

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim a, 2011. Jamur Tiram. <http://digilib.unimus.ac.id>. [20 Oktober 2013].
- Alda, E.R., D.R. Permana dan T. Pasaribu. 2001. Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Pasar. Grasindo. Jakarta.
- Astawan.M. dan L.K.Andreas. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Kajian dan Analilis Bahan Tambahan Pangan. Edisi Pertama. Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyana, Y.A., Muchroji dan M. Bakrun. 1999. Budidaya dan Analisis Usaha Jamur tiram. Penebar swadaya. Jakarta.
- Damanik, RMS. 2010. Pengaruh Konsentrasasi Kalsium Klorida (CaCl₂) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. Baso Ikan. SNI 01-3819-1995. Standarisasi Nasional Jakarta. Indonesia.
- Direktorat Jenderal Perikanan, 1983. Sumberdaya Perikanan Laut di Indonesia. Jakarta.
- Djuhanda, T. 1981. Dunia Ikan. Penerbit, Armico. Bandung.
- Farrel, K.T. 1990. Spcies, Condiments and Seasonings. Second Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I Liberty, Yogyakarta.
- Harikedua, 1992. Pengukusan. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34108/7/cover.pdf>. akses tanggal 19 Oktober 2013. Makassar.
- Harris, R. S. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Institut Teknologi Bandung, Bandung.

- Hossain S, M Hashimoto, EK Choudhury, 2003. Dietary mushroom (*Pleurotus ostreatus*) ameliorates atherogenic lipid in hypercholesterolaemic rats
- Kusnandar, Feri. 2007. Kimia Pangan. Bogor. IPB
- Lisdiana, F. 1997. Membuat Aneka Abon. Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).Yogyakarta.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Tuna (*Thunnus sp*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mohamad, Anang dan Nurwantoro. 2004. Diklat Kuliah Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muchtadi, 2009. Penggorengan Vakum pada Kerupuk Ikan. Jurnal Penelitian BAB 1. Pendahuluan.coverpdf. Akses tanggal 21 Oktober 2013. Makassar.
- Okada, M. 1990. Fish and Raw Material. In Science of Processing Marine Food Product. Vol. I. Editor. T. Motohiro, H. Kadota. K. Hashimoto. M. Katayama and T. Tokunaga. Japan International Cooperation Agency. Hyoga International Centre Japan.
- Padisurya,C.1983. pengaruh jenis daging dan penambahan tepung terhadap mutu bakso. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Palupi. W.D.E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging . Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purnomo,H.,D.Rosyidi dan H. Erwan. 2000. Substitusi Tepung Lupin (*Lupinus sp*) Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Editor Lilis Nuraida, Ratih Dewanti, Hariadi dan Slamet Budiarjo. Dalam: Prosiding Seminar Industri Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Indonesia. 9---10 Oktober 2001.

- Putra, B.W. 2004. Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Jamur Tiram dengan Substitusi Otak Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Rahayu, E., dan N. Berlian. 1994. Bawang Merah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1. Penerbit Binacipta. Bogor
- Sarpian, T. 2003. Pedoman Berkebun Lada Dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sumarmi. 2006. "Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih". Jurnal Inovasi Pertanian Vol. 4, No. 2, 2006
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan Natrium Tripolyfosfat Terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana, IPB. Bogor.
- Sunaryono, H., P. Soedomo dan E.Reny. 1984. Produksi Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) dari Bibit Dataran Rendah dan Dataran Tinggi. Buletin Penelitian Hortikultura. Vol XI (2):4-10. Lembang
- Sutaryo, Mulyani S. 2004. Pengetahuan Bahan Hasil Olahan Ternak Dan Standar Nasional Indonesia, Pustaka UNDIP, Semarang.
- Suzuki, T. 1981. Fish Krill Protein Processing Technology. Aplied Science Publisher, Ltd. London.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan ikan tuna, ayam, dan kelinci pada komposisi dan kualitas fisik bakso

- Wargiono,J. 1979. Ubi kayu dan cara bercocok tanamnya. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian, Bogor.
- Waridi. 2004. Pengolahan Bakso Ikan.[http:// psbtik. smkn1 cms.net/ pertanian/ pengolahan bakso ikan.pdf](http://psbtik.smkn1.cms.net/pertanian/pengolahan_bakso_ikan.pdf) >.
- Wibowo,S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Pen. Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1982. Pengantar Teknologi Pangan PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi, PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

LAMPIRAN

UJI ORGANOLEPTIK

WARNA

Lampiran 1. Hasil Organoleptik Parameter Warna Bakso Jamur Tiram Perlakuan A1

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	4	4	4
2.	Panelis 2	3	3	3	3
3.	Panelis 3	3	3	3	3
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	4	4	3	3,666667
6.	Panelis 6	4	4	4	4
7.	Panelis 7	4	4	4	4
8.	Panelis 8	3	3	3	3
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	3	3	3	3
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Ikan Tuna, 2013.

