

**KARAKTERISTIK NUGGET TAHU DENGAN  
PENAMBAHAN JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)**

**SKRIPSI**

Diajukan guna memenuhi sebagai persyaratan untuk mencapai derajat S- 1  
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi dan Komputer  
Universitas Widya Dharma Klaten



Disusun oleh :

**IZAL PASCA ELNINO JAROT**

**NIM : 1831100001**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI DAN KOMPUTER**

**UNIVERSITAS WIDYA DHARMA**

**KLATEN**

**2023**

**KARAKTERISTIK NUGGET TAHU DENGAN  
PENAMBAHAN JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)**

Disusun Oleh:

**IZAL PASCA ELNINO JAROT**  
**NIM : 1831100001**

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal : 3 Juli 2023

Dinyatakan telah lulus dan memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji



**Ketua** **Penguji Utama**  
**(Drs. Cucut Prakosa, M.P.)** **(Dr. Nunuk Siti Rahayu, M.P)**  
**Sekretaris** **Penguji Pendamping**  
**(Aniek Wulandari, SP., M.P.)** **( Fatkhun Nur, S.TP, M.Sc)**

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknologi dan Komputer

Universitas Widyadharma Klaten



**KARAKTERISTIK NUGGET TAHU DENGAN  
PENAMBAHAN JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)**

Disusun Oleh:

**IZAL PASCA ELNINO JAROT**  
**NIM : 1831100001**

Dinyatakan telah selesai perbaikan laporan akhir  
Pada tanggal : 9 Agustus 2023

Pembimbing I



**Drs. Cucut Prakosa, M.P.**  
**NIP. 1962071411991031003**

Pembimbing II



**Aniek Wulandari, SP., M.P.**  
**NIK. 690 105 281**

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknologi dan Komputer  
Universitas Widya Dharma Klaten



**Harj Purnomo, S.T., MT.**  
**NIK. 690499196**

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Izal Pasca Elnino Jarot  
NIM : 1831100001  
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian  
Fakultas : Teknologi dan Komputer

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi

Judul : “Karakteristik Nugget Tahu dengan Penambahan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*)”

Adalah benar – benar karya saya sendiri dan bebas dari plagiat. Hal – hal yang bukan merupakan karya saya sendiri dalam skripsi ini telah diberi sitasi dan ditunjukkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pembatalan ijazah dan pencabutan gelar yang saya peroleh dari skripsi ini.

Klaten, 15 Desember 2022



METERAI  
TEMPEL  
4BEAKX148175254 Izal Pasca Elnino Jarot

## **MOTTO**

“ Dan Kepunyaan Allah lah timur dan barat, maka kemanapun kamu menghadap  
maka disitulah wajah Allah Sessungguhnya Allah Mahaluas (rahamatnya) lagi  
Maha Mengetahui.”

(QS al – Baqarah: 115)

Allah tidak akan membebani seseorang itu melainkan sesuai dengan  
kesanggupannya.

(Q.S AL- BAQARAH:286)

“ Keberhasilan bukanlah berapa banyak yang kita dapatkan tetapi berapa banyak  
yang kita berikan serta berarti untuk orang lain.

“ Keberhasilan itu hanya bisa dilakukan oleh diri sendiri bukan orang lain “

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

1. Allah SWT atas kesempatan untuk bisa menyelesaikan skripsi ini. Segala puji bagi-Mu Ya Allah. Semoga keberhasilan ini menjadi satu langkah awal bagiku untuk meraih cita-citaku.
2. Terima kasih untuk kedua orang tua ku Bapak Jarot (Almh) dan Ibu saya Sunarni karena telah memberikan doa dan dukungan serta segala fasilitas yang dibutuhkan selama kuliah hingga menyelesaikan skripsi.
3. Terima kasih juga kepada yang tercinta kakak Niknur, adik Gatot yang memberi doa dan dukungan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
4. Aldika , Thoyib dan semua teman – teman di Program Teknologi Hasil Pertanian yang telah memberikan motivasi dan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Teknologi dan Komputer Prodi Teknologi Hasil Pertanian dan motivasi memberikan ilmunya.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya maka penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Karakteristik Nugget Tahu dengan Penambahan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*). Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Sarjana (S-1) di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih atas segala bantuan, bimbingan dan arahan sejak dimulainya penelitian sampai terselesaikannya penulisan skripsi ini kepada:

