

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI

CONCENTRATE SUBSTITUTION CAUSED EAR MASHROOM OF MEAT BALL ORGANOLEPTIC TEST

¹⁾Nadila Nur Azizah, ²⁾Agustina Widyasworo, ²⁾Dhenok Wahyu Lestari

Program Studi Ilmu Ternak, Universitas Islam Balitar

Universitas Islam Balitar Blitar

Jl. Mojopahit 4A Blitar

Email : nadilnurazizah91@gmail.com, Agustina.widyasworo@gmail.com

ABSTRACT

This research was carried out in Balitar Islamic University Laboratory. It is located at Jl. Majapahit no 4 Blitar. This research was conducted in July 2019. The purpose of this study was to determine the effect of substitution of ear mushroom concentration on organoleptic tests of meatballs. This research is expected to be an input for meatball traders to overcome the price of meat that is too high. This study used ear mushroom of 0%, 35%, 40%, and 45%. The method used in this research is experiment. The results of this study are very significant differences in the color and flavor of meatballs with ear mushroom substitution. There is significant difference in texture but there is not significant difference in the taste of beef meatballs with ear mushroom substitution. Because ear mushroom have taste as beef and are rich in vegetable protein.

Keywords: *ear mushroom, beef meatballs, organoleptic tests.*

1. PENDAHULUAN

Bakso adalah makanan dari olahan daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulatan-bulatan, dan selanjutnya direbus (Cahyono, 2013). Bakso sendiri memiliki penggemar tersendiri di hati masyarakat. selain memiliki rasa yang khas dan harga yang terjangkau, bakso juga mengandung protein, lemak, dan vitamin yang diperlukan oleh tubuh.

Tingginya harga daging membuat kendala tersendiri bagi pedagang bakso. Rata-rata menjual daging dikisaran Rp. 110.000 hingga Rp. 120.000 per kilogram (Aditya, 2019). Untuk menyaingi tingginya harga daging biasanya daging sapi akan dicampur dengan daging ayam atau ikan agar harga bakso tetap terjangkau untuk masyarakat, sehingga konsumen tetap dapat menikmati bakso dengan harga yang terjangkau dan pedagang tidak dirugikan dengan tingginya harga daging. Untuk menarik konsumen pedagang sering menambahkan bahan-bahan tertentu dengan tetap mengutamakan rasa dan harga yang terjangkau. Substitusi bakso daging dengan jamur kuping merupakan alternatif yang dapat dicoba untuk menambah varian baru dalam bakso. Jamur kuping merupakan salah satu kelompok *jelly fungi* yang termasuk dalam kelas *basidiomycota* dan mempunyai tekstur *jelly* yang unik. Jamur kuping dalam substitusi pembuatan bakso sapi akan menambah rasa dan nilai gizi seperti karbohidrat, serat, dan lemak.

Dalam pengembangan usaha bakso perlu adanya inovasi agar konsumen tidak bosan. Bakso sapi dengan penambahan jamur merupakan inovasi yang dapat mengurangi

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

konsumsi daging tanpa menurunkan cita rasa, karena selain protein hewani yang didapat dari daging sapi juga terdapat protein nabati yang berasal dari jamur kuping. Dalam 100 gram jamur kuping mengandung protein nabati sebesar 3,8 gram (Godam, 2012). Menurut Pamita (2017) Protein nabati lebih sehat dibandingkan protein hewani karena protein nabati membantu memerangi keasaman dalam makanan kita dan dapat dijadikan minuman untuk detox. Sedangkan protein hewani mengandung laktosa (gula) yang memperlambat produksi *enzim lactase* sehingga menyebabkan ketidaknyamanan pada pencernaan, contohnya gas lambung.

Dalam penelitian Damdini (2015) pengaruh substitusi jamur kuping putih terhadap kualitas bakso sapi dengan persentase jamur kuping putih 20% dan 30% terhadap mutu indrawi bakso jamur kuping sempel yang lebih disukai masyarakat yaitu bakso dengan dengaan substitusi jamur kuping putih 30%. Jamur kuping milik kalori yang rendah, namun protein alami (asam amino) dan seratnya yang tinggi. Penambahan jamur kuping pada bakso dapat menambah nilai gizi seperti karbohidrat, protein, dan lemak.

