Effect of Methods and Temperature of Blanching Treatment on Fiber Compounds of Banana Stem as Raw Material of Ares. *Pro Food*, 6(1), 609-622.
- Akbar, H., KM, S., Epid, M., Fitri Arni, S. K. M., Conterius, R. E. B., KM, S., ... & Sri Purwiningsih, S. K. M. (2021). *Epidemiologi Gizi*. Media Sains Indonesia.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andjelia & Lukman, H. (2024). Menghitung dan Mengelola Food Cost: Kunci Meningkatkan Profitabilitas Merek Usaha "Squirice". *Jurnal Serina Abdimas*, 2(4), 1596-1602.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu.
- Apriani, R., Astuti, S., Suharyono, A. S., & Susilawati, S. (2022). Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (*Saurida Tumbil*): Evaluasi Sifat Kimia Dan Sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1), 61-77.
- Ariawan, D., & Raharjo, W. W. (2005). Penentuan Kekuatan Optimum Serat Agave Cantula dengan Menggunakan Perlakuan Termal. *Mekanika*, 3(1).
- Ardiani, A. P., & Rahmayanti, M. (2022). Kualitas Hidrolisat Protein Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Hasil Hidrolisis Menggunakan Enzim Bromelin dari Ekstrak Nanas (Quality of Oyster Mushroom Protein Hydrolyzate (*Pleurotus ostreatus*) Results of Hydrolysis Using Bromelin Enzyme from Pineapple Extract). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(2), 305-314.
- Arifin, E. B., Setiawan, B., & Nasution, Z. (2023). Pengembangan Sosis Ikan Kembung dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebagai Sumber Protein dan Zat Besi untuk Ibu Hamil. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(2), 125-132.
- Ariyanti, D. (2018). Uji Organoleptik dan Kolesterol Cup Cake Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) serta Implementasinya Sebagai Bahan Informasi dan Edukasi Bagi Masyarakat. *Pedago Biologi: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Biologi*, 6(2), 10-21.

- Arta, R. A. (2019). Pengendalian Mutu pada Proses Pengisian Adonan Produk Sosis Bulat Edible Casing di Pt Sumber Pangan Jaya, Cikarang, Jawa Barat. *Doctoral Dissertation*. Universitas Gadjah Mada.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Asari, E. D. (2021). Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Sosis Ikan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Ayuningtias, E. (2023). Analisis Status Pemanfaatan Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp) Yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (Ppn) Pekalongan, Kota Pekalongan. *Doctoral Dissertation*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan: Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Universitas Pancasakti Tegal.
- Azrimaidaliza, dkk. (2020). *Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Padang: LPPM Universitas Andalas.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Sosis Daging. SNI 3820:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badrul Huda dan Farikhah. (2013). *Budidaya Lele Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia (Grup Relasi Inti Media, Anggota IKAPI).
- Batubara, F. R. (2019). Hubungan Asupan Energi dan Protein Terhadap Status Gizi Siswa 10-12 Tahun di Sekolah Dasar Dinamika Indonesia, Kecamatan Bantar Gebang, Bekasi. *Jurnal Ilmiah WIDYA*, 6(1), 1-10.
- Bernadeta Nesya Desti Pangestika. (2020). Pengaruh Variasi Campuran Jamur Tiram Putih Pada Sosis Ikan Patin Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kandungan Protein dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Basri, B., Suryono, M., & Novaliah, N. (2021). Pengolahan Pembekuan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Menggunakan Freezer Kulkas. *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 5(1).
- Bulkaini, D. K., & Yasin, M. (2019). Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Sosis Daging Kuda Berdasarkan Level Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Veteriner*, 20(4), 548-557.
- Chakim, L., Dwiloka, B., & Kusrahayu, K. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97-104.

- Desi Ratna Komada. (2023). Pengaruh Jenis Bahan Pengisi dan Konsentrasi Labu Siam (*Sechium edule*) terhadap Karakteristik Sosis Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Bandung : Universitas Pasundan.
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., & Patil, R. T. (2012). Dietary Fibre in Foods: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 49, 255-266.
- Djuhandi. (1981). *Dunia Ikan*. Bandung: Armico.
- Estuti, W., & Purmaindah, C. (2022). Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Formulasi “Soataram” Sosis Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 1(2), 44-50.
- Fahri, R. A., Wungouw, H. P. P. L., Woda, R. R., & Koamesah, S. M. J. (2023). Hubungan konsumsi makanan berserat dengan pola defekasi pada siswa SMA Negeri 1 Taebenu. *Cendana Medical Journal*, 11(1), 90-100.
- Fazil, M., Ayu, D. F., & Zalfiatri, Y. (2022). Pembuatan Nugget Ikan Kembung Dengan Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 104-115.
- Hafiludin. (2011). Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol. *Jurnal Kelautan*, 4(1), 1- 10.
- Handayani, S., Dasir, D., & Yani, A. V. (2016). Mempelajari Sifat Fisika Kimia Bakso Jamur dengan Persentase Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) dan Tepung Tapioka. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 5(1), 1-7.
- Harmayani R, Fajri NA. (2021). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Terhadap Nilai Komposisi Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. 2021;7(1):78-90.
- Hasan, M. (2013). *Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya*. Kementerian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian Lembang. <https://bbppplembang.bppsdp.pertanian.go.id/publikasi-detail/1336>. Diakses pada 24 Maret 2025.
- Hayati, S. N. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Sangrai Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi-Robusta (*Coffea Canephora-P*) Dari Desa Colo, Kudus. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Idrus, Heri ', et al. (2016). Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, vol. 3, no. 2, 1-15.

