

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI-3751:2009 tentang tepung terigu sebagai bahan makanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI-3818-2014 tentang Bakso, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Alakali, J,S., Irtwange, S,V., Mzer, M,T. 2010. Quality Evaluation of Beef Patties Formulated with Bogor Groundnut (*Vigna Subterranean L.*) Seed Flour. *Meat Science* (85) : 215-223.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Alozie, Y.E., Iyam, M.A., Lawal,O., Udofia, U., dan Ani, I.F. 2009. Utilization of Bogor Groundnut Flour Blends in Bread Production. *Journal of Food Technology*, 7 (4) : 111-114.
- Amalia, W. 2018. Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmi Kelautan , Universitas Brawijaya, Malang.
- Ananta, R. 2015. Pertumbuhan dan produksi kacang Bogor (*vigna subterranea L.Verdcourt*) dengan berbagi dosis dan cara pemberian pupuk kandang ayam. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Benyamin Franklin Sation, Washington D.C.
- Arise, K, A., Oriade, K, F., Asogwa, N,T., Nwachukwu, I. 2022. Amino acid profile, physicochemical and sensory properties of noodles produced from wheat bambara protein isolate. *Measurement : Food 5* : 100020
- Apriani, R., Astuti, S., Suharyono., Susilawati. 2022. Substitusi Jamur Tiram (*Pleorotus ostreatus*) dalam pembuatan bakso ikan beloso (*Saurida tumbil*) : evaluasi sifat kimia dan sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* 1 (1) : 61 - 77
- Astawan, Made. 2009. Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Chang, S,T., Miles, G,P. 2004. Mushrooms Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect, and Enviromental Impact. CRC Press, Second Edition.

- Damayanti, E., Marliyati, S.A., Syarif, H., Sukandar D. 1997. Percobaan Makanan. IPB Press, Bogor.
- Erni, N., Kadirman., Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4 : 95 – 105.
- Halimi, R., Barkla, A., Mayes, S.. 2018. The potential of the underutilized pulse bambara groundnut (*vigna subterranea (L) Verdc*) for nutritional food security. *Journal of food composition and Analysis* 24.
- Handayani, S., Dasir., Yani, V, A. 2016. Mempelajari sifat fisika kimia bakso jamur dengan persentase jamur tiram putih (*Pleurotus Jacq*) dan Tepung Tapioka. *Edible* (1) : 1 -7.
- Hajriatun, N., Sofiyatin, R., Jaya, S., dan Widiada, N. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Air Bakso Jamur Tiram (Muram). *Jurnal Gizi PPrim* 2 (1) : 22~29
- Hasniar., Rais, M., Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa olifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* (5) : 189 – S200
- Hertanto, Y.M., Larasati, A., Issutarti. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram Putih. *Teknologi dan Kejuruan* 41 (2).
- Khuluqiah, K., Johan, S.V., Rahmayuni. 2019. Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Jamur Tiram Putih (*Pleutorus ostreatus*) dalam Pembuatan Bakso Nabati. *Jom Faperta* (6).
- Komariah, N. Ulupi., Hendrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Campuran Jamur Tiram Putih (*Pleorotus ostreatus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. *Journal of the Indonesia Tropical Animal Agriculture* 30 (1) : 34 – 41.
- Koswara, S., Hariyadi, P., dan Purnowo. 2001. Bakso Daging. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*. 1 (8) .1411-2736.
- Kurniawan, S. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Profil Gelatinisasi Tepung Kacang Bogor Berdasarkan Perbedaan Warna Kulit Ari Kacang Bogor [Skripsi]. Program studi teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.

- Kuswanto., Waluyo, B., Pramantasari, R.A., Canda, S. 2012. Koleksi Dan Evaluasi Galur-Galur Lokal Kacang Bogor (*Vigna Subterranea*). *Seminar Nasional Peripi*, Institut Pertanian Bogor.
- Manfaati, R., Baskoro, H., Rifai, M, M. 2019. Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan *Tray dryer*. *Jurnal Fluida* 12 (2) : 43-49
- Martunis, N., Freitas, V. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian* 4(3) : 26-30
- Mentari, R., Ananditi, K,B., Basito. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(3).
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Teknologi dan industri pangan* (12) : 1-2
- Oyeyinka, T,A. 2016. Nutritional, Sensory, and Fuctional Properties of a Bogor Groundnut Complementary Food. College of Agriculture, Engineering and Science, University od KwaZulu-Natal, Pietermaritzburg, South Afrika.
- Okafor, J, N,C., Jideani, A,V., Meyer, M., Hill, M. 2022. Bioactive components in bambara groundnut (*Vigna Subterranea (L.) Verdc*) as apotential source of nutraceutical ingredients. *Heliyon* 8 : e9024
- Praptiningsih, Y., Widya, N., Lindriati, T., dan Manika, I. 2017. Sifat-Sifat Seasoning Alami Jamur Merang (*Volvariella Volvacea*) Terfenmentasi Menggunakan Tapioka Teroksidasi Sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi* 11 (1), 1-9.
- Prasetio, O, P., Puspita, D, I., Fatmawati, I. 2021. Kadar serat pangan dan sifat organoleptik crackers bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara. *Jurnal teknologi pangan dan gizi* 20 (2) : 130-138.
- Putri, A, F, E. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi pada lama postmortem yang berbeda dengan penambahan karagenan [Skripsi]. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, E, W., Destiana, D,1., Faturrohman, F., Waryudin. 2020. Utilization of bambara bean (*Vigna subterranea L.*) Flour as a substitution of wheat flour

- in making cookies. Proceeding International Conference on Green Agro-Industry 4 : 156-161
- Saifudin, A. 2020. Formulasi Bakso Analog Berbahan Dasar Jamur Tiram Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Sinaga, H. 2019. Daya Terima Bakso Dengan Variasi Formulasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Konsumen [Skripsi]. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Medan, Medan.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sukma, A. 2022. Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor (*Vigna Subterranea L.*) [Skripsi]. Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik Dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja.
- Sumarni. 2006. Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* 4 (2) : 124-130.
- Syahrudin, H. 2014. Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Utafiyani., Yusasrini, A., dan Ekawati, G. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal ITEPA* 7 (1) : 12-22.
- Ulfa, S., Ismawati, R. 2016. Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat organoleptik bakso. *E-Jurnal Boga* 5 (3) : 83
- Utami, G. E. 2019. Analisis kadar Serat Pangan Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetisi [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya, Malang.
- Utomo, H,A., Rosyidi, D., Widati, S,A. 2014. Studi tentang penambahan jamur tiram(*Pleorotus ostreatus*) terhadap kualitas kimia nugget ayam [Skripsi].

Program studi teknologi hasil ternak, fakultas peternakan, universitas brawijaya, Malang.

Wibowo, S. 2005. Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Terbaru. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yusuf, A. Ayedun, H., dan Sanni L. 2008. Chemical Composition and Fuctional properties of raw and roasted Nigerian benniseed (*Sesamum Indicum*) and Bogor groundnut (*Vigna Subterranean*). *Food Chemistry* 111(2) : 277-2