2. MATERI DAN METODE

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Peternakan, Jurusan Peternakan Universitas Islam Balitar. Yang beralamat di jalan Majapahit N0.04 Blitar. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2019 sampai 30 Juli 2019.

2.2 Materi Penelitian

2.1.1 Bahan-bahan

Bahan utama yang digunakan pada penelitian ini adalah daging sapi dan jamur kuping. Bahan lainnya adalah bawang putih, tepung kanji, merica bubuk, garam putih lebut, dan penyedap rasa sesuai selera. Total kebutuhan bahan – bahan pembuatan bakso dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Total kebutuhan bahan – bahan pembuatan bakso

No.	Bahan – bahan	Total kebutuhan
1.	Daging sapi	1 kg
2.	Tepung kanji	1 ons
3.	Merica bubuk	1/2 sendok teh
4.	Garam	1 sendok makan
5.	Bawang putih	6 siung

Sumber : Data primer yang diolah (2019).

2.1.2 Alat-alat

Peralatan yang digunakan antara lain pisau, sendok, blender, garpu, baskom, telenan, dandang, timbangan, loyang.

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

2.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan percobaan pembuatan bakso jamur dengan presentase yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri atas 4 perlakuan, dengan ketentuan:

P0 = Menggunakan daging sapi

P1 = Menggunakan daging sapi dan jamur dengan perbandingan 65:35%

P2 = Menggunakan daging sapi dan jamur dengan perbandingan 60:40%

P3 = Menggunakan daging sapi dan jamur dengan perbandingan 55:45%

Jumlah ulangan yang digunakan dapat ditentukan dengan rumus sebagai berikut :

$$\begin{aligned} n &= r \times t \\ r &= n/t \\ r &= 25/4 \\ r &= 6,25 \end{aligned}$$

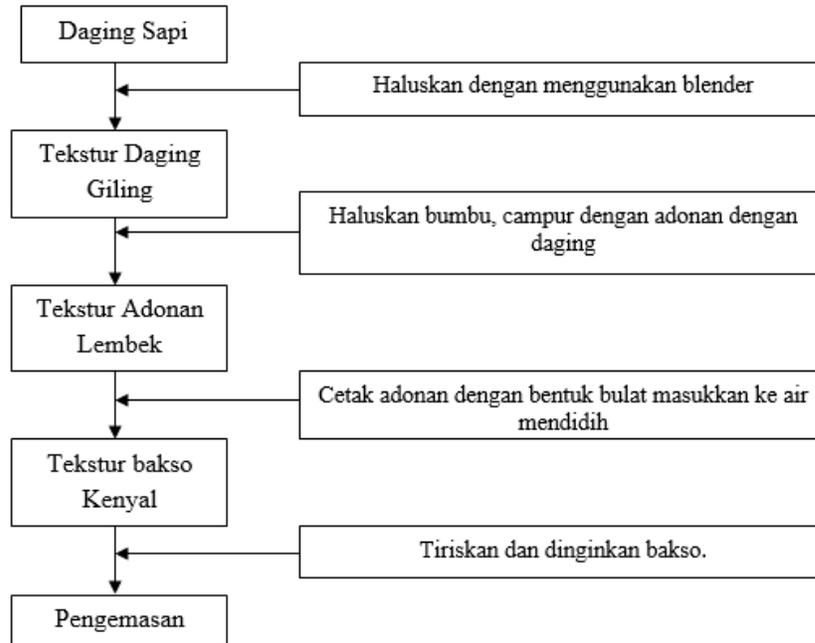
Keterangan: r = jumlah ulangan
n = jumlah panelis
t = jumlah perlakuan

Berdasarkan perhitungan tersebut, dapat disimpulkan penelitian ini menggunakan 6 kali ulangan dengan 4 perlakuan dan 25 panelis.

