

DAFTAR PUSTAKA

- Aaslyng, M. D., L. Meinert. 2017. Meat flavour in pork and beef–From animal to meal. *Meat Science*. 132, 112-117.
- Alam, P. 2022. Perancangan sistem kontrol suhu dan monitoring serta kelembapan kumbung jamur tiram menggunakan mist maker berbasis IoT (Internet of Thing). *Jurnal Processor*. 17 (2), 82-90.
- Altmann, B. A., J. Gertheiss, I. Tomasevic, C. Engelkes, T. Glaesener, J. Meyer and D. Mörlein. 2022. Human perception of color differences using computer vision system measurements of raw pork loin. *Meat science*. 188, 108766.
- Amin, Z. S., S. Abbas, A. Munir, M. M. A. Qadri, M. Raza, M. Danish and H. Kashif. 2022. Role of medicinal mushroom *Lentinula edodes* in nutrition, Nutraceuticals and Ethnopharmacology. *Journal of Pharmaceutical Research International*. 34(30A), 18-35.
- Angela, E., D. P. N. Purba, F. O. Siahaan, A. F. Situmorang, A. S. Hutabarat dan J. Mamangkey. 2025. Eksplorasi Keanekaragaman Jamur Edible di Pasar Jakarta dan Bekasi: Potensi Pangan Fungsional dan Bioaktivitasnya. *Spizaetus: Jurnal Biologi dan Pendidikan Biologi*, 6(2), 263-281.
- Anisa, F. P. 2024. Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Nugget Ayam sebagai Sumber Serat dan Antioksidan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Aviana, T dan S. Heryani. 2018. Pengaruh perlakuan blansing dan variasi penggunaan gula terhadap karakteristik organoleptik dan penerimaan dendeng jamur tiram. *Jurnal Industri Produk Pertanian*, 33 (02), 90-96.
- Azis, A. R., A. Wulansari, N. A. Mardiana, A. S. Lumbessy, N. Asrindayu dan S. N Andayani dan Gunawan. 2024. Pengolahan Hasil Ternak Unggas. Kamiya Jaya Aquatic, Ternate.
- Azzahra, A. 2024. Analysis of the impact of high temperature cooking methods of the quality of ready to eat chicken nuggets. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*. 1(1), 1-17.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2014. SIN 6683:2014 Nugget Ayam Syarat Mutu. Jakarta: BSN.
- Bahar, Y. H., I. Saskiawan dan G. Susilowati. 2022. Potensi jamur pangan sebagai pangan fungsional untuk meningkatkan daya tahan tubuh manusia. *Jurnal*

Agroteknologi dan Agribisnis. 6(1), 45-58.

- Bakara, T. L. 2025. Oyster mushroom as a main ingredient in nuggets alternative formulation combined with red bean and catfish powder: Preliminary study. *Food and Humanity*. 4, 100526.
- Barroso, L. S., C. Copetti, M. R. Komeroski, J. D. O. Saudades, V. L. D. Silva, D. Doneda and V. R. Oliveira. 2020. Physicochemical and sensory evaluation in sautéed caps and stems of edible mushrooms. *Journal of Culinary Science and Technology*. 18(4), 306-316.
- Bourne, M. 2002. *Food Texture and Viscosity, Concept and Measurement*, 2nd ed. San Diego. Academic Press.
- Chaffee O., R. Ardoin. 2025. Consumer perceptions of plant-based and mushroom-based jerky: A focus on texture, main ingredient and protein information, and willingness to pay. *Current Research in Food Science*. 10, 101058.
- Chauhan, G., S. Prasad, H. Rathore and S. Sharma. 2017. Nutritional profiling and value addition of products from *Hypsizygus tessellatus*. *Food Biology*. 6, 1-6.
- Defri, I., J. Jariyah dan A. Nasichah. 2021. Kajian penambahan crude bromelin dan lama perendaman pada pembuatan nugget daging ayam petelur afkir. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(2), 52-61.
- Deng, G., J. Li, H. Liu and Y. Wang. 2024. Volatile compounds and aroma characteristics of mushrooms: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 64 (33), 13175-13192.
- Dicks, L and S. Ellinger. 2020. Effect of the intake of oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) on cardiometabolic parameters A systematic review of clinical trials. *Nutrients*. 12 (4), 1134.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan Tahun 2012*. Jakarta. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Dong, Z., Y. Xiao and H. Wu. 2021. Selenium accumulation, speciation, and its effect on nutritive value of *Flammulina velutipes* (Golden needle mushroom). *Food Chemistry*. 350, e128667.
- Effiong, M. E., C. P. Umeokwochi, I. S. Afolabi and S. N. Chinedu. 2024. Assessing the nutritional quality of *Pleurotus ostreatus* (oyster mushroom). *Frontiers in nutrition*. 10, e1279208.
- Eliska, S. K. M. 2025. *Pengembangan Produk Pangan Berbasis Pangan Lokal*. Merdeka Kreasi Group, Medan.
- Elkanah, F. A., M. A. Oke and E. A. Adebayo. 2022. Substrate composition effect on the