1. Prof. Dr. H. Triyono, M. Pd., selaku Rektorat Universitas Widya Dharma Klaten.
2. Hari Purnomo, S.T.,MT. Selaku Dekan Fakultas Teknologi dan Komputer, Universitas Widya Dharma Klaten.
3. Ibu Aniek Wulandari, SP. MP., selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten dan Dosen Pembimbing II.
4. Bapak Drs. Cucut Prakosa, MP., selaku Dosen Pembimbing Utama yang senantiasa memberikan masukan, bimbingan dan motivasi kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
5. Tim Penguji Bapak dan Ibu Dosen, Laboran Jurusan Teknologi Hasil Pertanian yang telah membantu kelancaran penelitian.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini, penulis meminta maaf kepada semua pihak dan pembaca yang kurang berkenan. Tak lupa penulis mohon kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Klaten, 15 September 2022

Penulis



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN PERBAIKAN SKRIPSI .....	iii
SURAT PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	Xii
	i
DAFTAR LAMPIRAN .....	Xi
	v
INTISARI .....	Xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
A. Tahu .....	5
B. Jamur Merang .....	6

C. Nugget .....	7
D. Bahan Nugget Tahu dengan Penambahan Jamur Merang .....	11
E. Hipotesis .....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	17
A. Waktu dan Tempat .....	17
B. Alat dan Bahan .....	17
C. Rancangan Percobaan .....	18
D. Metode Analisa .....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
A. Analisa Kimia .....	22
1. Kadar Air .....	22
2. Kadar Protein .....	24
3. Serat Pangan .....	26
B. Hasil Analisa Organoleptik .....	28
1. Nilai Rasa .....	28
2. Nilai Tekstur .....	30
3. Nilai Warna .....	32
4. Nilai Kesukaan Keseluruhan .....	35
BAB V PENUTUP .....	37
Kesimpulan .....	37
A. Saran .....	37
B. DAFTAR PUSTAKA .....	38
LAMPIRAN .....	41

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Kandungan Gizi Tahu pada 100 g Tahu Segar .....	6
Tabel 2. Kandungan Gizi Jamur Merang 100 gram.....	7
Tabel 3. Mutu Nugget Ayam Berdasarkan SNI 6683-2014.....	8
Tabel 4. Komposisi Tepung Terigu per 100 gram .....	13
Tabel 5. Komposisi Tepung Tapioka .....	14
Tabel 6. Komposisi Telur per 100 gr .....	14
Tabel 7. Kombinasi Perlakuan Penelitian Nugget Tahu .....	18
Tabel 8. Formulasi Nugget Tahu Penelitian .....	19
Tabel 9. Analisa Sidik Ragam Kadar Air Nugget Tahu .....	22
Tabel 10. Rerata Kadar Air Nugget Tahu .....	22
Tabel 11. Analisa Sidik Ragam Kadar Protein Nugget Tahu .....	24
Tabel 12. Rerata Kadar Protein Nugget Tahu .....	25
Tabel 13. Analisa Sidik Ragam Kadar Serat Nugget Tahu.....	27
Tabel 14. Rerata Kadar Serat Nugget Tahu .....	27
Tabel 15. Analisa Sidik Ragam Nilai Rasa Nugget Tahu .....	29
Tabel 16. Rerata nilai Rasa Nugget Tahu .....	29
Tabel 17. Analisis Sidik Nilai Tekstur Nugget Tahu.....	31
Tabel 18. Rerata Nilai Tekstur Nugget Tahu .....	31
Tabel 19. Analisis Sidik Ragam Warna Nugget Tahu .....	33
Tabel 20 Rerata Nilai Warna Nugget Tah.....	33
Tabel 21. Analisis Sidik Niai Kesukaan Nugget Tahu.....	35
Tabel 22. Rerata Nilai Kesukaan Nugget Tahu .....	35
Tabel 23. Faktor Perkalian Beberapa Bahan .....	44

