

**KAJIAN MUTU DAN ANALISIS NILAI TAMBAH DENGAN
PERBANDINGAN KEONG SAWAH DAN JAMUR TIRAM
PUTIH PADA PEMBUATAN PEMPEK LENJER**

Oleh
CHAIREL FARADO



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2017

**KAJIAN MUTU DAN ANALISIS NILAI TAMBAH DENGAN
PERBANDINGAN KEONG SAWAH DAN JAMUR TIRAM
PUTIH PADA PEMBUATAN PEMPEK LENJER**

"Setiap ilmu mesti ada permulaanya,tetapi sama sekali tidak ada pengakhirannya. Kita harus menyadari dan mengakui bahwa apa yang kita ketahui dari ilmu-ilmu jauh lebih sedikit dari pada yang tidak kita ketahui"

"Disetiap kesulitan pasti ada kemudahan "

Kupersembahkan kepada :

Dengan melepaskan bismillahirohmannirohim skripsi ini saya persembahkan untuk:

- ❖ Kedua orang tua saya Bapak Harmain, dan Ibu Lailiah, yang selalu memberikan kasih sayang, nasehat, doa dan semangat.
- ❖ Saudara kesayangan, Ayuk meygha hazria morlina s.kep ners,dan Adik saya Iqbal Sumantri, Mareta Maharani dan Apri Rizki Safira yang selalu memberi motivasi untukku dan yang selalu menguji kesabaranku.
- ❖ Dosen pembimbing Bapak Ir. Dasir, M.Si selaku pembimbing utama dan Ibu Dr Ade Vera Yani, S.P, M.Si selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan dalam penulisan skripsi dengan support dan motivasi.
- ❖ Sahabat-sahabatku (Unang, Obet, Bogel, iin S.H) yang memberi warna-warni hidupku dan selalu menghiburku
- ❖ Sahabat seperjuanganku Ilmu dan Teknologi Pangan angkatan 2012 (Dwi Oktarini, Ulpa Jayanti, Idil Fitriansyah, Riki Andreansyah,Rio Danar H,K dan Triansyah) serta kakak tingkat Fajri, Piter, Arman yang telah menemani dari awal sampai akhir
- ❖ Almamaterku yang kubanggakan

RINGKASAN

CHAIRIEL FARADO Kajian Mutu dan Analisis Nilai Tambah Dengan Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Pada Pembuatan pempek Lenjer (dibimbing oleh **DASIR** dan **ADE VERA YANI**). Penelitian ini bertujuan Mengetahui kajian mutu pempek lenjer dengan perbandingan keong sawah dan jamur tiram putih. Mengetahui nilai tambah pempek lenjer dengan perbandingan keong sawah dan jamur tiram putih. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah dan Balai Riset dan Standarisasi Industri Palembang

Penelitian dengan topik “Kajian Mutu dan Analisis Nilai Tambah Dengan Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Pada Pembuatan Pempek Lenjer”, menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang disusun secara non faktorial dengan faktor perbandingan keong sawah dan jamur tiram putih yang terdiri lima tingkat faktor perlakuan dan diulang sebanyak 4 (empat) kali. Adapun parameter yang diamati dalam penelitian ini, Analisis kimia meliputi kadar protein dan kadar serat pada pempek lenjer. Uji organoleptik meliputi aroma, rasa dan warna dengan uji hedonik serta tingkat kekenyalan dengan uji ranking pada pempek lenjer. Sedangkan analisis nilai tambah meliputi nilai tambah pada pempek lenjer dari jamur tiram putih dan keong sawah. Sedangkan uji organoleptik meliputi aroma, rasa dan warna dengan uji tingkat kesukaan yang dilakukan pada pempek lenjer dengan perbandingan keong sawah dan jamur tiram putih.

Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan S_4 (keong sawah 100% : jamur tiram putih 0%) dengan nilai rata-rata 14,02%. dan kadar protein terendah pada perlakuan S_0 (keong sawah 0% : jamur tiram putih 100%) dengan nilai rata-rata 5,98%. Kadar serat tertinggi terdapat pada perlakuan S_0 (keong sawah 0% : jamur tiram putih 100%) dengan nilai rata-rata 2,19% dan kadar serat terendah pada perlakuan S_4 (keong sawah 100% : jamur tiram putih 0%) dengan nilai rata-rata 0,03%.

Nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap aroma pempek lenjer terdapat pada perlakuan S_2 (keong sawah 50% : jamur tiram putih 50%) dengan nilai rata-rata 3,95 (kriteria agak disukai). Nilai tingkat kesukaan tertinggi rasa pempek lenjer pada perlakuan S_2 (keong sawah 50% : jamur tiram putih 50%) dengan nilai rata-rata 4,00 (kriteria disukai). Nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna pempek lenjer terdapat pada perlakuan S_1 (keong sawah 0% : jamur tiram putih 100%) dengan nilai rata-rata 4,30 (kriteria disukai).

SUMMARY

CHAIRIEL FARADO Quality Review and Analysis of the Added Value By Comparison Apple Snail (*Pila ampullacea*) and White Oyster Mushroom On Making Pempek Lenjer (guided by **DASIR** and **ADE VERA YANI**). This study aimed to learn the quality review of pempek lenjer by comparison apple snail (*Pila ampullacea*) and white oyster mushroom. Studying the added value by comparison apple snail and white oyster mushroom. This study was conducted in the laboratory of the Agriculture Faculty, University of Muhammadiyah and Industrial Research and Standards, Palembang in June 2016 to August 2016.

Research on the topic "Quality Review and Analysis of the Added Value By Comparison Apple Snail (*Pila ampullacea*) and White Oyster Mushroom On Making Pempek Lenjer", using a randomized block design (RAK) which were arranged in a non factorial by comparison apple snail (*Pila ampullacea*) and white oyster mushroom factors which consists of five levels of treatment factor and repeated 4 (four) times. The parameters were observed in this study, chemical analysis includes the levels of protein and fiber content on pempek lenjer. Organoleptic test covering the aroma, taste and color with hedonic test and the level of elasticity with ranking test on pempek lenjer. While the analysis of the added value includes the added value on pempek lenjer from white oyster mushroom and apple snail. While organoleptic tests include aroma, taste and color with preference level test which conducted on pempek lenjer by comparison apple snail and white oyster mushroom.

The highest protein content was found at S₄ treatment (apple snail 100%: white oyster mushroom 0%) with an average value 14.02%. And the lowest protein content was found at S₀ treatment (apple snail 0%: 100% white oyster mushroom) with an average value 5.98%. The highest fiber content was found at S₀ treatment (apple snail 0%: 100% white oyster mushroom) with an average value 2.19% and lowest fiber content was found at S₄ treatment (100% apple snail: white oyster mushroom 0%) with an average value 0.03%.


The highest pleasure levels value of pempek lenjer aroma was found in S₂ treatment (apple snail 50%: white oyster mushroom 50%) with an average value of 3.95 (rather preferred criteria). The highest pleasure levels value of pempek lenjer taste was found in S₂ treatment (apple snail 50%: 50% of white oyster mushroom) with an average value 4.00 (preferred criteria). The highest pleasure levels value of the pempek lenjer colors was found in the treatment S₁ (apple snail 0%: white oyster mushroom 100%) with an average value 4.30 (preferred criteria)

HALAMAN PENGESAHAN
KAJIAN MUTU DAN ANALISIS NILAI TAMBAH DENGAN
PERBANDINGAN KEONG SAWAH DAN JAMUR TIRAM
PUTIH PADA PEMBUATAN PEMPEK LENJER

oleh
CHAIRIEL FARADO
432012004

Telah dipertahankan pada ujian tanggal 2 Februari 2017

Pembimbing Utama,



Ir. Dasir, M.Si

Pembimbing Pendamping,



Dr. Ade Vera Yani, S.P., M.Si

Palembang, 7 Maret 2017

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang

Dekan,



Dr. Ir. Gusmiatun, MP

NBM/NIDN.727236/0016086901

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Chairiel Farado
NIM : 432012004
Tempat/tanggal lahir : Rasuan Oku Timur/ 18 Mei 1995

Dengan ini menyatakan bahwa karya ilmiah saya yang berjudul Kajian Mutu dan Analisa Nilai Tambah Dengan Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Pada Pembuatan Pempek Lenjer, adalah asli hasil tulisan yang disusun dan bukan merupakan hasil dari plagiatisme. Apabila dikemudian hari diketahui adanya ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademis berupa pembatalan gelar yang saya peroleh melalui pengajuan karya ilmiah ini.

