

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. "Pengolahan dan Pengawetan Ikan." PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Ainurohmmah. 2012. Pengaruh Persentase Gula Aren Terhadap Mutu Dendeng Giling Jamur Tiram. Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Airlangga, D., Suryaningsih, L., dan Rachmawan, O. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Dendeng Giling Ayam Broiler. *Jurnal UNPAD* 5 (4): 1-13.
- Alex, M. 2011. "Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur." Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Alwafaz, M., Smith, J.S., dan Jeon, I.J. 1994. Maillard Reaction Products As Antioxidants In Pre-Cooked Ground Beef. *Journal of Food Chemistry* 51: 311-318.
- Anggraeni, D., dan Sulandari, L. 2016. Pengaruh Jenis dan Jumlah *Puree* Kacang-Kacangan Terhadap Sifat Organoleptik Dendeng Jamur (*Pleurotus ostreatus*). *e-Journal Boga* 5 (1):124-133.
- Apriyanto, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedanmawati, dan Budiyanto, S. 1989. "Petunjuk Analisis Pangan." Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apte, A. 2010. Supply Chain Networks for Perishable and Essential Commodities: Design and Vulnerabilities. *Journal of Operations and Supply Chain Management* 3 (2): 26 – 43.
- Asfi, W.M., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *JOM Faperta UR* 4 (1): 1-12.
- Ashriyyah, A. 2015. Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreanus*) Substitusi Ikan Lele. Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 1997. "Official Method of Peroxide Value of Oils and Fats." AOAC International, USA.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. "Official Method of Analysis of AOAC International." AOAC International, Madison.
- Astawan, M. 2009. "Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian." Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. "SNI 01-2891-1992: Cara uji makanan dan minuman." Badan Standar Nasional, Jakarta.

- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. "SNI 01-2908-1992: Dendeng sapi." Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2000. "SNI 01-6366-2000: Daging Segar." Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2006. "SNI 01-2332.1:2006: Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan *coliform* dan *Escherichia coli* pada produk perikanan." Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2009. "SNI 7388:2009: Batas Cemaran Mikroba dalam Bahan Pangan." Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. "Daftar Komposisi Bahan Makanan." Departemen kesehatan, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. "Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia." Departemen Kesehatan RI, Indonesia, Departemen Kesehatan, Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia, Jakarta.
- Djarajah, N.M., dan Djarajah, A.S. 2001. "Jamur Tiram: Pembibitan, Pemeliharaan, dan Pengendalian Hama-Penyakit." Kanisius, Yogyakarta.
- Eti, N.Y. 2007. "Aneka Olahan dari Daging." Saka Mikra Kompetensi, Klaten.
- Evanuarini, Herly, dan Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 21 (2): 7-10.
- Farakos, S.M.S., Frank, J.F., dan Schaffner, D.W. 2013. Modeling The Influence of Temperature, Water Activity and Water Mobility on The Persistence of Salmonella In Low-Moisture Foods. *International Journal of Food Microbiology* 166: 280–293.
- Febrianingsih, F., Hafid, H., dan Indi, A. 2016. Kualitas Organoleptik Dendeng Sapi Yang Diberi Gula Merah Dengan Level Berbeda. *JITRO* 3 (2): 11-15.
- Ganderman, G. 2002. Lipids In Muscles and Adipose Tissues, Changes During Processing and Sensory Properties of Meat Products. *Journal of Meat Science* 62: 309-321.
- Hadipernata, M.R.R., dan Widaningrum. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Teknologi Far Infrared (IR) Terhadap Mutu Jamur Merang Kering (*Volvariella volvociae*). *Bulletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 2 (2): 62-69.
- Hamida, E. 2010. Oksidasi Lemak pada Dendeng Kering Oven Selama Penyimpanan Yang Diuji Setelah Mengalami Penggorengan. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryanto, E. 2000. Dendeng Giling. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Jakarta. Available from: https://www.agos.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Dendeng%201.pdf. Diakses pada 20 Oktober 2017.

- Harigan, W.F. 1998. "Laboratory Methods In Food Microorganisms." 3rd ed. Academic Press, San Diego.
- Hartati, N.S., dan Prana, T.K. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas. *Jurnal Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI*.
- Heinerman, J. 2003. "Khasiat Kedelai Bagi Kesehatan Jakarta." Prestasi Pustaka, Jakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27 (4): 124-130.
- Hermanto, S., Muawanah, A., dan Wardhani, P. 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Valensi* 1 (6): 262-268.
- Hassaballa, A.Z., Mohamed, G.F., Ibrahim, H.M., dan Abdelmageed, M.A. 2009. Frozen Cooked Catfish Burger: Effect of Different Cooking Methods and Storage On Its Quality. *Global Veterinaria* 3 (3): 216-226.
- Ikhsan, M., Muhsin, dan Patang. 2016. Pengaruh Variasi Suhu Pengering Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2: 114-122.
- Iqbal, A., Pintor, K.T., dan Lisiswanti, R. 2015. Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Kedokteran UNILA* 4 (9): 149-152.
- Irianto, H.E. 2013. "Produk Fermentasi Ikan." Niaga Swadaya, Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. "Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan." Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Kuo, C.C., dan Chu, C.Y. 2003. Quality Characteristics of Chinese Sausages Made From PSE Pork. *Journal Meat Science* 64 (4): 441-449.
- Lawless, H.T., dan Heymann, H. 2010. "Sensory Evaluation of Food: Principle and Practices." Springer, New York.
- Legowo, A.M., Soepardie, Miranda, R., Anisa, I.S.N., dan Rodidayah, Y. 2002. Pengaruh Perendaman Daging Pra Kyuring Dalam Jus Daun Sirih Terhadap Ketengikan dan Sifat Organoleptik Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 13 (1): 64-69.
- Lorenzo, J.M., Purrinos, L., Temperan, S., Bermudez, R., Tallon, S., dan Franco, D. 2011. Physicochemical and nutritional composition of dry-cured duck breast Poult. *Journal Science* 90: 931 – 940.
- Nuraidah. 2013. Studi Pembuatan Daging Tiruan Dari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*. L). Skripsi, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Prayitno, S. 2002. "Aneka Olahan Terong." Kanisius, Yogyakarta.