2.3 Prosedur Pembuatan Bakso

Dalam membuat bakso diperlukan kegigihan untuk mendapatkan cita rasa yang pas. Untuk membuat bakso terdapat beberapa bahan yang harus disiapkan antara lain: 1 kg daging sapi giling, 6 siung bawang putih, 1 ons tepung kanji, 1/2 sendok teh merica bubuk, 1 sendok makan garam putih lembut, dan penyedap rasa sesuai selera. Setelah bahan disiapkan terdapat beberapa langkah dalam membuat bakso antara lain; Tumbuk/blender bawang putih sampai lembut, campur semua bahan bumbu di atas termasuk daging dan bawang putih, pokoknya campur semua dan aduk sampai rata dan punel, aduk campuran itu selama kurang lebih 11 menit, selanjutnya adonan yang sudah jadi satu tersebut bentuk bulatan bulatan memakai tangan dan sendok juga bisa. Rebus pentol bakso yang belum matang itu atau bulatan bakso yang belum matang itu kedalam air mendidih kurang lebih 15 menit, tergantung besarnya bakso yang dibuat, dan tanda baksonya sudah matang adalah bakso tersebut mengambang dan kalau ingin cepat merasakan hasilnya segera angkat dan siap untuk dihidangkan dengan saos kecap. Proses pembuatan bakso daging sapi ini secara ringkas dapat dilihat pada Gambar 1 :

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>



Gambar.1 Diagram Proses Pembuatan bakso daging (Anggiros,2017)

2.4 Sifat Organoleptik Bakso Sapi

Penilaian organoleptik merupakan penilaian mutu suatu produk dengan menggunakan indera manusia melalui syaraf sensorik. Penilaian dengan indera banyak digunakan untuk menilai hasil pertanian dan makanan. Penilaian dengan cara ini banyak disenangi karena dapat dilaksanakan dengan cepat dan langsung. Analisis organoleptik dapat membantu pendugaan parameter untuk formula baru, sedangkan pengukuran menggunakan alat (instrument) dibutuhkan untuk menyakinkan konsistensi kualitas suatu produk (Kerry *et al.*, 2001 dalam Sudrajat, 2013).

1. Warna

Pada umumnya bakso berwarna coklat muda cerah atau sedikit kemerahan dan warnanya merata (Hariyanti, 2013). Warna bakso sapi dan babi nyaris sama, tetapi jika dipotong warna lebih pucat dibandingkan sapi yang merah kecoklatan (Fauziah, 2014). Warna mempengaruhi penerimaan suatu produk, karena hal pertama kali yang diperhatikan konsumen adalah warna. Warna yang menarik dapat meningkatkan penerimaan produk (Damdini, 2013).

2. Tekstur

Tekstur bakso dengan menggunakan daging sapi kesat, nyaris kering dan berurat (Fauziah, 2014).

3. Aroma

Aroma merupakan pencicipan jarak jauh hal ini disebabkan manusia dapat mengenal enaknyanya makanan yang belum terlihat hanya dengan mencium bau atau aroma makanan tersebut dari jarak jauh (Soekarto, 1995 dalam Paulus, 2009). Aroma merupakan hasil dari komponen

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

volatil seperti H₂S, merkaptan, sulfida, disulfida, aldehida, keton, alkohol, aminvolatil ditambah dengan komponen-komponen volatil yang terbentuk akibat pemecahan lemak seperti aldehida, keton, alkohol, asam dan hidrokarbon. Aroma pada produk pangan sebagian besar berasal dari bumbu-bumbu yang ditambahkan pada adonan. Semakin banyak bumbu-bumbu yang ditambahkan maka aroma yang dihasilkan semakin kuat. Penggunaan tepung karbohidrat yang terlalu banyak dapat mengurangi aroma daging pada bakso (Purnomo, 1990 dalam Paulus 2009).

4. Rasa

Rasa merupakan indikator utama untuk menentukan suatu produk pangan dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Menurut Winarno (1997 dalam Paulus, 2009), indera pencicip dapat membedakan empat macam rasa utama, yaitu asin, asam, manis, dan pahit. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, konsentrasi, dan interaksinya dengan komponen yang lain. Umumnya, ada tiga macam rasa yang sangat menentukan penerimaan konsumen terhadap bakso, yaitu tingkat keasinan, rasa daging, tingkat kegurihan yang ditentukan oleh kadar garam dan kadar daging (Sunarlim, 1992 dalam Paulus, 2009).

2.5 Variabel Penelitian

Variabel yang diamati dalam penelitian antara lain: warna, aroma, tekstur dan cita rasa. Dengan menggunakan 25 orang panelis. Panelis yang digunakan tergolong pada panelis semi, terlihat untuk memberi penilaian mengenai tingkat kesukaan dan ketidaksukaan terhadap produk yang dihasilkan. Skala yang digunakan dalam penilaian adalah: (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) cukup suka, (4) suka, (5) sangat suka.