- Indriastuti, M. S. (2022). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Cookies Sebagai Alternatif Kudapan Pencegah Obesitas. *Skripsi*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Irawati, A., Warnoto, W., & Kususia, K. (2015). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 125-135.
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi Terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38-43.
- Jauhari, M. T., Ardian, J., & Rahmiati, B. F. (2022). Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Anak Usia Sekolah Dasar. *Journal of Nutrition and Culinary*, 29-35.
- Kaman, M. P. (2022). Kajian Kandungan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) Asal Baumata Kabupaten Kupang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Nusa Cendana.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Universitas Terbuka.
- Koapaha, T., Langi, T., & Lalluan, L.E. (2011). Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Euginia*, 17(1), 80–85.
- Komariyah. (2022). Daya Terima Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Karya Tulis Ilmiah*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
- Kosasih, K., Paramarta, V., Mulyani, S. R., Yuliati, F., & Fitriana, F. (2022). Budi Daya Jamur Tiram Dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Tambakmekar Kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang Provinsi Jawa Barat. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1001-1010.
- Kusmiyati, Rasmi, D. A. C. R., Sedijani, P. ., & Sativa, D. Y. . (2023). Pentingnya Lapis Ketiga Tumpeng Gizi Seimbang Untuk Pemenuhan Zat Gizi Protein. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 42–47.

- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* l) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lawrie, R. A. (2003). *Ilmu Daging*. Press UI. Jakarta.
- Lestari, I. D., Ernalina, Y., & Restuastuti, T. (2016). Gambaran Status Gizi pada Siswa Sekolah Dasar Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Riau*, 3(2), 1-14.
- Lutfi, A. Z. (2019). Optimasi Pembuatan Selongsong Sosis dari *Acetobacter xylinum*. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Nasional Bandung.
- Loppies, C. R. M., Apituley, D. A., & Soukotta, D. S. (2020). Komposisi Mineral Sisik Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dan Kakatua (*Scarus sp.*) dengan Perendaman Asam. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 7.
- Mahmud, et al. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Mandarana, M., Hafid, F., Pangestika, W., Kusuma, T. U., Sulistiani, R. P., Puspitasari, D. A., & Sada, M. (2022). *Ilmu Gizi Dasar*. Pradina Pustaka.
- Maulana Sy, Erie. (2012). *Panduan Lengkap Bisnis dan Budi Daya Jamur Tiram*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mulyani, N. S., Khazanah, W., & Febrianti, S. (2019). Asupan Serat dan Air Sebagai Faktor Risiko Konstipasi di Kota Banda Aceh. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh*, 2(1), 75–82.
- Nalendrya, I., Ilmi, I. M. B., & Arini, F. A. (2016). Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) sebagai Pangan Sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Nuraisah, N., Efendi, R., & Rossi, E. (2014). Kombinasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Ikan Patin dalam Pembuatan Bakso Ikan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 1(1), 1-9.
- Nurmahmudah, D. K., Aruben, R., & Suyatno, S. (2019). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Makan Buah dan Sayur pada Anak PRA Sekolah Paud Tk Sapta Prasetya Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 244-255.

- Nurmalasari, Y., Sjariani, T., & Sanjaya, P. I. (2019). Hubungan Tingkat Kecukupan Protein dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 6-59 Bulan di Desa Mataram Ilir Kec. Seputih Surabaya Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2019. *Jurnal of Medical and Health Science*, 6(2,) 92–97.
- Novita, SR, Pangesthi LC. (2014). Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *Ejournal Boga*, 3(1), 111-119.
- Obat, B. P., & Indonesia, M. R. (2016). Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. *BPOM. Jakarta*.
- Pardianti, N. P. I. A. (2022). Pembuatan dan Karakteristik Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max*) sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Parwata, M. O. A. (2016). Antioksidan. Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana, April, 1–54
- Prameswari, G. N. (2018). Promosi Gizi terhadap Sikap Gemar Makan Ikan pada Anak Usia Sekolah. *Journal of Health Education*, 3(1), 1-6.
- Prisilia, F. H., Praptiningsih, Y., & Fauziah, R. R. (2018). Karakteristik Sosis Berbahan Baku Campuran Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Otak Sapi. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 117-127.
- Putri, A., Kisworo, D., & Bulkaini, B. (2021). White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) As A Source of Food Fiber and Its Applications in Meat Processing. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(3), 754-762.
- Rachmat, N., Yohannes, Y., & Mahendra, A. (2021). Klasifikasi Jenis Ikan Laut Menggunakan Metode SVM dengan Fitur HOG dan HSV. *JATISI (Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi)*, 8(4), 2235-2247.
- Rahmah, A. D., et al. (2017). Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6).
- Siwi, R. P. (2015). Perbedaan Kualitas Dan Nilai Gizi Sosis ikan patin Jamur Tiram Substitusi Daging Ayam. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ramasari, E.L. (2012). Aplikasi Karagenan sebagai Emulsifier di dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 1-8
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.

