

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C. Access Library Journal. 2014; 1:1-6.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anni F. 2008. *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Anugrah, Nadya, D. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Dan Pemberian Bumbu Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung
- Asgar MA, Fazilah A, Huda N, Bhat R, and Karim AA. 2010. *Nonmeat Protein Alternatives as Meat Extenders and Meat Analogs*. Institute of Food Technologist. 2010; 9(5): 512-529.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuti, I. 2008. *A – Z Metode Masakan Padang*. Mocomedia Kuliner. ISBN 979-988897-2. Jakarta.
- Azima, F, Rini, Novelina. 2016. *Chemical Characteristic and Fatty Acid Profile in Rendang Minangkabau*. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology. ISSN:2088-5334. Vol.6(2016) No.4
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging*. SNI 01-3818-2014. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyana, Y.A., Mucrodji dan Bakrun. 2005. *Jamur Tiram Pembibitan, Pembudidayaan Dan Analisis Usaha*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Caire-Juvera G, Vasquez-Ortiz FA, GrijalvaHaro MI. 2013. *Amino Acid Composition, Score And In Vitro Protein Digestibility Of Foods Commonly Consumed In Northwest Mexico*. Nutr Hosp 28: 365-371.
- Chang, ST & PG Miles. 1989. *Edibel Musrhoom and Their Cultivation*, Boca Raton, CRP Press.
- Chang, ST & PG Miles. 1997. *Mushroom Biology*. World Scientific Publishing. London.

- Dahlia, Siti, Nur. 2014. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Purih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kualitas Dan Nilai Organoleptik Abon Daging Burung Puyuh Afkir (*Coturnix coturnix Japonica*). [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Damayanthi. 1994. Gizi untuk Bayi: ASI, Susu Formula, dan Makanan Tambahan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.1992.Daftar Komposisi Bahan Makanan.Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Djarajah N,M,. Djarajah A,S,.2001. Jamur Tiram. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Ekawati, Dian.1999. Pembuatan Cookies Dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI).[skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Halaman 29-30.
- Farkas V.1985.*The Fungal Cell* . Dalam Peberdy J.F & L. Ferenczy (Eds.) 1985. Fungal Protoplasts: Applications In Biochemistry And Genetics . Marcell Dekker, Inc.. New York:3-29.
- Firdausni; Inda Three Anova. 2015. Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. Baristand Industri Padang. Padang
- Guci, Fatma Suarni.2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Jamur Tiram(*Pleurotus Ostreatus* Terhadap Karakteristik Dendeng Ubi Kayu (*Manihot esculata*).[Skripsi]. Univesititas Andalas.Padang
- Hadar, Y,. & E. C. Arazi.1986. *Chemical Composition Of The Edible Mushroom Pleurotus Ostreatus Produced By Fermentation*. Applied And Environmetal Microbiology 51 (6): 1352-1354.
- Hadi, Novian, S., Arta, Farmawati., Ahmad, Ghozali. 2016. Pencegahan Hipertensi Dan Penebalan Dinding Aorta Dengan Pemberian Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Pada Tikus Putih Sprague Dawley. Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol 12 No 3 - Januari 2016 (116-122) ISSN 1693-900X (Print), ISSN 2502-4140.
- Hesti, A.,P., , Dian, R., A., Dwi, I. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan .*Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1 Januari 2013*
- Hudaya, S. 1999. Modul Perkuliahan. Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Jhansen Zhendy Dan Eveline.2020. Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreanus*) Dalam Pembuatan

