

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad., Mugiono., Arlianti, T., dan Azmi., C. 2013. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Agriflo. 2012. *Jamur Info Lengkap dan Kiat Sukses Agribisnis*. PT. Agriflo, Depok.
- Ajinomoto. 2009. What is umami?. (On-line) <https://www.ajinomoto.com/features/aji-no-moto/id/column/200902.html>. diakses tanggal 30 Januari 2016.
- Alamsyah, Y. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Agromedia, Jakarta.
- Alex, M. S. 2011. *Meraih Sukses dengan Budidaya Jamur Tiram, Jamur Merang, dan Jamur Kuping*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Ardyanto, T. D. 2004. MSG dan Kesehatan, Sejarah, Efek dan Kontroversinya. *INOVASI*. 1:52-56.
- Apiko, H., Edi, S., dan Suharto, S. 2014. Pengaruh Proporsi Daging Kambing dan Daging Ayam Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget. *Thesis*. Fakultas Peternakan, Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- ASTM. 1981. *Guidelines for the Selection and Training of Sensory Panel Members*. America Society for Testing and Laterials Staff, Philadellphia.
- Astuti, S. D., Widyarini, I., Nuraeni, I., Daryono., dan Furqon. 2013. Pengembangan Budidaya dan Diversifikasi Produk Berbasis Jamur Tiram Putih serta Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Meningkatkan pendapatan UKM. Disampaikan pada *Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan III*; Purwokerto, 26-27 November 2013.
- Ayudiarti, D. L dan Sari, R. N. 2010. Liquid smoke and its applications for fisheries products. *Buletin of marine and fisheries postharvest and biotechnology*. 5:101-108.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging*: SNI 01-3818-2014. Badan Standardisasi Mutu Nasional, Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Syarat Mutu Sosis Daging*. SNI 01-3820-2015. Badan Standardisasi Mutu Nasional, Jakarta.
- Boosman. 1974. *A Rough Guide to Texture*. Ponsen & Looijen, Wageningen.
- Cahyono, A. 2013. Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Chandran, J. K., Parukutty, P., Amma, N., Menon, J., Purushothaman, and Nisha, P. 2012. Effect of enzyme assisted extraction on quality and yield of volatile oil from black pepper and cardamom. *Food Science and Biotechnology*, 6: 1611-1617.
- Dermiki, M., Phanphensophon, N., Mottram, D. S., and Methven, L. 2013. Contributions of Non-volatile and Volatile Compounds to the Umami Taste and Overall Flavour of Shiitake Mushroom Extracts and Their Application as Flavour Enhancers in Cooked Minced Meat. *Abstrak. Elsevier*. 141:77-83.
- Dilana, I. 2008. Pembentukan Tim Panelis dan Analisis Deskripsi Citarasa Kacang Salut dengan Variasi Bawang Putih Di PT. Garudafood, Jakarta. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Djarjah, N. M dan Djarjah, A. B. 2001. *Budidaya Jamur Kuping Pembibitan dan Pemeliharaan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Ermawati, D. 2007. Pengaruh Konsentrasi Minyak Atsiri, Lada Hitam (*Piper nigrum* L.) dengan Basis Salep Berminyak Terhadap Sifat Fisik Salep dan Daya Hambat Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Ernawati. 2015. Pengaruh Perlakuan Asap Cair Terhadap Sifat Sensori Mikrostruktur Sosis Asap Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Kelautan*. 8:52-59.
- Fitriana, L.N., Larasati, A., dan Issutanti. 2015. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik dan Elastisitas Kulit Lumpia Non Terigu. *Teknologi dan Kejuruan*. 38:77-88.
- Fitriani, A. 2014. Kontribusi Minyak Sawit Merah sebagai Sumber Vitamin A dan Pewarna Alami serta Susu Skim sebagai Penstabil Tekstur dalam Produksi Sosis Analog Berbasis jamur Tiram Putih. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Forrest, J. C., Aberle, E. D., Harold, B., Judge, M. D., and Merkel, R. A. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman & Company, San Fransisco.
- Gacula, M.C. 1997. *Descriptive Sensory Analysis in Practice*. Food and Nutrition Press.Inc. Trumbull, Connecticut.
- Global Business Guide Indonesia. 2014. (On-line) http://www.gbgindonesia.com/en/manufacturing/article/2014/thirst_quenching_indonesia_s_food_andamp_beverage_industry.php., diakses 17 November 2015.
- Granada, I. P. 2011. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hasan, M. 2013. Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya. (On-line). <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/726-manfaat-jamur-tiram-dan-jamur-lainnya>. diakses 29 Januari 2016.