2.6 Analisa Data

Data yang diperoleh terlebih dahulu dilakukan uji normalitas, apabila sebaran data normal maka analisis dilanjutkan dengan analisis variansi (ANOVA). Apabila sebaran data tidak normal maka perlu ditransformasi terlebih dahulu. Setelah uji ANOVA, maka diperoleh F hitung, apabila F hitung >F tabel pada tingkat 5%, maka H₀ ditolak, apabila F hitung <F tabel, pada tingkat kepercayaan 5%, maka H₀ diterima. Apabila H₀ ditolak maka dilakukan uji lanjut yaitu Beda Nyata Terkecil (BNT). Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan 25 orang panelis. Metode yang dilakukan yaitu uji hedonik (Paulus, 2009). Panelis diminta untuk memberikan penilaian tentang warna, aroma, rasa, dan kekenyalan terhadap hasil penelitian.

3. HASIL PEMBAHASAN

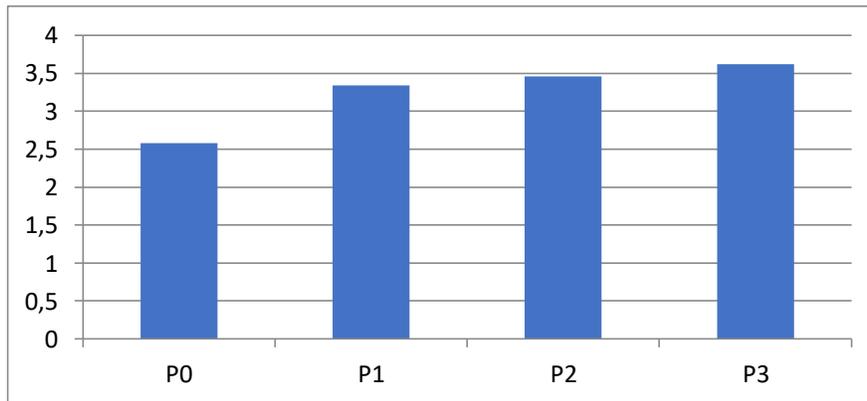
3.1 Pengaruh Substitusi Jamur Kuping Terhadap Uji Organoleptik bakso Daging Sapi

Bakso (baso) merupakan makanan khas Tionghoa Indonesia berupa bola daging yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan daging segar yang digiling yang dicampur dengan bumbu atau rempah dan kemudian dicetak. Bakso ini dibuat dengan bahan dasar daging sapi yang disubstitusi jamur kuping sebesar 35%, 40%, 45%.

3.1.1 Warna

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Berdasarkan hasil analisa diketahui bahwa warna bakso daging sapi dengan substitusi jamur kuping 0%, 35%, 40%, dan 45% menunjukkan bahwa :



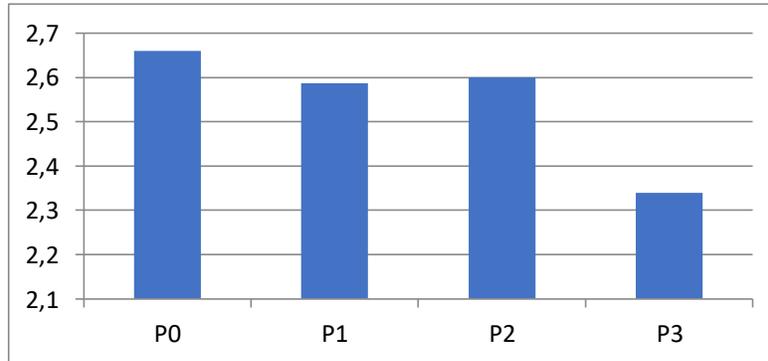
Gambar 2. Diagram Tingkat Kesukaan Warna
(Sumber: Data primer yang diolah (2019))