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Gambar Jamur Merang .....	12
Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Nugget Tahu .....	21
Gambar 3. Grafik Kadar Air Nugget Tahu .....	24
Gambar 4. Grafik Kadar Protein Nugget Tahu .....	26
Gambar 5. Grafik Kadar Serat Kasar Nugget Tahu .....	28
Gambar 6. Grafik Nilai Rasa Nugget Tahu .....	30
Gambar 7. Grafik Nilai Tesktut Nugget Tahu .....	32
Gambar 8. Grafik Nilai Warna Nugget Tahu .....	34
Gambar 9. Grafik Nilai Kesukaan Keseluruhn Nugget Tahu .....	36
Gambar 10. Tahu.....	72
Gambar 11. Tahu Yang Sudah Dihancurkan .....	72
Gambar 12. Jamur Merang.....	72
Gambar 13. Jamur Yang Sudah Dihancurkan.....	72
Gambar 14. Bahan Pendukung Nugget.....	72
Gambar 15. Pencampuran Bahan .....	73
Gambar 16. Pengukusan Nugget.....	73
Gambar 17. Pelumuran Nugget dengan Tepung Panir.....	73
Gambar 18. Produk Nugget Tahu .....	73
Gambar 19. Pendinginan Nugget .....	73

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Prosedur Analisis Kimia .....	42
Lampiran 2. Kuisisioner Uji Organoleptik Nugget Ampas Tahu .....	46
Lampiran 3. Perhitungan Statistik .....	50
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian .....	72
Lampiran 5. Hasil Analisa Kimia .....	74
Lampiran 6. Hasil Cek Plagiasi .....	78

## INTISARI

Penelitian dengan judul “Karakteristik Nugget Tahu dengan Penambahan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*)” ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia nugget tahu dengan penambahan jamur merang serta mengetahui tingkat kesukaan konsumen nugget tahu dengan penambahan jamur merang berdasarkan uji organoleptik rasa, warna, tekstur dan kesukaan secara keseluruhan.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu penambahan tahu dan jamur merang yang terdiri dari 4 level 300gr, 270gr, 255gr, 240gr. Masing – masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali sehingga terdapat 12 satuan percobaan. Parameter yang diukur meliputi kadar air, kadar serat, kadar protein serta tingkat penerimaan uji organoleptik yang meliputi rasa, tekstur, warna, dan kesukaan. Data yang diperoleh analisis dengan menggunakan analisis sidik ragam, apabila terjadi perbedaan antar perlakuan dilanjutkan uji jarak berganda Duncan’s Multiple Range Test (DMRT) pada taraf signifikansi 5% dan 1%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jamur merang pada nugget tahu, berpengaruh meningkatkan kadar air, nilai rasa, nilai tekstur, nilai warna dan kesukaan secara keseluruhan yang semakin meningkat. Nilai kesukaan terhadap produk nugget tahu penambahan jamur merang paling tinggi pada skor 5,85 terbuat dari perlakuan 240 gram tahu dan 60 gram jamur merang. Rasa gurih (4,05), tekstur agak empuk (2,15), warna kuning kecoklatan (4,3).

Kata kunci : nugget, jamur merang, tahu

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Seiring perkembangan zaman, pola konsumsi masyarakat semakin berubah. Manusia dituntut mengkonsumsi makanan selain praktis juga memiliki nilai gizi. Konsumsi pangan saat ini cenderung pada pangan dalam bentuk instan, cepat saji tetapi tetap memperhatikan aspek gizi. Proses pengolahan yang semakin berkembang dalam bidang pangan, menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam yang banyak beredar di pasaran. Salah satu produk olahan yang sangat digemari oleh konsumen adalah nugget.

Nugget merupakan produk olahan yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat dari campuran daging giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN, 2014).

Nugget sangat disukai oleh masyarakat khususnya anak – anak. Selain terbuat dari daging maupun ikan, nugget juga dapat diolah dari bahan non daging seperti tahu dengan tambahan jamur merang. Nugget yang terbuat dari tahu menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat konsumen terutama anak-anak yang tidak menyukai tahu.

Nugget tahu adalah suatu produk olahan dengan bahan dasar tahu yang dikukus, dicetak dan melalui proses pemaniran kemudian digoreng dan dibekukan. Nugget tahu merupakan suatu masakan siap saji yang memiliki masa

simpan lebih lama. Selain penggunaan tahu, juga dilakukan penambahan jamur yaitu jamur merang.