- nutritional quality of *Pleurotus ostreatus* (MK751847) fruiting body. *Heliyon*. 8(11), e11444.
- Fadlilah, A., D. Rosyidi dan A. Susilo. 2022. Karakteristik warna L^* a^* b^* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*. 6 (1), 30-37.
- Fahrullah, F., B. Bulkaini., D. Kisworo., B. R. D. Wulandari., W. Yulianto., H. Haryanto., A. Noersidiq dan V. Maslami 2023. Inovasi pembuatan nugget kombinasi ayam dan jagung untuk peningkatan flavour di Desa Bajur. Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 6 (3), 561-565.
- Falahudin, A., U. I. L. R. Rahmah dan T. Ismail. 2022. Karakteristik fisik dan organoleptik nugget ayam petelur afkir dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*. 10(2), 96-103.
- Fukushima-Sakuno, E. 2020. Bioactive small secondary metabolites from the mushrooms *Lentinula edodes* and *Flammulina velutipes*. *The Journal of antibiotics*. 73(10), 687-696.
- Giawa, M. 2023. Pemanfaatan jamur tiram sebagai salah satu sumber gizi alternatif bagi masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2), 1-13.
- Gopal, J., I. Sivanesan, M. Muthu and J. W. Oh. 2022. Scrutinizing the nutritional aspects of Asian mushrooms, its commercialization and scope for value-added products. *Nutrients*. 14(18), e3700.
- Hajdú, P., Z. F. Abdalla, H. El-Ramady and J. Prokisch. 2022. Edible mushroom of *Lentinula* spp. A case study of Shiitake (*Lentinula edodes*) cultivation. *Environment. Biodiversity and Soil Security*. 6(2022), 41-49.
- Hallis, A. M. 2019. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori nuggetjamur tiram. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Jakarta.
- Hariyadi, P. 2022. Tekstur. Tantangan Reformulasi Makanan Olahan. *Jurnal Pangan Indonesia*, 107(7), 22–29.
- Hartanto, A. 2020. Karakteristik fisik dan sensoris chicken nugget daging ayam broiler dengan penambahan jamur kancing (*Agaricus bisporus*) Dissertation Doktor. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Haumahu, A. S., I. J. Liur., N. C. Tiven. 2026. Substitusi tepung tapioka dengan tepung sagu terhadap kualitas organoleptik nugget daging ayam. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 2(10), 644-658.
- Ha-Yoon, G., L. Sol-Hee and K. Hack-Youn. 2022. The effect of hot-air dried *Lentinula edodes* on the quality and oranoleptic properties of rolled-dumplings. *Korean*

Journal for Food Science of Animal Resources. 42(4), 593-608.

- Hidayat, H., A. D. Anggita, N. Deni, S. A. Marwafa, A. Putra, A dan W. Melia. 2022. Inovasi produk olahan jamur tiram berupa jamur krispi dan nugget jamur tiram sebagai bentuk pemberdayaan UMKM Jamur Arumi di Desa Gunung Kesiangan. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*. 1(2), 204-209.
- Hiraide, M., Y. Miyazaki and Y. Shibata. 2004. The smell and odorous components of dried shiitake mushroom, *lentulina edodes*, relationship between sensory evaluations and amounts of odorous components. *Jurnal of Wood Science*. 50(4), 358-364.
- Hitayezu, E and Y. H. Kang. 2021. Effect of particle size on the physicochemical and morphological properties of *Hypsizygus marmoreus* mushroom powder and its hot-water extracts. *Food Science and Preservation*, 28(4), 504-549.
- Hong, H. S., N. K. Kang, J. H. Lee, Y. Choi and J. S. Nam. 2022. Nutritional components and antioxidant activities of solvent extracts from white and Brown *Flammulina velutipes*. *The Korean Journal of Food and Nutrition*. 35 (5), 378-388.
- Hossain, M. J., A. N. Alam, E. Y. Lee, Y. H. Hwang and S. T. Joo. 2024. Umami characteristics and taste improvement mechanism of meat. *Food science of animal resources*. 44 (3), 515-532.
- Im, J. H., M. J. Oh, Y. L. Oh, M. S. Kim and J. W. Lee. 2022. Analysis of nutritional contents and useful functional materials for finding breeding resources in *Flammulina velutipes*. *Journal of Mushroom*. 20 (4), 218-226.
- Irawati, A., W. Warnoto dan K. Kususia. 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.
- Juanda, D dan M. A. Aprialdi. 2022. Karakteristik Uji Proksimat dan Antioksidan Pada Olahan Nugget Ayam Kecombrang. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 4(1), 9-15.
- Kasuga, A., S. Fujihara, K. Kawamura and Y. Aoyagi. 2001. The objective measuring method of firmness of shiitake mushroom considering the histological structure. *Journal of Cookery Science Japan*, 34(4), 348-355.
- Kristiani, D and W. Setiaboma. 2021. The colour and texture properties of mushroom chicken nugget with various flour as a filler. *Conference Series, earth and Environmental Science*, 672(1), 1-7.
- Kuo, Y. T., P. R. Chen and S. C. Yang. 2025. Effects of a food-shaping agent on the texture and palatability of hospital-pureed meat: a comparison of subjective and instrumental assessments. *Foods*. 14 (20), e3574.
- Kurniawan, R. N. 2024. Pengaruh fermentasi oleh *Lactobacillus plantarum* FBCC 002 terhadap perubahan total fenolik, aktivitas antioksidan dan karakteristik warna