- Rizkyanti, O. (2016). Kombinasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus* dan Kacang Merah Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Produk Sosis Untuk Vegetarian. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan UMS.
- Rokhmah, L. N., Setiawan, R. B., Purba, D. H., Anggraeni, N., Suhendriani, S., Faridi, A., ... & Rasmaniar, R. (2022). *Pangan dan Gizi*. Yayasan Kita Menulis.
- Roza, Elviana. (2017). *Maritim Indonesia, Kemewahan Yang Luar Biasa*. <http://www2.kkp.go.id/artikel/2233-maritim-indonesia-kemewahan-yang-luarbiasa>. Diakses pada 23 Oktober 2023.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Saparinto, C., & 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*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia
- Sarwintyas, dkk. (2001). *Tinjauan Literatur Jamur Kegunaan Kimia dan Khasiat*. Jakarta: LIPI.
- Shofwah, U. M., Karo, A., Khusna, D. N., Nindiyati, A. M., Dwi, N., & Astuti, S. R. (2020). Hubungan Asupan Serat dan Kecukupan Asupan Energi Pada Anak Sekolah Dasar Usia 8-12 Tahun di Surakarta. *Jurnal Dunia Gizi*, 3(1), 42-51.
- Sipahutar, Y. H., Ma'roef, A. F., Febrianti, A. A., Nur, C., Savitri, N., & Utami, S. P. (2021). Karakteristik Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria* sp). *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 15(1), 69-84.
- Sipayung, M. Y., Suparmi, S., & Dahlia, D. (2015). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucuh. *Doctoral Dissertation*. Universitas Riau.
- Soekirman. (2004). *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) VIII Jakarta*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Soemargono, S., Laksmono, R. dan Suprianti, L. (2020). Pengolahan Daging Ikan Kembung untuk Membuat Kerupuk Ikan sebagai Camilan Bergizi. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 1(1), 6-11.

- Standarisasi Nasional Indonesia. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI No.01-2346-2006. Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sukandar, T. K., Sitinjak, L., & Ge'e, I. J. (2024). Studi Organoleptik Pengolahan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Penambahan Jantung Pisang di Kota Sibolga. *Jurnal Penelitian Terapan Perikanan dan Kelautan*, 6(1), 41-47.
- Tarwendah PI. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Tjokrokusumo, D. (2008). Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*, 4(1).
- 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*. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Umar, C. B. P. (2021). Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein dan Asam Amino Bagi Tubuh di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52-56.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- Widawati, L., & Sari, E. R. (2019). Pemanfaatan Jamur Tandan Kosong Kelapa Slawit (*Volvariella volvacea*) sebagai bahan baku sosis sapi. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 6(1), 137-149.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi* (Edisi Terbaru). Jakarta: PT.Gramedia.
- Wulandari, D, Komar, N dan Hadi, S. (2013). Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 73-82.
- Yulianto, W., Malta, L., Bulkaini, B., Kisworo, D., Haryanto, H., Wulandani, B. R. D., & Fahrullah, F. (2024). Physical and Microbiology Characterization of Chicken Sausage that Added by Oyster Mushroom. *Jurnal Biologi Tropis*, 24(1), 59-65.
- Zebua, E. A., Rusmarilin, H., & Limbong, L. N. (2014). Pengaruh Perbandingan Kacang Merah dan Jamur Tiram dengan Penambahan Tapioka dan Tepung Talas terhadap Mutu Sosis. *Ilmu Dan Teknologi Pangan J. Rekayasa Pangan Dan Pert*, 2(4).

- Zi, Y., Zhang, B., Jiang, B., Yang, X., Liang, Z., Liu, W., He, C., and Liu, L. (2018). Antioxidant Action and Protective and Reparative Effects of Lentinan on Oxidative Damage in HaCaT Cells. *Journal of Cosmetic Dermatology*, 17(6), 1108-1114.
- Zullyanova, S. (2020). Sifat Sensoris dan Tekstur Stik Bawang dengan Penyedap Rasa Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Tugas Akhir*. Universitas Muhammadiyah Semarang.