

DAFTAR REFERENSI

- Agrotek. (2020). *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Jamur Tiram*. <https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-jamur-tiram/>. [10 Agustus 2021]
- Agustina, F. (2011). *Evaluasi Parameter Produksi Biogas Dari Limbah Cair Industri Tapioka Dalam Bioreaktor Anaerobik 2 Tahap*. [Tesis]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Alwi, S. (1994). *Alat-alat Analisis dalam Pembelajaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Bayu, S., Lela N., & Arnisa S. (2021). Perancangan Dua Jenis Cetakan Bakso Pada Mesin Pencetak Bakso Berbasis Outseal PLC. *Jurnal Ilmiah Teknik Elektro*, 18(2), 135–148.
- Cahyana, Y. A., M. Mucrodji & Bakrun. (1999). *Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Eka, S., Intan D. N., & Irmayani. (2019). Penambahan Karagenan (*Kappaphycus alvarezii*) Sebagai Bahan Pengenyal Terhadap Kadar Air dan Kadar Garam Bakso Daging Kerbau. *Sinegritas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 2, 26–27.
- Food Chemical Codex. (1981). *Carrageenan*. National Academy Press Washington. p 74-75.
- Haditama. (2009). Studi Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* LINN) Pada Pengawetan Bakso Dengan Asam Asetat. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hana, N. S., Sri H., Nugraha E. S., & Rizal S. (2014). Aplikasi Kitosan Dengan Penambahan Ekstrak Bawang Putih Sebagai Pengawet dan Pelapis Edibel Bakso Sapi (*Chitosan Application with Addition of Garlic Extract as s Preservative and Meatballs Edibel Coating*). *Jurnal Sains Terapan*, 1(4), 35–45.
- Hutari, A. D. (2020). Perancangan Industri Kecil dan Menengah (IKM) Kerupuk Jengkol (*Pithecellobium lobatum* B.) Dengan Kapasitas Produksi 119 Kg Per Hari. [Skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Irhananto, Y. (2014). Pertumbuhan Dan Produktifitas Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Pada Komposisi Media Tanam Ampas Kopi Dan Daun Pisang Kering Yang Berbeda. *Naskah Publikasi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Jamilah, N., Handayani, & Riyanto. (2016). Pengaruh Olahan Berbagai Produk Makanan Terhadap Kadar Protein Pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Eksakta*, 2(1).
- Kadariah, Lien K., & Clive G. (1978). *Pengantar Evaluasi Proyek*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Kasmir & Jakfar. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana.
- L. Chakim., B. Dwiloka., & Kusrahayu. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Ait,

- Kadar Air, dan Kesukaan Pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agricultural Journal*, 2(1), 97–104.
- La, G., Cynthia G. C. L., & Firat. M. (2016). Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 38–44.
- Mohamad, Y. H., Aisyah L., & Issutarti. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram Putih. *Teknologi Dan Kejuruan*, 41(2), 164–172. <https://doi.org/10.17977/um031v41i22018p164>. [14 Juli 2021]
- N.S. Untoro., Kusrahayu. & B. E. Setiani. (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567–583.
- Nadia, D. S., Zainal I., & M. Amin. K. (2017). Analisis Perancangan Tataletak Fasilitas Produksi Menggunakan Metode *Activity Relationship Chart* (ARC). *Jurnal Manajemen*, 9(1), 38–47. <https://doi.org/10.29264/jmmn.v9i1.2431>. [17 Juli 2021]
- Novita, R. S. (2014). Pengaruh Proporsi Gluten Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *Ejurnal Boga*, 3(1), 111–119.
- Nurhasni. (2019). Perancangan Pabrik Permen Lunak Jelly Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Kapasitas 1.000 Kg Permen Per Bulan. [Skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Prasetyo, G. (2017). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Jamur Tiram Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. [Skripsi], Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Riska. (2018). Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Danke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Roby. (2020). Pengertian Kapasitas Produksi , Aspek, Jenis, Perencanaan dan Strategi. <https://smarbtis.id/2020/10/25/pengertian-kapasitas-produksi-aspek-jenis-perencanaan-dan-strategi/>. [11 Agustus 2021]
- Rosmawaty, P., & Yunizal. (1999). Teknologi Ekstraksi Pikokoloid Dari Rumput Laut. 135-154. Dalam Prosidings Pra Kipnas VII Forum Komunikasi I Ikatan Fikologi Indonesia (IFI). Serpong Gedung DRN, Puspitek, 8 September 1999.
- Selvi S., Jenny E. A. K., & Maria F. S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2), 73–84.
- Sinaga, H. (2019). Daya Terima Bakso Dengan Variasi Formulasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Konsumen. *Karya Tulis Ilmiah, Politeknik Kesehatan Medan*.
- Standar Nasional Indonesia. (2017). *01-3160-1992*. Jakarta: Bawang Putih. Badan Standarisasi Nasional..

- Sopina E., Verly D. & Roike M. (2017). Mutu Karaginan dan Kekuatan Gel Dari Rumput Laut Merah (*Kappaphycus alvarezii*). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 130–133.
- Suarmita, H., Dasir, & Ade V. Y. (2016). Mempelajari Sifat Fisika Kimia Bakso Jamur Dengan Persentase Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dan Tepung Tapioka. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan, Edible*, 1, 1–7.
- Sumarsih, S. M. P. (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susilawati, E. S. (2020). Peningkatan Daya Saing Melalui Strategi Pemasaran Jamur Tiram Putih (Studi Kasus) Di Desa Bekut. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 9(2), 113–120.
- Tahrir, A., & Retty N. (2009). Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2), 44–52
- Taufan, M. (2018). Penentuan Jumlah Tenaga Kerja yang Optimal dengan Metode Work Sampling Di IKM Griya Mank Gudo Jombang. *Jurnal*, 01(01), 31–35..
- Tialamsari, D. (2019). PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Euclima cottonii*) SEBAGAI BAHAN PENGENYAL PADA PEMBUATAN BAKSO JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- United States Department of Agriculture (USDA). (2010). *National Nutrient Database for Standard Reference of Raw Garlic*. United State Department of Agriculture: Agriculture Research Service.
- Vradinatika, A. (2020). Kandungan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dalam Bentuk Ekstrak Sebagai Antifungi Dalam Uji Mikrobiologi. *Jurnal Kedokteran Sains Dan Teknologi Medik (STM)*, 3(1), 41–48.
- Wibowo, S. (2009). *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widya, F. R., Grace Y. M., & Revo. L. I. (2020). Evaluasi Kelayakan Finansial Proyek Perumahan Casa De Viola Grand Kawanua Manado. *Jurnal Sipil Statik*, 8(1), 107–116.
- Winayati, Fadrizal L., & Virgo T. H. (2019). Analisis Kebutuhan Areal Parkir Gedung Fakultas Teknik Universitas Lancang Kuning. *SIKLUS: Jurnal Teknik Sipil*, 5(1), 39–51.