

PENAMBAHAN JAMUR TIRAM PADA PEMBUATAN MIE BASAH

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md) pada program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**LISA HAYATUNNUFUS
NIM 2022/22079039**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTMENT ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

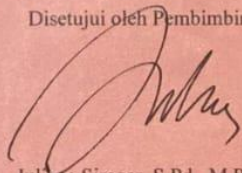
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan Mie Basah

Judul : Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan Mie Basah
Nama : Lisa Hayatunnufus
NIM : 22079039
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2025

Disetujui oleh Pembimbing



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 198707022019032009

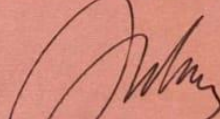
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 197907172003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan Mie Basah
Nama : Lisa Hayatunnufus
NIM : 22079039
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T

1.

Anggota : Rahmi Holinesti, S.Tp., M.Si

2.

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

3.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lisa Hayatunnufus
NIM/TM : 22079039/2022
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

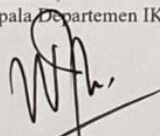
Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan Mie Basah.”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP


Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790717 200312 2002

Saya yang menyatakan,

NIM. 22079039

ABSTRAK

Lisa Hayatunnufus. 2025 “Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan Mie Basah.” *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas mie basah jamur tiram dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari jamur tiram dan membuat inovasi pada mie basah dari jamur tiram. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penambahan jamur tiram pada pembuatan mie basah. Hasil uji sensori dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas warna mie basah jamur tiram adalah putih kekuningan, kualitas aroma mie basah jamur tiram adalah beraroma harum, kualitas tekstur mie basah jamur tiram adalah bertekstur kurang kenyal, kualitas rasa mie basah jamur tiram adalah gurih. Harga jual mie basah jamur tiram adalah Rp. 8.000/bks (250 gram).

Kata Kunci : Mie Basah, Jamur Tiram, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan Mie Basah**”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Ketua Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M. Pd.T, selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penasehat Akademik (PA) dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

4. Ibu Sari Mustika, S. Pt, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Bapak/Ibu Staff Pengajar Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Terima kasih kepada Orang Tua yang tercinta dan tersayang Ibunda Ermi.Y dan Ayahanda Yazuri yang telah mencurahkan kasih sayang dalam merawat dan selalu memberikan semangat dalam proses pembuatan proyek akhir ini.
8. Terima kasih kepada Kakak tercinta Rahmi Ardhiyan Utami, Rahma Sri Dwi Bani, dan Yana Mezufri yang selalu memberi dukungan dan semangat untuk menyelesaikan proyek akhir ini.
9. Terima kasih kepada Kakak dan Teman Green Kost Zilan Rahadatul Haisy, Triana Putri, Syahira Ramadhanti T.S, dan Triana Wulandari yang selalu menemani dan memberi semangat untuk menyelesaikan proyek akhir ini.
10. Seluruh rekan-rekan Diploma 3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf.

Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan – rekan Tata Boga.