Palembang, Desember 2016

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT.,berkat Rahmat dan Hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Kajian Mutu dan Analisis Nilai Tambah Dengan Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Pada Pembuatan Pempek Lenjer”**

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Ir.Dasir, M,Si selaku pembimbing utama dan Ibu Dr Ade Vera Yani,S.P.,M.Si selaku pembimbing pendamping, yang telah memberikan saran, petunjuk, motivasi, dan membimbing dalam menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih kurang sempurna, baik isi maupun cara penulisannya. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang konstruktif dalam rangka penyempurnaan skripsi ini. Kiranya skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua

Palembang, Februari 2017

Penulis

RIWAYAT HIDUP

CHAIRIEL FARADO dilahirkan di Rasuan OKU TIMUR pada tanggal 18 Mei 1995, anak kedua dari lima bersaudara, dari pasangan Bapak Harmain S.P dan Ibu Lailiah S.Pd.

Pendidikan sekolah dasar telah diselesaikan tahun 2006 di (SD) Negeri 01 Rasuan OKU TIMUR, Sekolah Menengah Pertama Tahun 2009 di (SMP) Negeri 01 Madang Suku 1 OKU TIMUR, Sekolah Menengah Atas Tahun 2012 (SMA) Muhammadiyah 1 Palembang. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang pada tahun 2012 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.

Pada Bulan Januari 2016 sampai dengan Maret 2016, penulis mengikuti program kuliah kerja nyata (KKN) Angkatan ke X di desa Tanjung Rancing Kayu agung (Ogan Komering Ilir)

Pada bulan September 2016 penulis melaksanakan penelitian tentang Kajian Mutu dan Nilai Tambah dengan Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Pada Pembuatan Pempek Lenjer.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
RIWAYAT HIDUP	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
BAB II. KERANGKA TEORITIS	3
A. Tinjauan Pustaka.....	3
1. Keong Sawah	3
2. Jamur Tiram Putih.....	5
3. Pempek.....	8
4. Nilai Tambah Pempek Lenjer dari Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih.....	9
B. Hipotesis	10
BAB III. PELAKSANAAN PENELITIAN	11
A. Tempat dan Waktu.....	11
B. Alat dan Bahan	11
C. Metode Penelitian.....	18
D. Analisis Statistik	13
E. Cara Kerja.....	18
F. Peubah yang Diamati.....	22
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Analisis Kimia	26
1. Kadar Protein	26
2. Kadar Serat.....	27
B. Uji Organoleptik	29
1. Aroma.....	29

	Halaman
2. Rasa	31
3. Warna	33
4. Tingkat Kekenyalan	34
C. Analisis Nilai Tambah Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Pada Pembuatan Pempek Lenjer	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Keong sawah.....	4
2. Jamur Tiram Putih.....	6
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Pengolahan Daging Keong Sawah Giling	19
4. Diagram Alir Proses Pengolahan Jamur Tiram Putih Halus.....	20
5. Diagram Alir Proses Pembuatan Pempek Lenjer.....	21