- Kay. 1979. *Food Legumes*. Tropical Product Institute. London.
- Kurniawan, Stella, Kristanti,. 2011. Daya Cerna Protein *in Vitro* Dua Puluh Minuman Bubuk Komersial Berbasis Kedelai di Indonesia.[skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Linda, N, Sari,. Noviar, Harun,. Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Salak Padang Sidempuan (*Salacca sumatrana R.*) Dalam Pembuatan *Snack Bar*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian., Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Manonmani D, Bhol S, Bosco SJD E. 2014. *Effect of Red Kidney Bean Flour on Bread Quality*. Open Access Library Journal; 1:1-6.
- Mariotti F, Mahe S, Benamouzig R, Luengo C, Dare S, Gaudichon C dan Tome D. 1999. *Nutritional Value of [15N]-Soy Protein Isolate Assessed from Ileal Digestibility and Postprandial Protein Utilization in Humans*. J. Nutr. 129(11): 1992 –7.
- Marsono, Wiyono, Dan Noor, Zuheid.2002. Indeks Glikemik Kacang-Kacangan. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. 8(3).
- Martawijaya, E.I. dan M.Y. Nurjayadi. 2010. *Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press. Bogor. 79 hlm.
- Milantisari, S.. 2005. Pemanfaatan Tepung Daging-Tulang Leher Ayam Pedaging Pada Sup Instan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Murtie, A. 2015. *Sehat dengan Jamu Gendong Khas Jawa*. Cable Book. ISBN 978-602-0983-77-6. Jawa Tengah.
- Norsyah., S,. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Bubuk Daging Pensi (*Corbicula sumatrana*) Terhadap Karakteristik *Flakes*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Nuraidah. 2013. Studi Pembuatan Daging Tiruan Dari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris. L*). [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Panjaitan, Crissetiany. 2014. Formulasi Cupcake Tinggi Kalium Dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Singkong Dan Pisang Kepok Sebagai Snack Alternatif Penderita Hipertensi. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Ramadhani, D., Hasnelly, dan Widiantera, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan Universitas Pasudan*.
- Rini, A. 2011. Lauk Sehat dan Awet dari Bahan Nabati Dendeng dan Abon. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Suhardi. 2010. Analisa Sensori Untuk Industri Pangan. IPB Press. Bogor.
- Shofiati, A., Andriani, M.A.M., dan Anam, C. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan Dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya Fruit) Dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon Dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(2), 2302–2733.
- Siddiq M., Ravi R., Harte J.B., and Dolan K.D. 2010. *Physical and fuctional characteristics of selected dry bean (Phaseolus vulgaris L.) flours*. Food Science and Technology 42 : 232-237.
- Sikorski, Z,E,. 2001. *Chemical And Functional Properties Of Food Protein*. Pennsylvania: Technomic Publishing Co.Inc.
- Solechah, L., Tarsidoh, Lia, N., Rosalia, T., D., Sahesti, F., 2013. Bakso Tatasurya Jamur Tiram Sebagai Alternatif Pengganti Bakso Daging Yang Edukatif, Halal Dan Bergizi. Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Stamets, P. 2005. *Mycelium Running: How Mushroom Can Help Save the World*. Ten Speed Press, Berkeley. California. USA.
- Suciono.1995. Isolasi Dan Karakterisasi Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Dan Kacang Tolo (*Vigne unguiculata*) Serta Pengujian Sifat Antigeniknya Sebelum Dan Sesudah Fermentasi Asam Laktat. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian . Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sukami, M. 1979. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen ilmu kesejahteraan keluarga. Fakultas pertanian. IPB. Bogor
- Suriawiria, U .2002. Budidaya Jamur Tiram. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Suriawiria, U .2006. Budidaya Jamur Tiram. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Suwito, M. 2006. *Metode Masakan Jamur dari Chef Ternama*. PT. Agromedia. Jakarta.
- Tanti, Marina Yuniar.2011. Pembuatan Dendeng Dengan Bahan Dasar Jantung Pisang. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.Semarang

- Tjen, W. B. 1993. Penambahan Tepung Kacang Hijau terhadap Tepung Beras Kaya Protein dalam Pembuatan Makanan Tambahan Bayi. [Skripsi]. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.
- Tsaqqofa, Sarah, Lisa dan Ade Ryan S. 2010. Pembuatan Daging Tiruan dari Bahan Pangan Lokal Tepung Tempe Kacang Komak (*Lablab purpureus L*) dan Aplikasinya pada Produk Sosis. IPB. Bogor.
- Utama, Affini, N., dan Anjani, Gemala. 2016. Substitusi Isolat Protein Kedelai Pada Daging Analog Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Nutrition College*, vol. 5, No. 4, Jilid 3, halaman 402-411.
- Wahyuni, R. 2012. Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1).
- Wardani, N., A., K., dan Widjanarko, S., B., 2013. Potensi Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 14 No. 3 .151-164.
- Wijaya, M., 2019. Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) Terhadap Karakteristik Keripik Tape Ubi Kayu (*Mannihot esculenta, Crantz*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Winarno, F. G., 2002. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta: 245 Hal.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang
- Yulianti, L., N., dan Mudjajanto, E., S., 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Zulfikar. 2008. Sifat Fisik Dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman Dalam Campuran Larutan Garam Dengan Ekstrak Jahe Yang Berbeda. [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.