

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2000. *Jamur Tiram*. http://id.wikipedia.org/wiki/jamur_tiram. Diakses Rabu, 5 November 2008.
- Anonim. 2005. *Budidaya Jamur Tiram Lebih Mudah dengan Media Murah*. <http://www.cybertokoh.com/news//jamur.htm>. Diakses Senin, 7 Juli 2008.
- Anonim. 2007. *Budidaya Jamur Tiram Putih*. <http://www.Sragen.go.id>. Diakses Senin, 10 November 2008.
- Anonymous. 2008. Tip dari Organisasi Makanan Masyarakat Eropa. <http://members.tripod.com/pagihp/artikel6.htm>. diakses 12 juni 2008.
- Damayanthi, E. 1994. Pengaruh Pengolahan terhadap Zat Gizi Bahan Pangan. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Darnetty. 2006. *Pengantar Mikologi*. Andalas Universitas Press. Padang.
- Djariyah, N.M, dan A.S Djariyah. 2001. *Budi Daya Jamur Tiram: Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Dwidjoseputro. 1987. *Pengantar Mikologi*. Alumni. Bandung.
- Evanuraini, H. 2010. Kualitas Nugget dengan Penambahan Putih Telur. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 2 : 17-22.
- Gunawan, A.W. 2005. *Usaha Pembibitan Jamur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harris, R.S dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit ITB. Bandung.
- Heddy. 1987. *Biologi Pertanian*. CV Rajawali. Jakarta.
- Hidayat, A dan Ibrahim, B. 1996. Hubungan Nilai Gizi Protein dan Lama Waktu Perebusan Ikan Pindang. Teknologi Hasil Perikanan 2 : THP1-THP10.
- Hurrel, R. F dan K. J Carpenter. 1976. Nutritional Significants of Crosslinking Formation During Food Processing. Dalam M. Fredman (Ed.). Protein Crosslinking, nutritional and Medical Consequences. Adv. Axplt. Med. Biol. Vol. 86B. Plenum Press, New York. Dalam Hidayat A. dan Ibrahim B. Hubungan Nilai Gizi Protein dan Lama Waktu Perebusan Ikan Pindang. Buletin Teknologi Hasil Perikanan, Voll. II No. 2 Th 1996. Fakultas Perikanan. IPB. Bogor.

- IPB.2010. *Bakso Daging dan Chicken Nuggets*.<https://docs.google.com>. Diakses Jum'at, 16 Desember 2011.
- Lund, D. B. 1973. Effect of Heat Processing. *Food Tech.* 27 (1). Dalam Hidayat A. dan Ibrahim B. Hubungan Nilai Gizi Protein dan Lama Waktu Perebusan Ikan Pindang. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, Voll. II No. 2 Th 1996. Fakultas Perikanan. IPB. Bogor.
- Mudjajanto, E.S. 1991. Pengaruh Pengolahan Terhadap Zat Gizi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nunung, M.D. 2001. *Budi Daya Jamur Tiram*. Kanisi. Yogyakarta.
- Nyoman.2005. *Budidaya Jamur Tiram Mudah dengan Media Murah*.<http://www.cybertokoh.com/news/jamur.htm>. Diakses Senin, 7 Juli 2008.
- Pasaribu, T. 2002. *Aneka Jamur yang Menembus Pasar*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Parjimo dan Agus, A.2007. *Budi Daya Jamur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Risna Diyan. W. H. 2009. *Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Pembuatan Bakso dengan Perbedaan Jamur Tiram Putih dan Daging Sapi Yang Berbeda*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Ritonga, A.1987. *Statistik Terapan untuk Penelitian*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sinaga, Meity Suradji. 2005. *Jamur Merang dan Budidayanya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- SNI. 2006. *Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan*. BSNI ICS 67.120.30.
- Suwandi, R. 1990. Pengaruh Proses Penggorengan dan Pengukusan terhadap Sifat Fisiko Kimia Protein Ikan Mas (*Cyprinus carpio L.*). [Skripsi]. Fakultas Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- USU, 2011. *Jamur Tiram Krispi*.<https://docs.google.com>. Diakses Rabu, 6 Juni 2012.
- Yuniarti, S.2007. *Jamur Tiram Putih*.<http://mikroba.woodpress.com/category/jamur>. Diakses Senin, 10 November 2008.
- Suriawiria, Unus. 2001. *Budidaya Jamur Shiitake*. Penebar Swadaya. Jakarta.