Berdasarkan perhitungan anova dari warna bakso daging sapi dengan substitusi jamur kuping 0%, 35%, 40% dan 45% diketahui bahwa adanya perbedaan sangat nyata ($P > 0,01$). Hal ini berarti bahwa substitusi jamur kuping pada perlakuan P1, P2 dan P3 berpengaruh sangat nyata terhadap warna bakso. Substitusi jamur kuping pada pembuatan bakso daging sapi membuat warna bakso semakin gelap karena pengaruh jamur kuping itu sendiri, sehingga membuat bakso menjadi berbeda dari bakso sapi pada umumnya. Berdasarkan uji BNT warna pada Lampiran 3. yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan P3 dengan substitusi jamur kuping 45% yang memiliki warna bakso abu-abu kehitaman dengan nilai kesukaan rata-rata 3,62 (suka), selanjutnya P2 dengan nilai rata-rata 3,46 (cukup suka) yang memiliki warna abu-abu, dan P1 dengan nilai rata-rata 3,34 (cukup suka) yang memiliki warna abu-abu. Hal ini sesuai dengan pendapat Damdini (2013) yang menyatakan bahwa warna mempengaruhi penerimaan suatu produk, karena hal pertama kali yang diperhatikan konsumen adalah warna. Warna yang menarik dapat meningkatkan penerimaan produk.

3.1.2 Tekstur

Berdasarkan hasil analisa diketahui bahwa tekstur bakso daging sapi dengan substitusi jamur kuping 0%, 35%, 40%, dan 45% menunjukkan bahwa :

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

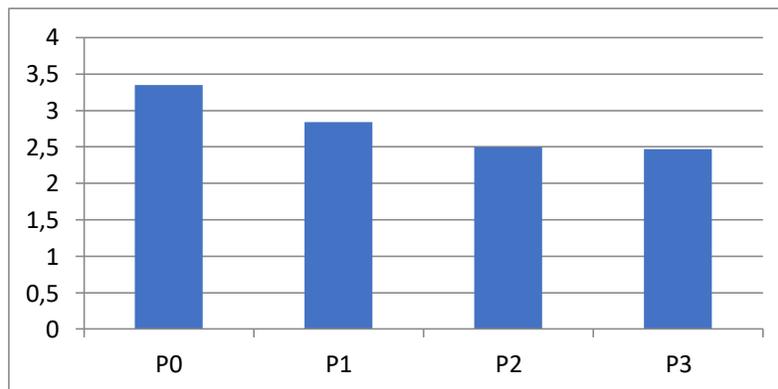


Gambar 3. Diagram Tingkat Kesukaan Tekstur
(Sumber: Data primer yang diolah (2019))

Berdasarkan data uji anova diketahui bahwa substitusi jamur kuping dengan konsentrasi 0%, 35%, 40% dan 45% pada bakso daging sapi menunjukkan adanya perbedaan nyata ($P > 0,05$). Pada perlakuan P1 terhadap P2 dengan rata-rata nilai kesukaan 2,587 (cukup suka) dan 2,600 (cukup suka) yang memiliki tekstur kenyal yang menunjukkan perbedaan tidak nyata sehingga substitusi jamur kuping 35% dan 40% pada pembuatan bakso belum merubah kesukaan tekstur oleh panelis. Pada P3 (45%) menyebabkan kesukaan tekstur oleh panelis menjadi menurun (2,340) dari agak suka menjadi tidak suka, perlakuan P3 memiliki tekstur yang lembek. Hal ini dikarenakan sifat jamur kuping yang kenyal seperti jeli membuat bakso semakin lembek. Pernyataan tersebut sesuai dengan pendapat Widiarini (2018) Jamur kuping mempunyai bentuk mirip kuping, warnanya coklat terang dan teksturnya kenyal seperti jeli.

3.1.3 Aroma

Berdasarkan hasil analisa diketahui bahwa aroma bakso daging sapi dengan substitusi jamur kuping 0%, 35%, 40%, dan 45% menunjukkan bahwa :



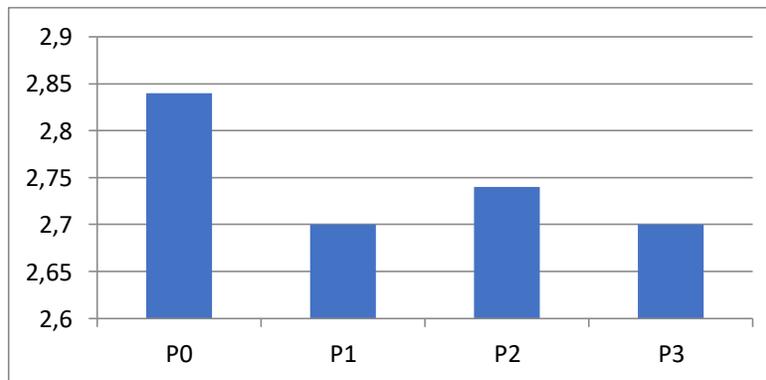
Gambar 4. Diagram Tingkat Kesukaan Aroma
(Sumber: Data primer yang diolah (2019))