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Keong Sawah	4
2. Komposisi Zat Gizi Jamur Tiram Putih	7
3. Komposisi Nilai Gizi Pempek	9
4. Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Sebagai Sumber Protein Alternatif	12
5. Pengacakan Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih	12
6. Daftar Analisis Keragaman Rancangan Acak Kelompok Non Faktorial Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih	13
7. Daftar Analisis Keragaman Rancangan Acak Kelompok Non Faktorial Untuk Organoleptik	15
8. Perhitungan Nilai Tambah Pempek Lenjer dari perlakuan keong sawah dan jamur tiram putih.....	16
9. Uji BNP Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Kadar Protein Pempek Lenjer	26
10. Uji BNP Perbandingan Keong Sawah Terhadap Keong Sawah	27
11. Uji Tukey Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Aroma Pempek Lenjer.....	29
12. Uji Tukey Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Rasa Pempek Lenjer	31
13. Uji Tukey Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Warna Pempek Lenjer.....	32

	Halaman
14. Uji Tukey Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Tingkat Kekenyalan Pempek Lenjer.....	34
15. Analisi Nilai Tambah Pengolahan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Pada Pempek Lenjer Kecil Dalam 1 kali Proses Produksi	36
16. Bahan Baku yang Digunakan dan Pempek Lenjer Kecil Yang Dihasilkan Dalam 1 Kali Proses Produksi	37
17. Proses Produksi Output dan Nilai Tambah Dalam Pengolahan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Menjadi Pempek Lenjer Kecil	37
18. Proses Produksi Nilai Tambah, Tenaga Kerja Langsung dan Keuntungan Pengolahan Keong sawah dan Jamur Tiram Putih.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Formulir Uji Hedonik terhadap Aroma, Rasa dan Warna Pempek Lenjer.....	43
2. Formulir Uji Ranking terhadap Kekenyalan Pempek Lenjer	44
3. Data Hasil Analisis Kadar Protein pada Masing-Masing Perlakuan (%)	45
4. Data Hasil Analisis Keragaman Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Protein Pempek Lenjer	45
5. Teladan Pengolahan Data Hasil Analisis Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Protein Pempek Lenjer.....	49
6. Teladan Pengolahan Data Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Protein Pempek Lenjer.....	49
7. Data Hasil Analisis Kadar Serat Pempek Lenjer pada Masing-Masing Perlakuan (%)	50
8. Data Hasil Analisis Keragaman Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Kadar Serat Pempek Lenjer	50
9. Teladan Pengolahan Data Hasil Analisis Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Kadar Serat Pempek Lenjer	51
10. Teladan Pengolahan Data Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Kadar Serat Pempek Lenjer.....	54
11. Data Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Aroma Pempek Lenjer	57
12. Data Hasil Analisis Keragaman Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Aroma Pempek Lenjer	57
13. Teladan Pengolahan Data Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Aroma Pempek Lenjer	58
14. Data Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Rasa Pempek Lenjer.....	60

	Halaman
15. Data Hasil Analisis Keragaman Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Rasa Pempek Lenjer.....	64
16. Teladan Pengolahan Data Hasil Data Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Rasa Pempek Lenjer.....	64
17. Data Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Warna Pempek Lenjer.....	66
18. Data Analisis Keragaman Teladan Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Warna Pempek Lenjer.....	66
19. Teladan Pengolahan Data Hasil Data Uji Hedonik Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Warna Pempek Lenjer.....	67
20. Data Uji Rangkaing Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Tingkat Kekenyalan Pempek Lenjer	68
21. Data Transformasi Uji Ranking Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Tingkat Kekenyalan Pempek Lenjer	69
22. Data Analisis Keragaman Uji Ranking Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Tingkat Kekenyalan Pempek Lenjer.....	69
23. Teladan Pengolahan Data Uji Ranking Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Tingkat Kekenyalan Pempek Lenjer.....	70
24. Teladan Pengolahan Data Nilai Tambah Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Terhadap Nilai Tambah Yang Dihasilkan	74

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau kamaboko di Jepang. Pempek dapat dimakan setiap saat, khususnya sebagai makanan selingan, tanpa mengenal waktu. Pempek lebih digolongkan sebagai makanan pembuka (*appetizer*) di restoran. Pempek selain memiliki nilai budaya juga memiliki nilai ekonomi dan gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi utama pada pempek adalah protein, lemak, dan karbohidrat yang diperoleh dari ikan dan tepung sagu (Astawan, 2010).