Penambahan jamur merang menjadi nugget merupakan salah satu alternatif yang cukup baik dalam pemenuhan kebutuhan gizi dalam kehidupan sehari-hari. Jamur merang memiliki cita rasa yang khas dengan tekstur yang baik serta nilai gizi yang cukup lengkap (Karjono, 1992).

Tahu merupakan makanan yang rendah kalori namun tinggi protein yang dibuat dari kacang kedelai. Tahu mengandung air 86 %, protein 8 - 12%, lemak 4-6% dan karbohidrat 1 - 6%, tahu juga mengandung berbagai mineral seperti kalsium, zat besi, fosfat, kalium, natrium; serta vitamin seperti kolin, vitamin B, vitamin E, dan kandungan asam lemak jenuhnya rendah dan bebas kolesterol (Santoso, 2005).

Jamur merang (*Volvariella volvaceae*) adalah salah satu jenis jamur pangan yang memiliki kandungan serat cukup tinggi dan memiliki rasa yang khas dengan tekstur yang baik serta nilai gizi yang cukup lengkap. Selain memiliki rasa yang enak dan gurih, jamur merang juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan (Saputra, 2014). Kandungan gizi jamur merang (*Volvariella volvacea*) ini menjadi salah satu bahan menu makanan sehat yang baik bagi tubuh. Kandungan gizi yang terdapat pada jamur merang per 100g bahan segar mengandung energi 39,0 kalori, protein 3,8 g, lemak 0,6 g, serat kasar 1,2 g, abu 1,0 g dan total karbohidrat 6,0 g. Jamur merang juga mengandung bermacam-macam vitamin seperti kandungan riboflavin dan tiamin yang cukup tinggi (Sinaga, 2011).



Berdasarkan nilai gizi yang cukup lengkap dari jamur merang, maka dilakukan penelitian yang akan mengkaji pembuatan nugget tahu dengan formulasi penambahan jamur merang, sehingga diharapkan menghasilkan nugget yang disukai konsumen. Menurut Mastuti dan Adrian (2021), Formulasi nugget tahu terbaik adalah nugget dengan 15% tepung terigu sebagai pengikat, rasio tahu putih : jamur tiram putih (90:10) dan digoreng menggunakan minyak kelapa. Nugget tahu terbaik memiliki kadar air sebesar 42,64%, lemak 21,47%bk, dan protein 16,90%. Nugget tahu memiliki karakteristik fisik berwarna coklat kekuningan pada bagian luar, dan teksturnya yang kompak serta kenyal.

Dari hasil penelitian Ayu (2019) , rasio ampas tahu jamur tiram berpengaruh sangat nyata terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan keseluruhan, protein, lemak, karbohidrat, air, abu, dan serat kasar dari produk nugget jamur tiram. Perlakuan yang menghasilkan nugget terbaik adalah perlakuan 0% ampas tahu dengan 100% jamur tiram, dengan karakteristik kadar protein 9,76% , kadar lemak 12,25 % , kadar karbohidrat 25,76%, kadar air 57,28%, kadar abu 1,19%, kadar serat kasar 6,92 % , dengan tingkat penerimaan keseluruhan adalah netral sampai suka.

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia nugget tahu dengan penambahan jamur merang berdasarkan formulasi penambahan jamur merang.

2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen nugget tahu dengan penambahan jamur merang berdasarkan uji organoleptik rasa, warna, tekstur dan kesukaan secara keseluruhan.

### **C. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan penganekaragaman dan pengembangan teknologi tepat guna olahan nugget untuk masyarakat dan dapat dikembangkan sebagai produk olahan yang bernilai ekonomi .

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian nugget tahu dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan jamur merang pada nugget tahu, berpengaruh meningkatkan kadar air, nilai rasa, nilai tekstur , nilai warna dan kesukaan secara keseluruhan.
2. Nilai kesukaan terhadap produk nugget tahu penambahan jamur merang paling tinggi pada skor 5,85 dari perlakuan 240 gram tahu dan 60 gram jamur merang, rasa gurih (4,05), tekstur agak empuk (2,15), warna kuning kecoklatan (4,3).