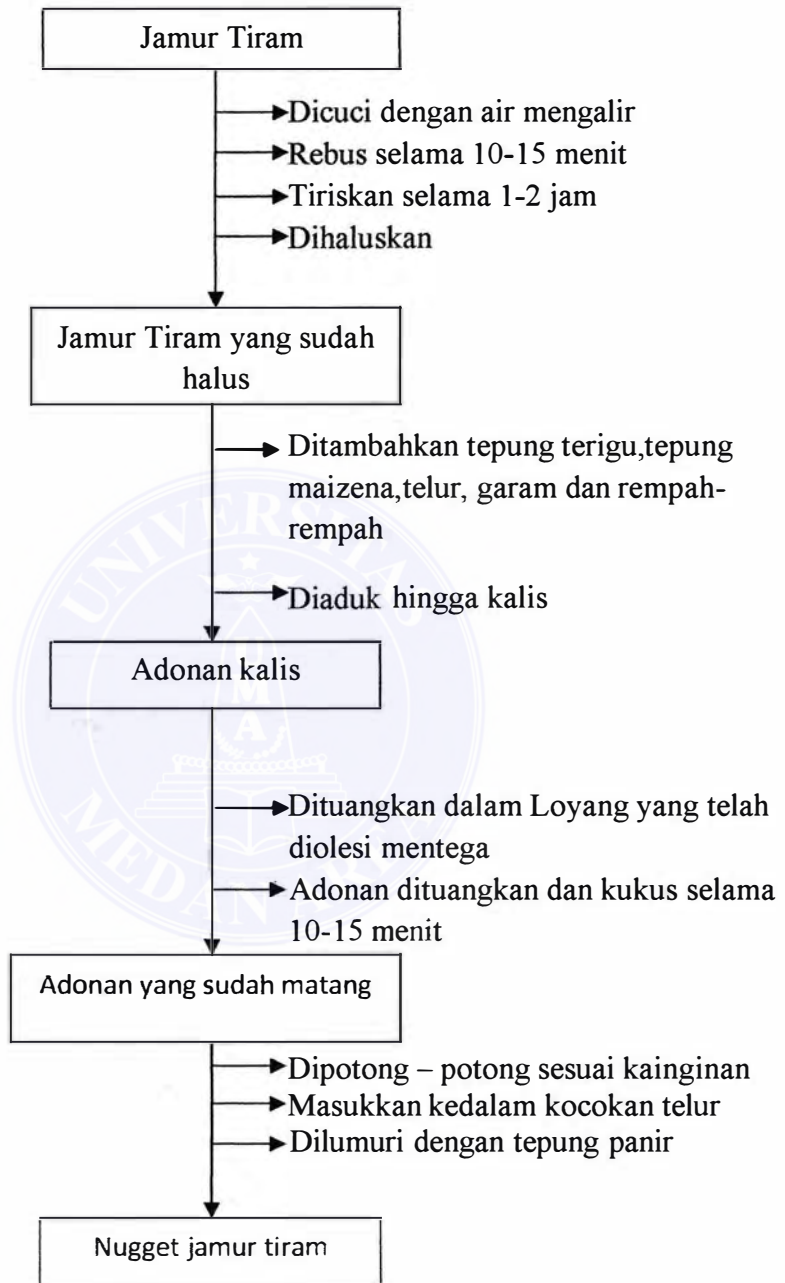
Tarigan. 1998. Pengantar Mikrobiologi. Yogyakarta : Departemen Pendidikan.

Widodo, N. 2007. *Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Alkaloid yang Terkandung dalam Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.



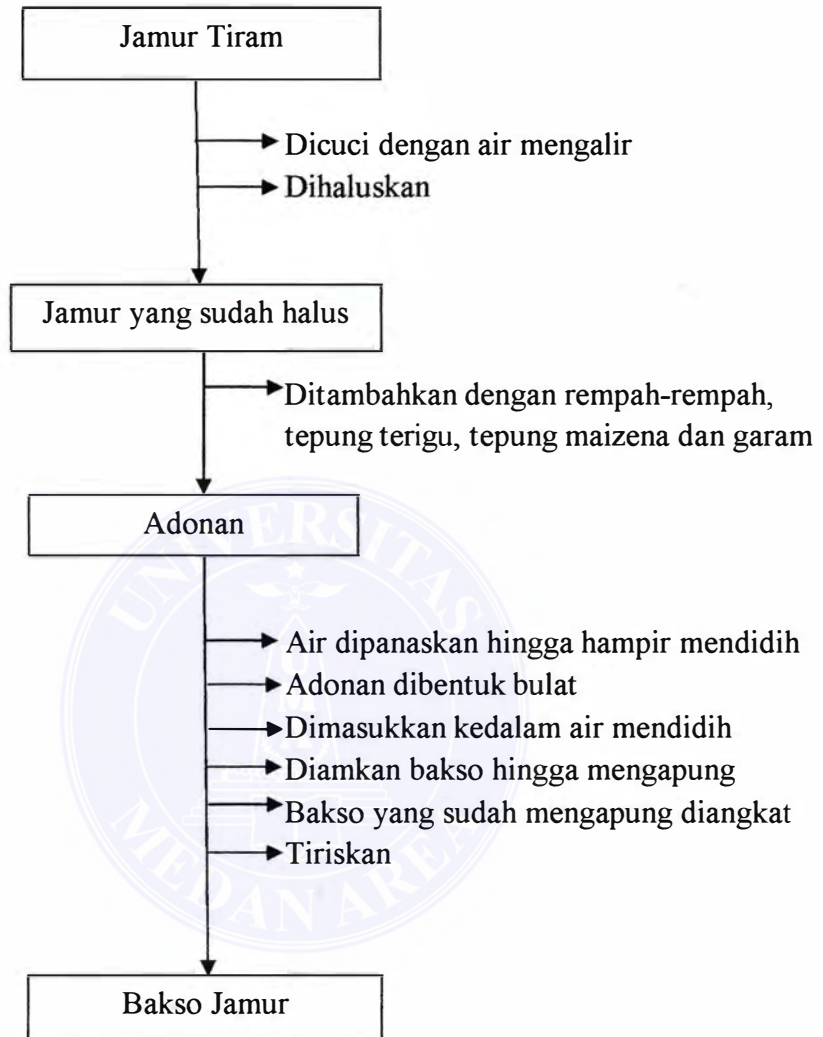
Lampiran 1

Skema Pembuatan Nugget



Lampiran 2.

Skema Pembuatan Bakso



Lampiran 3

Skema Pembuatan Jamur Krispi