Menurut Karneta *et al.*, (2013), pempek biasanya dibuat dari daging ikan gabus giling, tepung tapioka, air, garam dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa. Tahapan pengolahan pempek dimulai dari penggilingan daging ikan, pencampuran bahan-bahan seperti tepung tapioka, daging ikan giling air, garam, dan perebusan pempek. Ikan yang biasanya digunakan untuk membuat pempek adalah ikan gabus karena ikan gabus memiliki rasa yang gurih dan mempunyai banyak manfaat bagi tubuh manusia sehingga bagus untuk dikonsumsi.

Ikan gabus mempunyai harga yang cukup berfluktuasi di pasaran, karena pada waktu-waktu tertentu seperti menjelang hari raya harga daging ikan gabus giling bisa mencapai Rp120.000,00 per kg. Selain itu timbul masalah disebabkan ketersediaan ikan gabus yang tidak stabil karena produksi ikan gabus sangat tergantung dari hasil penangkapan di alam. Penangkapan tak terkendali menyebabkan ketersediaannya turun drastis, padahal kebutuhan akan daging ikan gabus terus meningkat. Hal ini menyebabkan harga pempek dari ikan gabus menjadi cukup mahal (Agustini dan Nuyah, 1994).

Berdasarkan permasalahan di atas, maka diperlukan bahan baku alternatif sebagai sumber protein yang mudah didapat, harganya dapat dijangkau masyarakat dan cocok diolah menjadi pempek. Bahan alternatif yang dapat digunakan sebagai sumber protein adalah keong sawah dan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) karena kedua bahan tersebut mempunyai harga yang

lebih rendah dari ikan gabus. Penggunaan keong sawah sebagai pengganti ikan gabus juga disebabkan karena keong sawah mempunyai protein, mineral dan vitamin yang cukup tinggi serta rendah lemak. Penggunaan jamur tiram putih pada pembuatan pempek dikarenakan jamur tersebut berkadar lemak rendah, kadar protein cukup tinggi dan kadar serat yang tinggi. Dilihat dari perkembangan zaman dengan meningkatkan kesadaran konsumen tentang makanan yang sehat, maka dilakukan usaha diversifikasi pada produk pempek yaitu pempek berbahan dasar keong sawah dan jamur tiram putih.

Pada penelitian pendahuluan, perbandingan keong sawah dan jamur tiram putih pada perlakuan perbandingan 50% : 50% dihasilkan pempek lenjer dengan rasa gurih, warna kekuningan dan bertekstur kenyal. Perbandingan keong mas yang lebih tinggi menghasilkan pempek lenjer bertekstur sangat kenyal dan berwarna kehitaman, sedangkan perbandingan keong mas yang lebih rendah menghasilkan pempek lenjer dengan kekenyalan yang rendah dan menghasilkan warna kuning dengan sedikit warna abu-abu dan perlakuan tersebut tidak mencirikan produk pempek lenjer dengan bahan keong sawah.

Berdasarkan uraian diatas dan hasil penelitian pendahuluan maka perlu dilakukan penelitian mengenai "Kajian Mutu dan Nilai Tambah dengan Perbandingan Keong Sawah dan Jamur Tiram Putih Pada Pembuatan Pempek Lenjer".

