

6 DAFTAR PUSTAKA

- Achmad. Arlanti, T, Mugiono, dan Azmi, C. 2011. Panduan Lengkap Jamur. Penebar Swadaya. Jakarta
- Afrianti, Melda; Bambang Dwiloka; dan Bhakti Etza Setiani. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No. 3.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Station, Washington.
- Ariwibowo, D.; M.E. Yulianto; dan F. Arifan. 2005. Kajian Perpindahan Panas Proses Steaming Inaktivasi Enzim dalam Pengolahan Teh Hijau. Majalah Teknik Tahun XXV Edisi kedua. Diakses tanggal 12 Juni 2017.
- Aswar. 2005. dalam Nofrian, Rey, Dewita Buchari, Desmelati. 2017. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap *Nugget* Surimi Ikan Nila. Universitas Riau. Riau
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Nugget* ayam. SNI 6683-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Barus, P. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Blackweel, Wiley. 2012. *Food Biochemistry and Food Processing 2nd*. New York.
- Djarijah, N. M. 2001. Budidaya Jamur Tiram, Pembibitan, Pemeliharaan, dan Pengendalian Penyakit. Yogyakarta: Kanisius.
- Erawaty, R. W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hyposascus pardalis*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology: Principle and Practice*. Ellis Horwood Limited. England.
- Fingolo, Catharina E.; Joao M.A. Braga; Ana C.M. Vietra; Mirian R.L. Moura; dan Maria Auxiliadora C. Kaplan. 2012. *The Natural Impact of Banana Inflorescences (Musa acuminata) on Human Nutrition*. Anais da Academia Brasileira de Ciencias Vol. 84 No.4. Diakses tanggal 12 Juni 2017.
- Hapsari, R. D. 2002. Dalam Yulianti dan A. K. Mutia. 2018. Analisis Kadar Protein dan Tingkat Kesukaan *Nugget* Ikan Gabus dengan Penambahan Tepung Wortel. *Gorontali Agriculture Technology Journal Vol 1 No 1*. Universitas Gorontalo Diakses tanggal 3 Januari 2020.
- Hoseney, Carl. 1994. *Principle of Cereal: Science and Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.

- Janovitz-Klapp, A.H.; F.C. Richard; P.M. Goupy; dan J.J. Nicolas. 1990. *Inhibition Studies on Apple Polyphenol Oxidase*. *Journal of Agriculture Food Chem.* Vol. 38. Diakses tanggal 12 Juni 2017
- Johnson, B. dan Szczesniak, S. 2014. *Texture Technologies: Probes + Fixtures*. <http://texturetechnologies.com/texture-analysis/Probes-Fixtures.php>. Diakses tanggal 22 Agustus 2016
- Kartika, Priska Nur dan Fithri Choirun Nisa. 2015. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Argoindustri* Vol. 3 No. 4. Diakses tanggal 12 Juni 2017.
- Ketaren, S. 2005. Dalam Nurmalia. 2011. *Nugget* Jamur Tiram Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein Serta Tinggi Serat. Universitas Diponegoro.
- Komariah, N. Ulipi dan E. N. Hendrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Sp.*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Krishnan A. S. dan Dr. Sinija V. R. 2016. *Proximate Composition and Antioxidant Activity of Banana Blossom of Two Cultivars in India*. *International Journal of Agriculture and Food Science Technology* Vol. 7, No. 1 pp. 13-22. India
- Kusumaningtyas, Ratna Dewi; Wara Dyah Pita Rengga; dan Hardi Suyitno. 2010. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) Menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang Sebagai Peluang Wirausaha Baru Bagi Masyarakat Pedesaan. Universitas Negeri Semarang. Diakses tanggal 12 Juni 2017.
- Novitasari, Afifah; Afin Ambarwati M.S; Apriliani Lusia W; Dewi Purnamasari; Erlyn Hapsari; dan Nurul Devi Ardiyani. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada Surakarta*. Diakses tanggal 12 Juni 2017.
- Moreira, R. G. 2007. *Heat transfer in Food Processing*. WIT Press. USA.
- Monreal, J. A. M., D. Garcia, M. Martinez, M. Mariscal, dan M. A. Murcia. 2009. Dalam Aisyah Yuliani, Rasdiansyah, dan Muhammin. 2014. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. Universitas Syiah Kuala.
- Nainggolan, Olwin dan Cornelis Adimunca. 2005 dalam Mahärani, Dewi Maya. 2017. Peningkatan Efisiensi Produksi Jajanan Crispy dengan Spinner Inverter dan Double Cone. *Journal of Innovation and Applied Technology* Vol. 03 No 02 hh 470-475.
- Nicolas Tumbel dan Supardi Manurung. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 09 No 01 hh 9-22.
- Nurzainah dan Namida Umar. 2005. Pengunaan Berbagai Bahan Pengisi pada *Nugget* Itik Air. *Jurnal Agrobisnis Peternakan*, Vol 1, no 3. Diakses tanggal 3 Januari 2020.