Lampiran 2. Hasil Organoleptik Parameter Warna Bakso Jamur Tiram Perlakuan A2

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	4	4	4	4
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	4	4	3	3,666667
6.	Panelis 6	4	4	4	4
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	3	3	3	3
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	3	3	3	3
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 3. Hasil Organoleptik Parameter Warna Bakso Jamur Tiram
Perlakuan A3**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	5	5	5	5
3.	Panelis 3	3	3	3	3
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	3	3	3	3
6.	Panelis 6	4	4	4	4
7.	Panelis 7	4	4	4	4
8.	Panelis 8	5	5	5	5
9.	Panelis 9	5	5	5	5
10.	Panelis 10	4	4	4	4
11.	Panelis 11	4	4	4	4
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

AROMA

**Lampiran 4. Hasil Organoleptik Parameter Aroma Bakso Jamur Tiram
Perlakuan A1**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	4	4	4
2.	Panelis 2	4	4	4	4
3.	Panelis 3	2	2	2	2
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	3	3	4	3,333333
6.	Panelis 6	3	3	4	3,333333
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	4	4	4	4
9.	Panelis 9	3	3	3	3
10.	Panelis 10	4	4	4	4
11.	Panelis 11	4	4	4	4
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 5. Hasil Organoleptik Parameter Aroma Bakso Jamur Tiram
Perlakuan A2**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	4	4	4
2.	Panelis 2	3	4	3	3,333333
3.	Panelis 3	4	3	4	3,666667
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	3	3	4	3,333333
7.	Panelis 7	4	4	4	4
8.	Panelis 8	3	3	3	3
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	3	4	3	3,333333
12.	Panelis 12	3	3	3	3
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 6. Hasil Organoleptik Parameter Aroma Bakso Jamur Tiram
Perlakuan A3**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	4	4	4
2.	Panelis 2	4	4	4	4
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	4	4	3	3,666667
6.	Panelis 6	3	4	4	3,666667
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	5	5	5	5
9.	Panelis 9	5	5	5	5
10.	Panelis 10	4	4	4	4
11.	Panelis 11	4	4	4	4
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	3	3	3	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

TEKSTUR

Lampiran 7. Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Bakso Jamur Tiram Perlakuan A1

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	4	3	3,333333
2.	Panelis 2	3	3	3	3
3.	Panelis 3	2	2	2	2
4.	Panelis 4	3	3	3	3
5.	Panelis 5	3	4	3	3,333333
6.	Panelis 6	3	3	3	3
7.	Panelis 7	4	4	4	4
8.	Panelis 8	3	3	3	3
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	3	3	3	3
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

Lampiran 8. Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Bakso Jamur Tiram Perlakuan A2

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	4	4	4	4
2.	Panelis 2	3	3	3	3
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	3	4	3	3,333333
6.	Panelis 6	3	3	3	3
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	3	3	3	3
9.	Panelis 9	5	5	5	5
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	4	4	3	3,666667
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 9. Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Bakso Jamur Tiram
Perlakuan A3**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	4	4	4	4
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	3	3	3	3
6.	Panelis 6	4	3	3	3,333333
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	4	4	4	4
9.	Panelis 9	5	5	5	5
10.	Panelis 10	4	4	4	4
11.	Panelis 11	3	3	3	3
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	5	5	5	5

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

Rasa

**Lampiran 10. Hasil Organoleptik Parameter Rasa Bakso Jamur Tiram
Perlakuan A1**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	4	3	3	3,333333
3.	Panelis 3	3	3	3	3
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	4	4	4	4
7.	Panelis 7	3	3	3	3
8.	Panelis 8	2	2	2	2
9.	Panelis 9	3	3	3	3
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	4	4	4	4
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 11. Hasil Organoleptik Parameter Rasa Bakso Jamur Tiram
Perlakuan A2**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	4	3	3	3,333333
3.	Panelis 3	2	2	2	2
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	3	3	4	3,333333
7.	Panelis 7	4	4	4	4
8.	Panelis 8	2	2	2	2
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	4	4	4	4
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	4	4	4	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 12. Hasil Organoleptik Parameter Rasa Bakso Jamur Tiram
Perlakuan A3**

No.	Panelis	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
1.	Panelis 1	3	3	3	3
2.	Panelis 2	4	4	4	4
3.	Panelis 3	4	4	4	4
4.	Panelis 4	4	4	4	4
5.	Panelis 5	4	4	4	4
6.	Panelis 6	4	4	4	4
7.	Panelis 7	4	4	4	4
8.	Panelis 8	4	4	4	4
9.	Panelis 9	4	4	4	4
10.	Panelis 10	3	3	3	3
11.	Panelis 11	4	4	4	4
12.	Panelis 12	4	4	4	4
13.	Panelis 13	5	5	5	5

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013

Lampiran 13. Nilai Rata-Rata Hasil Pengujian Organoleptik Bakso Jamur Tiram

No	Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1.	A1	3,44	3,51	3,28	3,41
2.	A2	3,51	3,59	3,62	3,44
3.	A3	3,92	3,95	3,79	3,92

. Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013

KADAR LEMAK

Lampiran 14. Hasil Pengujian Kadar Lemak

No.	Ulangan	Kadar Lemak
1.	A1	0,28
2.	A2	0,76
3.	A3	1,2

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

KADAR PROTEIN

Lampiran 15. Hasil Pengujian Kadar Protein

No.	Ulangan	Kadar Protein
1.	A1	4,67
2.	A2	5,14
3.	A3	6,5

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

KADAR AIR

Lampiran 16. Hasil Pengujian Kadar Air

No.	Ulangan	Jumlah Kadar Air (%)
1.	A1	70,34
2.	A2	64,05
3.	A3	62,74

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

KADAR ABU

Lampiran 17. Hasil Pengujian Kadar Abu

No.	Ulangan	Jumlah Kadar Abu (%)
1.	A1	1,25
2.	A2	1,89
3.	A3	2,06

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Jamur Tiram, 2013.

LAMPIRAN GAMBAR

Lampiran 18. Gambar Ikan Tuna Mata Besar



Lampiran 19. Adonan Bakso Jamur Tiram



Lampiran 20. Bakso Jamur Tiram Perlakuan A1



Lampiran 21. Gambar Bakso Jamur Tiram Perlakuan A2



Lampiran 22. Gambar Bakso Jamur Tiram Perlakuan A3