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kajian mutu pempek lenjer dengan perbandingan keong sawah dan jamur tiram putih.
2. Mengetahui nilai tambah pempek lenjer dengan perbandingan keong sawah dan jamur tiram putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S dan Nuyah. 1994. Kandungan Protein Pempek Produksi Sumatra Selatan. BPPI Sumsel, Palembang.
- Alexs, M. 2011. Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur. Yokyakarta : Pustaka Baru Press
- Astawan, M. 2010. Pempek Nilai Gizi Kapal Selam Paling Tinggi, <http://lenterakecil.com/di-balik-kelezatan-pempek-palembang/>
- Bernas, E., G. Jaworska, and Z. Lisiewska. 2006. Edible Mushrooms as a Source of Valuable Nutritive Constituents. *Acta Science Pol Technology Aliment* 5(1):5-20.
- BSN. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- BSN.2006. Standar Nasional Indonesia Analisis Kadar Protein pada Produk Perikanan (SNI 01-2354.4-2006). Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Budiyono S. 2006. Teknik Mengendalikan Keong Mas pada Tanaman Padi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 2(2) :128-133.
- Cahyana Y.A., Muchroddi dan M. Bakrun. 2004. Jamur Tiram. PT. Penebar Swadaya Bogor. 64 hal. ISBN 979-469-460-5.
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Bandung : Penerbit ITB.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Djariah, M. N & A.S. Djariah. 2001. Budidaya Jamur Tiram: Pembibitan, Pemeliharaan, dan Pengendalian Hama Penyakit. Yogyakarta. Kanisius.
- Ginting, P. 2001. Pengaruh Pemberian Beberapa Level Tepung Keong Sawah Terhadap Performans Kelinci Lokal Lepas Sapih. Skripsi Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Gunawan, A.W. (2000). Usaha Pembibitan Jamur., Penebar Swadaya, Jakarta
- Hanafiah, K.A. 2004. Rancangan Percobaan, Teori dan Aplikasinya. Unsri. Rajawali Pers. Jakarta.

- Hardjanto, W. 1993. Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor
- Hartono, H. 2012. Keong Sawah Hama yang ada Manfaatnya.([http:// www.hardiyantohartono.com/sekilas/keong-sawahhama-yang-ada-manfaatnya](http://www.hardiyantohartono.com/sekilas/keong-sawahhama-yang-ada-manfaatnya)).
- Hayami, Kawagoe, Marooka, and Siregar.1987, Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From a Sunda Village, CGPRT. Bogor.
- Hultin, H.O. 1985. Characteristic of Muscle Tissue dalam Fennema, O.R (ed) Food Chemistri. 2nd ed. Marcel Dekker Inc. NewYork.
- Joseph, G. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita.Bogor: IPBBogor. 200 hlm.
- Karneta, R., Amin Rejo, Gatot Priyanto dan Rindit Pambayun. 2013. Profil Gelatinisasi Formula Pempek "Lenjer" Program Doktor Bidang Kajian Utama Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Ketaren, S. 1996. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Listiana T, 2011, Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Keong Sawah (*Pila ampullacea*) dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng, Skripsi, Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Marsono, Y., 1995. Fermentation of Dietary Fibre in thew HumanLarge Intestine: A review. Indonesian Food and Nutriens.Pro-gress, 2: 48-53.
- Muchtadi, T.R. 2010.Teknologi pengawetan jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). Laporan Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oktasari, N. 2014.Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila Ampullacea*)pada Pembuatan Nugget sebagai Alternatif Makanan Berprotein Tinggi DiDesa Jurug Kecamatan MojosongoKabupaten Boyolali. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Negeri Semarang . (skripsi tidak dipublikasikan).
- Pamungkas, B. 2014.Pengaruh Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Kadar Protein dan Karakteristik Indrawi Pempek Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus dorab*) yang Dihasilkan. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang (Skripsi tidak dipublikasikan).
- Parjimo & Andoko. 2007. Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, danJamur Merang). Jakarta: Agromedia.

- Pia, S. 2008. Aplikasi Minuman Ringan Berkarbonasi Dalam Menghambat Laju Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Piryadi, T. U. 2013. Bisnis Jamur Tiram. Agomedia Pustaka, Jakarta.
- Pratama, F. 2013. Evaluasi Sensoris. Unsri Press: Palembang.
- Riana. 2006. Pengembangan Teknologi Pengolahan Bahan Dasar Pempek Cepat Saji dan Analisis Finansial Usahanya. Program Pasca Sarjana Universitas Sriwijaya. Palembang. (tesis tidak dipublikasikan).
- Rukmana, R.1998. Budi Daya Talas. Yogyakarta : Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 2005. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Liberty. Yogyakarta.
- Sumarmi. 2006. Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih. Inovasi Pertanian. 4:124-130.
- Uju. 2006. Pengaruh Penyimpanan Beku Surimi Terhadap Mutu Bakso Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.