jamur enoki. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

- Lesi, K. N., M. U. Khandaker, F. Mohammad Rashed Iqbal, R. Sharma, F. Islam, S. Mitra and T. B. Emran. 2022. Nutritional value, medicinal importance, and health-promoting effects of dietary mushroom (*Pleurotus ostreatus*). Journal of Food Quality. 2022(1), e2454180.
- Leseni, NK and N. Yuwana. 2022. Karakteristik nugget jamur tiram putih dengan variasi rasio mokaf sera dan tapioka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 10 (2), 109-120.
- Ma, S., J. Xu, T. Lai, W. Xu, J Zhang. 2022. Inhibitory effect of fermented *Flammulina velutipes* polysaccharides on mice intestinal inflammation. Frontiers in Nutrition. 9, e934073.
- Mardiyarningsih, A., H. Setiyawan dan W. Rinawati. 2023. Sehat dengan Jamur Tiram (Budidaya, Manfaat Terapi, dan Olahan Pangan Fungsional). Deepublish, Yogyakarta.
- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.
- Muina., A. 2013. Teksture Analyzer. <https://anitamuina.wordpress.com>. Diakses 4 Mei 2025, 21.37 WIB.
- Mulyono, M. E., I. F. Rizki, F. R. Panjaitan, B. D. Bajra, M. S. Kusumah dan B. G. Yudanto. 2025. Minyak makan merah sebagai media penggorengan: studi sensori pada kentang goreng dan nugget ayam. WARTA Pusat Penelitian Kelapa Sawit. 30(1), 69-81.
- Muñoz-Castiblanco, T., J. C. Mejía-Giraldo and M. Á. Puertas-Mejía. 2022. *Lentinula edodes*, a novel source of polysaccharides with antioxidant power. Antioxidants. 11 (9), e1770.
- Nadhifah, A. 2020. Kadar Air dan Warna Penyedap Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Perlakuan Awal (*PreTreatment*) Dissertation Doktor. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Oppen, D., L. M. Berger, M. Gibis and J. Weiss. 2022. Sensory texture and mastication physics of multi-phase meat products. Applied Sciences. 12(21), e11076.
- Panda, J., P. C. Nath, A. K. Mishra, S. Rustagi, D. Nayak, R. Blundell and Y. K. Mohanta. 2025. Mushroom: an emerging source for next generation meat analogues. Frontiers in Nutrition. 12(21), e1638121.
- Pardianti, N. P. I. A. 2022. Pembuatan dan Karakteristik Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max*) sebagai Alternatif Pangan Fungsional. Dissertation Doktor. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Park, G., S. Oh, S. Park, Y. A. Kim, Y. Park, Kim and J. Choi, J. 2023. Physicochemical characteristics and storage stability of hybrid beef patty using shiitake mushroom (*Lentinus edodes*). *Journal of Food Quality*, 2023(1), e7239709.
- Paudel, E., R. M. Boom and R. G. Van der Sman. 2016. Effects of porosity and thermal treatment on hydration of mushrooms. *Food and Bioprocess Technology*, 9(3), 511-519.
- Purbowati, S. Maryanto dan P. Afianti. 2020. Formulasi nugget jamur tiram sebagai makanan selingan rendah lemak dan tinggi serat. *Darussalam Nutrion Journal*. 4(1), 44-51.
- Putri, V. D. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2), 143-152.
- Rahmawati, N dan A. C. Irawan. 2021. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia naget ayam kampung. *Jurnal Ilmiah Filia Cendikia*. 6 (1), 46-53.
- Safitri, A. 2025. Prediksi Nilai pH Larutan Berdasarkan Analisis Pola RGB Menggunakan JST Backpropagation. Program Studi Tekni Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota* L) pada pembuatan takoyaki terhadap daya terima konsumen. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Sánchez, H. D and C. A. Osella. 2017. *Elaboración de Productos de Panadería y Pastelería Con Harinas Alternativas*. Editorial Universidad Nacional del Litoral (UNL). Argentina.
- Sarastani, D., I. Kusumanti dan C. E. Indriastuti. 2023. Pengujian penerimaan konsumen terhadap kualitas organoleptik pasta ikan Situbondo dengan metode uji kesukaan. *Bioscientist: Jurnal Ilmu Biologi*. 11 (1), 32-45.
- Sari, A. 2023. Karakteristik Fisikokimia Daging Broiler yang Dimarinasi dengan Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) dan Hubungannya dengan Kualitas Sensori Nugget. Dissertation Doktor. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2014. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press Bogor.
- Shah, S. R., C. I. Ukaegbu, H. A. Hamid and O. R. Alara. 2018. Evaluation of antioxidant and antibacterial activities of the stems of *Flammulina velutipes* and *Hypsizygus tessellatus* (white and brown var.) extracted with different solvents. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12(3), 1947-1961.
- Spence, C. 2019. On the relationship(s) between color and taste flavor. *Experimental*