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil kadar air produk nugget tahu dengan penambahan jamur merang memiliki kandungan air cukup tinggi maka perlu dilakukan pengujian lanjutan terkait dengan masa simpan nugget tahu atau bahan pengisi yang digunakan untuk mengurangi kadar airnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andoko. 2008. *Budidaya Jamur : Jamur Kuping, Jamur Tiram dan Jamur Merang*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Andrawulan, N, Kusnandar,F., dan Herawati, 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anonim, 2011. *Bread Making I*. Bogasari Baking Center. Jakarta
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis of Association of Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Ayu, N.K dan Dewi M.U. 2019. *Pengaruh Rasio Ampas Tahu dan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram*. Diploma Thesis. Poltekkes Denpasar.
- Badan Standar Nasional. 2014. *SNI Tahu*. Jakarta : BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Nugget Ayam (Chicken Nugget)*. Badan Standarisasi Nasional SNI 01-6683 – 2014.
- Buckle, Edwards, Fleet dan Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : UI Press.
- Dirjen POM, 2014, *Farmakope Indonesia, Edisi Kelima, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia, Jakarta, Hal 7, 503*.
- Haryadi. 1993. *Dasar Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Irmaningsih. 2012. *Profil Gelatinasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Jurnal. 35(1): 13-22
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. *Sifat Listrik Telur Ayam Kampong Selama Penyimpanan*. Media Peternakan 32 (1) : 22-30
- Karjono. 1992. *Jamur-jamur Konsumsi yang Dibudidayakan*. Trubus. Agustus: 271-279.
- Kartika, Bambang, Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU, Pangan Gizi UGM, Yogyakarta.

- Ketaren. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Li, M.K dan Chang, S.T. 1982. Culvitation of *Volvariella volvacea* in Southest Asia. Hongkong: The Chinese University.
- Mastuti dan Adrian. 2021. Karakteristik Nugget Tahu dengan Penambahan Jamur Tiram dan Perbedaan Jenis Minyak untuk Menggoreng. Jurnal Sains dan Teknologi. Tangerang.
- Nyi Mas Indang dan Parlin Dwiyana. 2016. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Pada Pembuatan Nugget. Artikel Ilmu Kesehatan. Vol. 8, No. 1: 92-98.
- Nio, Oey Kam. 1992. Daftar Analisis Bahan Makanan. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, Endang Sutriswati, Siti Rahayu, Andika Sidar, Tri Purwadi dan Saiful Rochdyanto. 2013. Teknologi Proses Produksi Tahu . Yogyakarta : kanisius.
- Santoso, 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktik). Malang: Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) & Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75.
- Saputra, wanda. 2014. Budidaya Jamur Merang. Jakarta : Agro Media.
- Sarjono, P.R., Nies Suci Mulyani., Aminin dan Wuryanti. 2016. Profil Kandungan Protein dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat pada Proses Pembuatan Tahu. J. Kim. Sains & Apl, 9(1), 6-9.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2004. Membuat Aneka Tahu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sinaga, M.S. 2011. Jamur Merang dan Budidayanya. Penebar Swadaya, Jakarta
- Siregar, M. dan Ritonga. E. 2014. Tanggapan Jamur Merang Terhadap Formulasi
- Soeparno 1992. Ilmu dan Teknologi daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sucipto. 2002. Pembuatan Nugget Tahu Vegetarian, Studi Proporsi Tepung Tapioka dan Terigu, Jenis dan Konsentrasi Bahan Dasa, serta Jenis Tahu terhadap Kualitasnya. Tesis. Universitas Brawijaya. Malang.

- Suprapti, M. L. 2005. Pembuatan Tahu. Kanisius: Yogyakarta.
- Syamsir , E. 2008. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor.
- Tinambunan, Nursalimah, Herla Rusmarilin dan Nurminah Mimi. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan 55 Organoleptik Mi instan. Jurnal Rekayasa Pangan dan pertanian Vol.2 No. 3. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Tjokroadikusumo, P.S. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 11.
- Verdiana Lydia, Muniroh Lailatul. 2017. Kebiasaan Sarapan Berhubungan dengan Konsentrasi Belajar pada siswa SDN Sukoharjo 1 Malang. Jurnal Universitas Airlangga. 12(1):18.
- Widaningrum. 2015. Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah), Jurnal Dedikasi: 14-21.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winarsih , Heri. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan. Yogyakarta: Kanisus.