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Berdasarkan tabel anova (Lampiran 7.) aroma menunjukkan adanya perbedaan sangat nyata pada bakso sapi dengan substitusi jamur kuping dengan presentase 0%, 35%, 40% dan 45%. Hal ini berarti adanya pengaruh jamur kuping baik pada perlakuan P0, P1, P2 dan P3 yang mempengaruhi kesukaan aroma yang timbul pada bakso daging sapi. Hasil uji BNT (Lampiran 8.) menunjukkan substitusi jamur kuping terhadap aroma bakso pada perlakuan P1 cukup disukai (2,84) dengan aroma masih khas bakso sedangkan P2 tidak disukai (2,5) memiliki aroma tidak khas bakso dan P3 sangat tidak disukai (2,667) terhadap aroma bakso daging sapi. Hal ini dikarenakan substitusi jamur kuping menutupi aroma dari daging dan bumbu-bumbu yang telah ditambahkan. Pernyataan tersebut didukung dengan pendapat Purnomo (1990) dalam Paulus (2009) yang menyatakan bahwa aroma pada produk pangan sebagian besar berasal dari bumbu-bumbu yang ditambahkan pada adonan. Semakin banyak bumbu-bumbu yang ditambahkan maka aroma yang dihasilkan semakin kuat. Penggunaan tepung karbohidrat yang terlalu banyak dapat mengurangi aroma daging pada bakso. Menurut Godam (2012), berpendapat bahwa kandungan karbohidrat dalam 100 gram jamur kuping adalah 0,9 gram. Substitusi jamur kuping yang terbaik adalah 35% (P1) karena panelis masih cukup menyukai aroma bakso.

3.1.3 Rasa

Berdasarkan hasil analisa diketahui bahwa aroma bakso daging sapi dengan substitusi jamur kuping 0%, 35%, 40%, dan 45% menunjukkan bahwa :



Gambar. 5 Diagram Tingkat Kesukaan Rasa
(Sumber: Data primer yang diolah (2019))

Rataan nilai kesukaan rasa bakso daging sapi dengan substitusi jamur kuping 0%, 35%, 40% dan 45% secara berturut-turut adalah 2,84 (cukup suka), 2,7 (cukup suka), 2,74 (cukup suka) dan 2,7 (cukup suka). Hasil uji anova (Lampiran 9.) menunjukkan tidak adanya perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) dengan adanya substitusi jamur kuping terhadap rasa bakso daging sapi. Artinya bakso dengan ataupun tanpa substitusi jamur kuping tidak mempengaruhi rasa bakso daging sapi ini karena rasa jamur kuping sendiri hampir mirip dengan daging sapi. Berdasarkan pendapat Sunarlim (1992) dalam Paulus (2009). Umumnya, ada tiga macam rasa yang sangat menentukan penerimaan konsumen terhadap bakso, yaitu tingkat keasinan, rasa daging, tingkat kegurihan yang ditentukan oleh kadar garam dan kadar daging.

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

1. Substitusi jamur kuping terhadap bakso daging sapi berpengaruh sangat nyata terhadap warna dan aroma.
2. Substitusi jamur kuping terhadap bakso daging sapi berpengaruh nyata terhadap tekstur.
3. Substitusi jamur kuping pada bakso daging sapi tidak berpengaruh terhadap rasa.
4. Berdasarkan hasil penelitian substitusi jamur kuping dapat digunakan dengan presentase 35%

4.2 Saran

1. Perlu dilakukannya uji lanjut kandungan nutrisi bakso daging sapi dengan substitusi jamur kuping
2. Perlu dilakukan uji ulang dengan perlakuan yang berbeda.

Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, 2019. Berita Harga daging Sapi hari Ini. <https://www.liputan6.com/tag/harga-daging-sapi> (Diakses, 10 Februari 2019)
- Annonymous, 2012 Cara Menanam dan Budidaya Jamur Kuping <https://bibitbunga.com/cara-menanam-dan-budidaya-jamur-kuping/> (Diakses, 20 Agustus 2019)
- Annonimous, 2010. Manfaat Bakso Bagi Kesehatan. <https://www.mesinraya.co.id/mafaat-bakso-bagi-kesehatan.html> (Diakses, 10 Februari 2019)
- Anggiros, 2017. 10 Manfaat dan Efek Samping Makan Bakso Yang Mungkin Tidak Kamu Sangka <https://cintaihidup.com/10-manfaat-dan-efek-samping-makan-bakso-yang-mungkin-tidak-kamu-sangka/> (Diakses, 10 Februari 2019)
- Cahyono, A., 2013. Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (*ValvariellaValvaceae*) Yang Berbeda. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Damdini, 2015. Pengaruh Substitusi Jamur Kuping Putih dan Jenis Pati Terhadap Kualitas Bakso Sapi dengan Isian Saus. Fakultas Teknik UNNES, Semarang.
- Fahrurozi, 2011. Kajian Sifat Fisik Kimia Daging Sapi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Syarif Hidayatullah, Jakarta
- Fauziah, M., 2014, Cara Mudah Membedakan Bakso Sapi dan Bakso Babi <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/14/02/26/n1krrk-cara-mudah-membedakan-bakso-sapi-dan-bakso-babi>
- Godam, 2012, Isi kandungan Gizi Jamur Kuping Segar-Komposisi Nutrisi Makanan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-jamur-kuping-segar-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.XN-wvokzbIV> (Diakses, 18 Mei 2019).
- Hariati, L., 2013, Ciri-ciri Bakso Sapi Yang Aman Dikonsumsi. https://www.jawaban.com/read/article/id/2013/11/18/15/131118102505/ciri-ciri_bakso_sapi_yang_aman_dikonsumsi (Diakses, 24 April 2019)
- Kusumawati, M., 2017. Daging Sapi <http://www.kerjanya.net/faq/18160-daging-sapi.html> (Diakses, 05 Februari 2019)
- Lidiawati, Indri. 2019. Bakso adalah. <https://juragancipir.com/sss> (Diakses, 10 Februari 2019)

- Nur, A. N., Widyasworo, A., & Wahyu, L. D. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI JAMUR KUPING TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 13(1), 39-49. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>
- Paulus, R., 2009. Karakteristik Mutu Bakso Sapi Dengan Penggunaan supernatan Yang Mengandung Antimikroba dari *Lactobacillus Plantarum* 1a5 Pada penyimpanan Suhu Dingin, fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor
- Pratama, E., 2017. Perbedaan Manfaat dan Kandungan Protein Nabati dengan Protein Hewani. *Majalah Kartini*, <https://majalahkartini.co.id/berita/perbedaan-manfaat-dan-kandungan-protein-nabati-dengan-protein-hewani/> (Diakses, 18 mei 2019)
- Puji, A., 2016. Menguak Nutrisi 5 Manfaat Jamur Kuping Bagi Kesehatan Tubuh. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-jamur-kuping/>(Diakses, 21 April 2019)
- Purwanto, A., 2015. Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis daging Sapi dan jamur Merang (*ValvariellaValvaceae*). Fkultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru
- Sudrajat, G., 2013. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan
- Syukri, A. Arbi, 2009. Pengenalan Evaluasi Sensorik. Modul.
- Usmiati, 2010. Kajian Pustaka 2.1. https://food.detik.com/info-sehat/d-3295812/ini-dia-kandungan-nutrisi-setiap-100-gram-daging-sapi-dan-kambing?_ga=2.217611478.1139174069.1558769709-597959036.1558769709(Diakses, 05 Februari 2019)
- Utami Sri Rahayu, 2010, Daging Merahdan Daging Putih, Kompas <https://lifestyle.kompas.com/read/2010/11/15/14125796/daging.merah.dan.daging.putih> (Diakses, 05 Februari 2019)
- Widiarini, A., 2018. Jamur Kuping, banyak Manfaat Sehat Tapi Bisa Jadi Racun. <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kesehatan-intim/1024682-jamur-kuping-banyak-manfaat-sehat-tapi-bisa-jadi-racun> (Diakses, 20 April 2019)