- psychology. 66(2), 99-111.
- Steel, C. J dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistik. PT. Gramedia Utama. Jakarta.
- Suman, S. P., M. N. Nair, P. Joseph and M. C. Hunt. 2016. Factors influencing internal color of cooked meats. Meat Science. 120, 133-144.
- Suthar, M., L. Dufossé and S. K. Singh, S. K. 2023. The enigmatic world of fungal melanin: a comprehensive review. Journal of Fungi, 9(9), e891.
- Suyatma. 2009. Diagram warna hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sylvia, N dan E. Muladi. 2025. Analisis pengaruh warna pada preferensi konsumen terhadap desain produk makanan. Kartala Visual Studies. 4(2), 1-11.
- U.S. Departement of Agriculture, Agricultural Research Service. 2019. FoodData Central.
- Utama, D. T., K. Suradi dan J. Gumilar. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik nugget daging ayam dengan penambahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*). Jurnal Ilmu Ternak. 19(1), 45-52.
- Verdini, L., N. Kalsum, A. H. Verdin dan N. Fatimah. 2026. Evaluasi mutu sensoris, pH, dan total plate count udang vaname dan windu selama penyimpanan: evaluation of sensory quality, pH, and total plate count of vanamei and tiger shrimp during storage. Jurnal Fish Protech. 9(1), 136-145.
- Wang, R., Y. Zhang, H. Lu, J. Liu, C. Song, Z. Xu, Z and T. Feng. 2022. Comparative aroma profile analysis and development of a sensory aroma lexicon of seven different varieties of *Flammulina velutipes*. Frontiers in Nutrition. 9, e827825.
- Wang, S. L., S. Y. Lin, H. T. Du, L. Qin, L. M. Lei and D. Chen. 2021. An insight by molecular sensory science approaches to contributions and variations of the key odorants in shiitake mushrooms. Foods, 10(3), e622.
- Wen, X., W. Li., W. Chen, W., Z. Zhang, Z., D. Wu, dan Y. Yang. 2022. Quality characteristics and non-volatile taste formation mechanism of *Lentinula edodes* during hot air drying. Food Chemistry, 393, e133378.
- Widjayanti., F. Nurdiana dan M. Rizal. 2016. Sistem kemitraan dalam usahatani peternakan ayam broiler di Kabupaten Jember. Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia. 15 (3), 28-36.
- Widyawatinigrum, E., M. D. Yati dan S. Nur. 2022. Peningkatan mutu produk nugget ayam kelor melalui unjuk kerja metode penggorengan deep frying. Jurnal Pengembangan Potensi Laboratorium. 1(2), 73-78.

- Windyasmara, L. 2022. Substitusi tepung talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris nugget ayam broiler. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 6(1), 38-46.
- Wojtasik-Kalinowska, I., A. Szpicer, W. Binkowska, M. Hanula, M. Marcinkowska-Lesiak and A. Poltorak. 2023. Effect of processing on volatile organic compounds formation of meat. Applied Sciences. 13(2), e705.
- Yao, F., H. Gao, C. M. Yin, D. F. Shi and X. Y. Fan. 2023. Effect of different cooking methods on the bioactive components, color, texture, microstructure, and volatiles of shiitake mushrooms. Foods. 12(13), e2573.
- Yusuf, R., N. Ufidiyati, A. Wijinindyah, M. J. Kadir, B. A. L. Fitri, N. A Mardiana dan D. Kurniawan. 2025. Teknologi Pascapanen Unggas: Pengolahan, Pengawetan Dan Keamanan Daging Serta Telur. Kamiya Jaya Aquatic. Ternate.

