

DAFTAR PUSTAKA

- Aldesri, E. N. 2020. Pengaruh Perbandingan Ikan Tongkol (*Eurhynnus affinis*) dan Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Karakteristik Dendeng Analog. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- _____. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Amalia, R. 2014. Karakteristik Fisikokimia Tepung Komposit Berbahan Dasar Beras, Ubi Jalar, Kentang, Kedelai, dan Xanthan Gum. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 2 No. 2.
- Andari, R. 2016. Subtitusi Tepung Kedelai dalam Pembuatan Produk Bakso Vegetarian dan Kebab Vegetarian. [Skripsi]. Teknik Boga. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Andi, S. U. P. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik *Cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan UNUD* Vol. 7(3): 76-84
- Anggraeni, N. P. W. 2018. Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus domesticus*) dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Scientific Journal of Food Technology*. Vol. 5 No. 2: 112-122
- Anis, N. 2016. *Untung Berlimpah dari Budidaya Jamur Tiram*. Depok: Villam Media.
- Ardiyanti, D.T. 2001. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dengan Bran Gandum Sebagai Sumber Serat dan Penambahan Margarin terhadap Mutu Cookies. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Astawan M. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Presindo.
- Atman. 2014. *Produksi Kedelai: Strategi Meningkatkan Produksi Kedelai Melalui PTT*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2908-2013. Dendeng Daging Sapi. Badan Standarisasi Nasional.

Bintang, M. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta: Erlangga.

Cahyadi. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.

Direktorat Jendral Hortikultura. 2010. *Standar Operasional Budidaya Jamur Tiram Tahun 2010*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian.

Djariah, N. M. Dan Djariah. A.S. 2001. *Budidaya Jamur Kuping Pembibitan dan Pemeliharaan*. Yogyakarta: Kanisius.

Erni, N. Kadirman, Fadilah, Ratnawaty. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian FT UNM*, Vol. 4 (2018) : 95-105

Erpina, I 2016. Penentuan Asam Lemak Bebas (ALB) dari Minyak Bekas Penggorengan. [Skripsi]., Fakultas MIPA, Universitas Sumatera Utara, Medan

Firdausni dan Anova. I. T. 2015. Pemanfaatan Daun Ubi kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 5 (1): 61-69

Febri, Y. 2019. Karakteristik Dendeng Analog dari Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) dengan Penambahan Tapioka. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

Hamdi, C. 2019. Kualitas Kimia Dendeng Sapi dalam Berbagai Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako*.

Hardinsyah, H. R dan Napitupulu, V. 2012. Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X*. LIPI. Jakarta

Hartanto, E. S. 2012. Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi* Vol. 14(2): 164-172

Hendritomo, H. 2010. *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat*. Yogyakarta: Andi.

Hermayati, Yeni, Eli Gusti. 2006. *Modul Analisa Proksimat*. SMAK 3 Padang, Padang.

- Hidayat, T. 2011. Profil Asam Amino Kerang Bulu (*Anadara antiquata*) [Skripsi] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Indrawan, I. Seveline,., Ningrum, Rizki I.K. 2018. Pembuatan *Snack Bar* Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati* Vol. 9 No. 2
- Irwan, A. W. 2006. *Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max (L.) Merill)*. Universitas Padjajaran: Jatinangor.
- Jamaluddin. 2018. *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Jariyah, Karti B. S, dan Pertiwi, YA. 2017. Evaluasi Sifat Fisikokimia Food bar dari Tepung Komposit (Pedada,Talas dan Kedelai) Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Rekapangan Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta* Vol.11 No. 1
- Jayadi, Y., Bahar, B., Sirajuddin, S. 2012. Pengaruh Subtitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. Vol.1, No.2: 122–129
- Joe, W. 2011. *101++ Keajaiban khasiat kedelai*. Yogyakarta: ANDI
- Kadaryati, Sri., Arinanti, Margaretha., Afriani, Yuni., 2021. Formulasi dan Uji Sensori Produk Bumbu Penyedap Berbasis Jamur Tiram. Program Studi Gizi Universitas Respati Yogyakarta *Jurnal agriTECH* Vol. 41 No. 3: 285-293
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Ubi Jalar dan Hasil Olahannya*. Ebook Pangan.
- Kusnandar, Feri. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara
- Lisdiana, F. 1997. *Membuat Aneka Dendeng*. Yogyakarta. Kanisius.
- Liu, K. 2004. *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*. New York: Chappman and Hall.
- Mandila, S.P. dan N. Hidajati. 2013. Identifikasi Asam Amino pada Cacing Sutra (*Tubifex sp.*) yang Diekstrak dengan Pelarut Asam Asetat dan Asam Laktat. *UNESA J. of Chemistry*. 2(1): 103-109
- Mien, Mahmud, *et al.*. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*, Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia

- Utama, A. N dan Anjani, G. 2016. Substitusi Isolat Protein Kedelai pada Daging Analog Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Nutrition College*. Vol. 5 Hal 402-411
- Nurhidayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Gula Aren dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Soya. *J. Matematika, Saint dan Teknologi* 7(3): 40-47.
- Parjimo dan Agus. 2007. *Budidaya Jamur*. Jakarta : Agromedia Pustaka
- Pitriawati R. 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Snack Ekstrusi Berbahan Baku Grits Jagung yang Disubstitusi dengan Tepung Putih Telur [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pursudarsono, Fadimas, Rosyidi D., Widati A. 2015. Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 10(1):35-45.
- Puspitasari, D. 2015. Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Communis Forst*) yang Diperkaya dengan Tepung Kedelai (*Glycine Max (Linn.) Merrill*). [Skripsi] Teknologi Pangan. Universitas Pasundan Bandung: Bandung.
- Rachmawati, D. 2006. Eksperimen Pembuatan Dendeng Bunga Pisang. [Skripsi]: Teknologi Jasa dan Produksi. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Rachmawati, L. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat Universitas Jember*
- Razak, Maryam dan Muntikah, 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Shurtleff, W and Aoyagi. A. 1979. Tofu and Soymilk Production. New-Age Food Study Centre. Lafayette.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. 176 hal.
- Sitompul, S. 2004. Analisis Asam Amino dalam Tepung Ikan dan Bungkil Kedelai. *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 9. No. 1: 33-37.
- Slamet, B. 2012 .IPB Kembangkan Beras dari Tepung Nonpadi. <http://indonesianic.wordpress.com/2012/04/14/ipb-kembangkan-beras-daritepung-nonpadi/> diunduh pada [18 Januari 2021]
- Soenanto, H. 2000. *Jamur Tiram Budidaya dan Peluang Usaha*. Semarang: CV Aneka Ilmu.

Suarni. 2017. Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum. Maros: Balai Penelitian Tanaman Serealia

Sumarsih, S. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Tiram edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya

Suriawiria. 2004. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu Shitake, Kuping, Tiram*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Syammahfuz, C. dan Sekar, P. P. 2009. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Bogor: Penebar Swadaya.

Thomas, E. B. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine mas L.*) pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata L.*). Jurnal Teknologi Pangan Universitas Sam Ratulangi. Vol. 1. No. 7.

Tina, J. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max*) pada Bakso Ikan Gurami (*Osprhonemus gouramy*) terhadap Penerimaan Konsumen. Jurnal Fakultas Perikanan Universitas Riau, Pekanbaru

Tjokrokusumo, D. 2008. Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan. *JRL*. 4(1), 53-62

Waysima, Adawiyah, Dede, R. 2010. *Evaluasi Sensori*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Waziroh, E., Ali, D.Y., Istianah N., 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press

Wiardani, I. 2010. *Budi Daya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: Lili Publisher

Widiyanto, D. 2018. Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Dendeng Jamur Tiram (*Pleurotus sp*) dengan Berbagai Macam Jenis Tepung sebagai Bahan Pengisi. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang.

Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Winarsih, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius

Yenrina, R., Yuliana., Rasymida. D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 122 hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: AU Press

Yuniar, T. M. 2011. Pembuatan Dendeng dengan Bahan Dasar Jantung Pisang. [Skripsi] Teknologi Jasa dan Produksi. Universitas Negeri Semarang: Semarang.

Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) : 55- 61.