- Hayyuningsih, D. R. W., Sarbini, D., dan Kurnia, P. 2009. Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi, dan Daya Terima pada Pembuatan Bakso dengan Perbandingan Jamur Tiram (*Pleurotus Sp*) dan Daging Sapi yang Berbeda. *Jurnal Kesehatan*. 2:1-10.
- Hermanto, S., Muawanah, A., dan Harahap, R. Profil dan Karakteristik Lemak Hewani (Ayam, Sapi, dan Babi) Hasil Analisa FTIR dan GCMS. *VALENSI*. 1:102-109.
- Herwigianti, I. 2013. Karakterisasi Sosis Jamur Tiram Putih dengan Penambahan Rumput laut, Tapioka, dan Minyak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Hootman, R. C. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing For Sensory Evaluation*. ASTM Publication, Baltimore.
- Irawati, A., Warnoto, W., dan Kususiah, K. 2016. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, dan Susut Masak, dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 10:125-135.
- Indriyani, B. 2007. Karakteristik Sosis Sapi dengan Menggunakan Bahan Dasar Tepung Daging Sapi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- IPB. 2010. Analisis Persepsi dan Prefensi Konsumen terhadap Produk Daging Ayam Olahan Beku (Chicken Frozen Food Product) di Kota Bogor. (On-line) <https://core.ac.uk/download/files/479/12353707.pdf>. diakses 17 Maret 2016.
- Jayasena, D. D., Ahn, D. U., Nam, K.C., and Jo, C. 2013. Factors affecting cooked chicken meat flavor: A review. *Worlds Poult Sci J*.
- Jelita, K. 2011. Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan dengan Metode AOAC dan ASP Terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, dan Ruggedness. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Komariah, Surajudin, dan Purnomo, D. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Daging. (On-line) <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf> diakses 1 Oktober 2015.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp.) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Lee, K. H., Kim, H. J., Lee, H. J., and Kang, M. 2012. A Study on componets Related to Flavor and Taste in Commercial Broiler and Korean Native Chicken Meat. *Korean J Food Preserv*. 19:385-392.
- Lin, C. Y. 2014. Physicochemical Properties of Sou-and Pea-Based Imitation Sausage Patties. *Thesis*. Universitas Missouri, Missouri.
- Mahardika, S. H. M. 2015. Analisis Deskriptif Kuantitatif Serta uji Preferensi Konsumen Terhadap Bakso dan Sosis Berbasis Jamur Tiram Putih pada Skala UKM. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Manjunathan, J., Subbulakshmi, N., Shanmogapriya, R., and Kaviyarasam, V. 2011. Proximate and Mineral Composition of Four Edible Mushroom Species from South India. *International Journal of Biodiversity and Conservation*. 3:386-388.
- Mau, J. L., Beelman, R. B., and Zielger, G. R. 1993. Factors Affecting 1-octen-3-ol In Mushroom at Harvest and During Postharvest Storage. *Journal of Food Science*. 58:331-334

- Mau, J. L., Wu, K. T., Wu, Y. H., and Lin, Y. P. 1998. Nonvolatile Taste Components of Ear Mushrooms. *J. Agric. Food Chem.* 46:4583-4586.
- Mau, J. L., Wu, K. T., Wu, Y. H., and Chyau, C. C. 1999. Volatile Compounds of Ear Mushrooms (*Auricularia* spp.). *Mushroom Res.* 8:37-40.
- Mau, J. L. 2005. Taste of Edible and Medicinal Mushrooms. *International Journal of Medicinal Mushrooms*. DOI:10.1615/IntJMedMushr.v7.i12.120:119-126.
- Meilgaard, M. Civille G. V, dan Carr, B.T. 1991. *Sensory Evaluation Techniques 2nd edition*. CRC Press, London.
- Meilgaard, M., Civille, G. V, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd ed*. CRC Press LLC, Florida.
- Mide, M. Z. 2013. Penampilan Broiler yang Mendapatkan Ransum Mengandung Tepung Daun Katuk, Rimpang Kunyit, dan Kombinasinya. *Jurnal Teknologi*. 7:40-46.
- Muchroji dan Cahyana, Y.A. 2010. *Budidaya Jamur Kuping*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta, Bandung.
- Muplikatin, L. 2009. Pembuatan Bakso dengan Campuran Jamur Kuping. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Novita, R. S. 2014. Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *Ejournal Boga*. 3:111-119.
- Owens, C. M. 2001. *Coated Poultry Product*. Sams, A. R. (ed). 2001. Departement of Poultry Science Texas A and M University. CRC Press, New York, Washington D. C.
- Permatasari, W. A. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleuratus ostreatus*) pada Taraf yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, 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*. 1:115-120
- Pramuditya, G dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan Agroindustri*. 2:200-209.

- Price, J. F and Schweigert, B. S. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. W. H. Freeman and Company, San Francisco.