- Nurjanah, A. M. Jacoeb, T. Hidayat. Dan R. Chrystiawan. 2018. Perubahan Komponen Serat Rumput Laut *Caulerpa Sp.* Akibat Proses Perebusan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Vol. 10 No. 1 Hlm 35 – 48. Institut Pertanian Bogor.
- Palungkun, R dan A. Budiati. 1992. Dalam Nurhalimah, S. 2018. Pengaruh Prebiotik Ekstrak Etanol Umbi Bawang Putih pada Pertumbuhan Bakteri Probiotik *Lactobacillus casei* Secara *In Vitro*. Universitas Jember.
- Permadi, S.N.; S. Mulyani; dan A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendeman *Nugget* Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 4. Diakses tanggal 16 Juni 2017.
- Pradana, E. 2012. Evaluasi Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin sebagai Makanan Kaya Serat. Universitas Riau. Pekanbaru. Diakses tanggal 3 Januari 2020
- Prabawati, S., Suyanti dan Dondy A. Setyabudi. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Diakses tanggal 3 Januari 2020.
- Pujaningsih, Retno Iwarin dan Sri Mukodiningsih. 2002. Peningkatan Utilitas Biji Sorghum dengan Perlakuan Pemanasan. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang. Diakses tanggal 12 Juni 2017.
- Purnomo, H., D. Amertaningtyas, dan Siswanto. 2000. Dalam Laksono, M. A, V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air dan Protein *Nugget* Ayam yang di Substitusi dengan Jamur Tiram Putih. *Animal Agriculture Journal* Vol. 1 No. 1 p 685 – 696. Universitas Diponegoro.
- Rukmana. 2001. Aneka Olahan Limbah Tanaman Pisang, Jambu Mete, dan Rosella. Kanisius. Yogyakarta.
- Salgueiro, Fernanda B.; Aline F. Lira; Victor M. Rumjanek, dan Rosane N.Castro. 2014. *Phenolic Composition and Antioxidant Properties of Brazilian Honeys*. http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422014000500011. Diakses tanggal 13 Maret 2017.
- Saragih, Raskita. 2015. *Nugget* Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. Jurnal Institut Teknologi Indonesia. Diakses tanggal 3 Januari 2020
- Sari, R. L. K. dan D. Ermavitalini. 2013. Respon Pertumbuhan Embrio Somatik Kedelai (*Glycine max*) Varietas Agromulyo dan Wilis Terhadap Cekaman Salinitas NaCl. Jurnal Sains dan Seni Vol. 02 No 01 hh 155-158. Diakses tanggal 3 Januari 2020.
- Sekarini, Gandes Ayu. 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman The Hijau (*Camellia sinensis L.*). Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Diakses tanggal 12 Juni 2017.
- Sheng, Z. W., Wei Hong Ma, Jin He Gao, Yang Bi, Wei Min Zhang, Hua Ting Dou, Zhi Qiang Jin. 2011. *Antioxidant properties of banana flower of two cultivars in China*

using 2 , 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH ,) sulphonate (ABTS) and inhibition of lipid peroxidation assays. *African Journal of Biotechnology Vol 10(21) pp 44470-4477.* Diakses tanggal 3 Januari 2020.

Silva R.S.T., Fernandes A.M., Gomes R.S., Bendia L.C.R., Silva L.C. & R.A.M. Vieira, 2018. *On the specificity of different methods for neutral detergent fiber and related problems. Animal Feed Science and Technology Vol 240 pp 128-144.*

Srilakshmi, B. 2003. *Food Science: Third Edition. New Age International (P) Limited Publishers.* New Delhi.

Sumarsih, Sri. 2015. Bisnis Bibit Jamur Tiram. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sundari, Dian, Almasyuri, Astuti Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes Vol 25 No. 4 Hlm. 235-242.* Jakarta

Suprapto, Hadi. 2006. Pengaruh Perendaman Pisang Kepok (*Musa acuminax balbisiana Calla*) Dalam Larutan Garam Terhadap Mutu Tepung Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol.1 No.2.* Diakses tanggal 12 Juni 2017.

Suriawiria, U. 2002. Budidaya Jamur Tiram. Yogyakarta: Kanisius.

Vella, C.A.; L. Kravitz; J.M. Janot. 2001. *A Review of Impact of Cholesterol Levels.* [http://www.academia.edu/20652268/A_review_of_the_impact_of_exercise_on_cholesterol_levels.](http://www.academia.edu/20652268/A_review_of_the_impact_of_exercise_on_cholesterol_levels) Diakses tanggal 12 Juni 2017.

Wickramarachchi, Kanchana S. and Senaratne L. Ranamukhaarachchi. 2005. *Preservation of Fiber-Rich Banana Blossom as a Dehydrated Vegetable. Science Asia Vol. 31.* Diakses tanggal 12 Juni 2017.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.

Witanto, Bayu; F. Sinung Pranata; dan L. M. Ekawati Purwijantiningsih. 2013. Pembuatan Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus Jacq.*) dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (*Eucheuma cottonii Doty.*). Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Diakses tanggal 12 Juni 2017.

Zufikar. 2008. Kimia Kesehatan Jilid 3. Departemen Pendidikan Nasional. ISBN. 978-602-8320-48-1. Jakarta