- Permana, R.A., dan Putri W.D.R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3 (2): 734-742.
- Purnamasari, E., Munawarah, D.S., dan Ziam, S.I. 2013. Mutu Kimia Dendeng Semi Basah Daging Ayam yang Direndam Jus Daun Sirih (*Piper bettle* L.) dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman Berbeda. *Jurnal Peternakan* 10 (1): 9-17.
- Purnomo, H. 1996. "Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging." PT. Gramedia Widiasarana, Jakarta.
- Putro, B.E. 2006. "Membuat Dendeng Rendah Kolestrol dari Jantung Pisang." Agromedia Pustaka, Depok.
- Rahmawati, E. 1997. Pengaruh Tingkat Pencucian dan Cara Pemberian Bumbu Terhadap Daya Simpan Dendeng Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) Asap. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmayuni, Hamzah, F., dan Nofiyana, F. 2013. Penambahan Madu dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah. *Jurnal SAGU* 12 (1): 25-33.
- Rusmianto. 2007. Penambahan Isolat Protein Kedelai Pada Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Batu (*Musa brachycarpa* Back). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sandi, R. 2015. Pengaruh Rasio Kacang Merah/Air dan Jumlah Starter Terhadap Sifat Fisiokimia dan Fungsional Yoghurt Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sani, M. 2001. Upaya Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Sebagai Bahan Baku Ikan Asin Jambal Roti. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. 2006. "Bahan Tambahan Pangan." Kanisius, Yogyakarta.
- Sarpian, T. 2003. "Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani." Kanisius, Yogyakarta.
- Sastrapradja, S.D. 2012. "Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia." Yayasan Pustaka Obor Indonesia, Jakarta.
- Siddiq M., Ravi R., Harte J.B., dan Dolan K.D. 2010. Physical and Fuctional Characteristics of Selected Dry Bean (*Phaseolus vulgris* L.) Flours. *Food Science and Technology* 42: 232-237.
- Simpen, I.N. 2008. Isolasi Cashew Nut Shell Liquid Dari Kulit Biji Jambu Menté (*Anacardium occidentale* L) dan Kajian Beberapa Sifat Fisikokimianya. *Jurnal Kimia* 2 (2): 71-76.
- Soeparno. 2005. "Ilmu dan Teknologi Daging." Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Sutijahartini, S. "Pengeringan." Argoindustri Press, Bogor.

- Sy, E.M. 2012. "Panduan Lengkap Bisnis dan Budi Daya Jamur Tiram." Lily Publisher, Yogyakarta.
- Syarifa, R.N., dan Teti, E. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1 (1): 46-55.
- Tarladgis, B.G.B.M., Watts, M.T.Y., dan Duggan, L.R. 1960. A Destillation Method for The Quantitative Determination of Malonaldehyde in Rancid Foods. *Journal of American Oil Chemistry Society* 37: 44-48.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. "Pedoman Budi Daya Jamur." Nuansa Aulia, Bandung.
- Tjokrokusumo, D. 2008. Jamur Tiram (*Pleurotus ostreanus*) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan. *Jurnal Industri*.
- Trilaksani, W. 2003. Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja Antioksidan dan Peran Terhadap Kesehatan. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wardani, N.A.K., dan Widjanarko, S.B. Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreanus*) dan Gluten Dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 14 (3): 151-164.
- Waziroh, E., Ali, D.Y., dan Istianah, N. 2017. "Proses Termal Pada Pengolahan Pangan." Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., dan Giarni, R. 2015. Pasca Panen Jamur Tiram Putih (*Pleurotus* sp.) Dengan Teknik Pengeringan Oven. *PROS SEM NAS MASYBIODIV INDON* 1 (7): 1693-1697.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. "Pengantar Teknologi Pangan." PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. "Kimia Pangan dan Gizi." PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. "Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen." Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. "Kimia Pangan dan Gizi." PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylene) dan Plastik PP (Polypropylene) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 5 (1): 22-27.
- Yusniardi, E., Kanetro, B., dan Slamet, A. 2010. "Pengaruh Jumlah Lemak Terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan *Meat analog* Protein Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*)." *AGRITECH* 30 (3): 148-151.
- Zebua, E.A., Rusmarilin, H., dan Limbong, L.N. 2014. Pengaruh Perbandingan Kacang Merah dan Jamur Tiram Dengan Penambahan Tapioka dan Tepung Talas Terhadap Mutu Sosis. *Jurnal Rekayasa Pangan* 2 (4): 92-101.