- Prawoko, A. 2009. Pemetaan Produk Sosis Komersial Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Skripsi*. Fakultas Teknologi pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *WARTAZOA*. 24:109-118.
- Rauf, N. H. 2015. Mutu Organoleptik Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) yang Disubstitusi Rumpun Laut *Kappaphycus Alvarezii*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Gorontalo, Gorontalo.
- Rismunandar. 2000. *Lada Budidaya dan Tanahnya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rosli, W., Solihah., Aishah, M., and Fakrudin, N. 2011. Colour, Textural Properties, Cooking Characteristic and Fibre Content of Chicken Patty Added with Oyster Mushroom (*Pleurotus sajor-caju*). *International Food Research Journal*. 18: 621-627.
- Saadah, A. M. 2015. Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kekerasan dan Daya Terima Bakso Ikan Lele. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sari, H. A dan Widjanarko, S. B. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka : Tepung Porang dan Penambahan HCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3:784-792.
- Setyaningsih, Apriyanto, A, dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Soenanto, H. 2000. *Jamur Kuping Budidaya dan Peluang Usaha*. Aneka Ilmu, Semarang.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, Haryono dan Suhardi, B. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.

- Sudarmadji, Haryono dan Suhardi, B. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sukmana, I. Y. 2012. Pemanfaatan Surimi Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp.*) dalam Pembuatan Sosis dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suprpti, L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suradi, K. 2008. Perubahan Sifat Fisik Daging ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. (On-line) http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/11/perubahan_sifat_fisik_daging_ayam_broiler_post_mortem.pdf. diakses 5 Februari 2016.
- Sutaryo dan Mulyani, S. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia. *Makalah* disampaikan dalam rangka pelatihan penerapan jaminan mutu di balai pengembangan sumber daya masyarakat peternakan, Ungaran.
- Syarif, H. 2011. Chicken Nugget Meat Industry Trend and Market. Food Review Indonesia. (On-line). <http://foodreview.co.id/preview.php?view2&id=56548#.VkmPBdIrJH0> . diakses 17 November 2015.
- Tantrisna, C dan Prawitasari, K. 2006. Analisa Harapan dan Persepsi Penumpang Terhadap Kualitas Makanan yang Disediakan Oleh Maskapai Penerbangan Domestik di Indonesia. (On-line) <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjB-Zbe6OLKAhVQVY4KHWJXAdkQFggaMAA&url=http%3A%2F%2Fjurnalperhotelan.petra.ac.id%2Findex.php%2Fhot%2Farticle%2Fdownload%2F16429%2F16421&usg=AFQjCNHAAy2bIt205SyEujqGfm1i0DRKXw&sig2=8UcRk8XUxQyrs6jeAsMOTw&bvm=bv.113370389,d.c2E>. diakses 30 Januari 2016.
- Trisnaningsih, D. 2014. Kadar Protein dan Betakaroten Bakso Ikan Tuna yang Diperkaya Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) dan Umbi Wortel. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Triwati, R. 1999. Factor-faktor yang Mempengaruhi Proses Pembuatan Sosis Sapi di PT. Pure Foods Subaindah, Depok. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Usman. 2009. Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Utoyo, N. 2010. *Bertanam Jamur Kuping di Lahan Sempit*. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Wardani, N. A. K dan Widjanarko, S. B. 2013. Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14:151-164.
- Wibowo, S. 1995. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, A., Hamzah, F., dan Johan, V. S. 2014. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota L.*) dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *SAGU*. 13:27-34.
- Widjanarko, S. B., Zubaidah, E., dan Kusuma, A. M. 2012. Studi Kualitas Fisik, Kimiawi, dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan, dan Kombinasinya dengan Pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4:193-202.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., dan Giarni, R. 2011. Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota sebagai Bumbu Penyedap alternatif Masa Depan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 2-3 September 2011.
- Yamaguchi, S dan Ninomiya, K. 2000. Umami dan Kelezatannya. *Journal of Nutrition*. 130: 921S-926S.
- Yuliana, N., Pramono, Y. R., dan Hintono, A. 2013. Kadar Lemak, Kekenyalan, dan Cita Rasa Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2:301-308.
- Zebua, E. A., Rusmarili, H., dan Limbong, L. N. 2014. Pengaruh Perbandingan Kacang Merah dan Jamur Tiram dengan Penambahan Tapioka dan Tepung Talas terhadap Mutu Sosis. *J. Rekayasa pangan dan Pert.* 2:92-101.
- Zhou, Y., Lianfu, C., Xiuzhi, F., Yinbing, B. 2014. De Novo Assembly of *Auricularia Polytricha* Trans Criptome Using Illumina Sequencing for Gene Discovery and SSR Marker Identification. DOI: 10.1371/*Journal.pone.0091740*.