Padang, 30 Juli 2025

Lisa Hayatunnufus

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Mie Basah	6
1. Pengertian Mie Basah	6
2. Resep Standart Mie Basah	6
3. Bahan Yang Digunakan Dalam Membuat Mie Basah	8
4. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie Basah	10
5. Teknik Pengolahan Mie Basah	15
6. Kualitas Mie Basah.....	18
B. Jamur Tiram	19
1. Pengertian Jamur Tiram	19
2. Kandungan Gizi Jamur Tiram	20
3. Manfaat Jamur Tiram.....	21
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
C. Persiapan Alat dan Bahan Penelitian.....	22
D. Proses Pengolahan Mie Basah Dengan Jamur Tiram.....	25
E. Bagan Pembuatan Mie Basah Jamur Tiram.....	28
F. Jenis Data dan Sumber Data	29
G. Tahap Penelitian	28
H. Uji Sensori	31
I. Analisis Data.....	31
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Temuan	32
B. Pembahasan	39
C. Analisis Harga.....	43
BAB V PENUTUP.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Standart Mie Basah	7
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Jamur Tiram Segar Per 100 Gram	21
Tabel 3.1 Alat Persiapan.....	23
Tabel 3.2 Alat Pengolahan.....	23
Tabel 3.3 Alat Penyajian	23
Tabel 3.4 Bahan Penelitian Mie Basah dengan Jamur Tiram.....	26
Tabel 4.1 Analisis Harga Mie Basah (Kontrol)	43
Tabel 4.2 Analisis Harga Mie Basah Jamur Tiram	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Mie Basah.....	6
Gambar 2.1	Tepung Terigu	9
Gambar 2.3	Telur	9
Gambar 2.4	Garam.....	10
Gambar 2.5	Timbangan.....	11
Gambar 2.6	Mixing Bowl.....	11
Gambar 2.7	Lap Kerja.....	12
Gambar 2.8	Gelas Ukur.....	12
Gambar 2.9	Saringan.....	13
Gambar 2.10	Kompor	13
Gambar 2.11	Sauce Pan	14
Gambar 2.12	Saringan.....	14
Gambar 2.13	Cooking Tong	15
Gambar 2.14	Penggiling Mie	15
Gambar 2.15	Jamur Tiram.....	20
Gambar 3.1	Bagan Pembuatan Mie Basah Jamur Tiram	28
Gambar 4.1	Warna Pada Mie Basah Dengan Penambahan Jamur Tiram	35
Gambar 4.2	Aroma Pada Mie Basah Dengan Penambahan Jamur Tiram.....	36
Gambar 4.3	Tekstur Pada Mie Basah Pada Penambahan Jamur Tiram	37
Gambar 4.4	Rasa Pada Mie Basah Pada Penambahan Jamur Tiram	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Dokumentasi Bahan	53
Lampiran 2	Dokumentasi Alat.....	54
Lampiran 3	Dokumentasi Proses	57
Lampiran 4	Dokumentasi Uji Sensori.....	61
Lampiran 5	Surat Tugas Pembimbing.....	62
Lampiran 6	Surat Izin Melakukan Penelitian	63
Lampiran 7	Surat Izin Melaksanakan Penelitian	64
Lampiran 8	NPWP.....	65
Lampiran 9	Surat Perizinan Berusaha Berbasis Risiko	66
Lampiran 10	Format Uji Sensori	68

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer di kalangan masyarakat Asia, termasuk Indonesia (Larasati, *et.al.*, 2024). Mie sudah menjadi makanan kedua setelah nasi karena kandungan karbohidrat yang tinggi dan dapat digunakan sebagai bahan pangan alternatif karena kandungan gizi mie tidak kalah baiknya dengan beras, Dimana bahan baku utama mie adalah tepung terigu yang berasal dari biji gandum (Putri, *et.al.*, 2022). Jumlah konsumsi mie di Indonesia tergolong cukup tinggi dan tercatat pada urutan ke – 2 di dunia, yaitu sebanyak 13,43 juta pack pertahun dan mengalahkan negara Jepang yang hanya mencapai 5,5 juta pack pertahun (Astawan, 2006:17). Mie digolongkan dalam dua jenis yaitu mie basah dan mie kering (Madjid, 2023).

Mie basah adalah produk makanan basah yang terbuat dari tepung terigu tanpa penambahan bahan pangan lainnya (Sudiarta, 2022). Mie basah merupakan jenis mie mentah yang mengalami proses perebusan di dalam air mendidih setelah proses pemotongan dengan kadar air sekitar 35% dan setelah perebusan kadar air nya meningkat menjadi 52%. Kadar air yang relatif tinggi mengakibatkan umur simpan menjadi singkat. Mie basah atau mie mentah memiliki banyak keunggulan dari pada mie kering. Terlebih pada sisi Kesehatan, Dimana mie basah ini dibuat dari bahan alami yang bebas pengawet dan juga lebih lezat (Fitri, 2024).

Namun, Untuk meningkatkan kandungan protein pada mie basah dan menambah inovasi pada mie basah seperti peneliti sebelumnya yaitu

pembuatan mie basah dari labu kuning, maka penulis tertarik membuat inovasi mie basah menggunakan jamur tiram karena jamur tiram termasuk sebagai bahan makanan yang rendah kalori dan baik dikonsumsi sebagai bagian dari diet sehat.

Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang memiliki cita rasa, nutrisi, dan khasiat yang tinggi. Jamur tiram juga merupakan salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia (Untari, 2020). Budidaya jamur tiram juga merupakan usaha pertanian yang ramah lingkungan. Apalagi, limbah budidaya jamur tiram masih dapat memberikan nilai tambah jika diolah menjadi campuran pupuk organik atau media tanam tumbuhan (Suharjo, 2015). Budidaya jamur tiram dapat dijadikan usaha agribisnis yang berkesinambungan karena perlakuan pasca panennya dapat menjadi berbagai macam produk olahan makanan yang mempunyai nilai tambah yang tinggi. Namun, setelah dipanen umur simpan jamur tiram tergolong rendah biasanya hanya dapat bertahan beberapa hari karena kadar airnya yang tinggi, sehingga cepat mengalami perubahan warna, berkeriput, dan mudah rusak akibat mikroba (Anindea, *et.al.*, 2023).

Berdasarkan Ardiani (2022), jamur tiram merupakan sumber protein yang cukup baik untuk tubuh dan sumber serat pangan yang sangat tinggi. Akan tetapi jamur tiram memiliki kekurangan antara lain yaitu daya simpan yang pendek dan tekstur yang mudah berubah setelah pengolahan. Hal ini menyebabkan jamur tiram kurang diminati oleh sebagian masyarakat. Namun, dengan mengolah jamur tiram menjadi mie basah, diharapkan dapat

meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap jamur tiram. Pengolahan ini tidak hanya memperpanjang masa simpan jamur tiram, tetapi juga meningkatkan kandungan protein pada mie basah.

Produk yang akan dihasilkan nantinya berupa mie basah dengan tambahan jamur tiram, yang bisa diterima oleh masyarakat dari segi warna, bentuk, tekstur, rasa, dan aroma (Siregar *et.al.*, 2024). Mie basah dengan penambahan jamur tiram juga merupakan inovasi baru yang belum banyak dipasarkan, sehingga berpotensi meningkatkan nilai jual jamur tiram dan memberikan alternatif bagi para vegetarian atau vegan yang mencari produk makanan berbasis nabati yang sehat tanpa mengandung campuran hewani (Koja, 2023).

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian “Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan Mie Basah”. Yang bertujuan untuk mengetahui kualitas mie basah dengan penambahan jamur tiram.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Membuat produk mie basah dengan penambahan jamur tiram.
2. Mendeskripsikan kualitas dari mie basah dengan penambahan jamur tiram dari segi :
 - a. Warna
 - b. Bentuk
 - c. Aroma
 - d. Tekstur

- e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini diantaranya yaitu :

1. Bagi Penulis :

- a. Sebagai syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- b. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan jamur tiram dalam pembuatan mie basah sehingga menambahkan daya guna jamur tiram.
- c. Dapat menambahkan variasi mie basah dengan menggunakan jamur tiram.

2. Bagi mahasiswa lain :

- a. Dapat memberikan informasi kepada mahasiswa Tata Boga lain tentang modifikasi mie basah dan penambahan variasi pada mie basah.
- b. Sebagai pedoman bagi mahasiswa Tata Boga lain yang tertarik dalam melakukan penelitian tentang mie basah dengan jamur tiram.

3. Bagi Masyarakat :

- a. Sebagai informasi bahwa jamur tiram dapat ditambahkan dalam pembuatan mie basah.
- b. Sebagai informasi untuk meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap jamur tiram.

BAB V PENUTUP

1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian serta analisis data yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Warna

Berdasarkan hasil uji sensori yang dilakukan sebanyak 3 kali, maka diperoleh kualitas warna mie basah yang dihasilkan adalah agak kuning yang diperoleh dari resep kontrol maupun resep jamur tiram. Warna kuning didapat dari telur pada proses pengolahan dan pada resep mie basah dengan jamur tiram.

2. Aroma

Berdasarkan hasil uji sensori yang dilakukan sebanyak 3 kali, maka diperoleh kualitas aroma mie basah yang dihasilkan adalah beraroma harum. Aroma harum yang dihasilkan merupakan perpaduan antara aroma mie segar dengan wangi alami dari jamur tiram yang khas yang menandakan bahan dalam kondisi segar dan diolah dengan baik.

3. Tekstur

Berdasarkan hasil uji sensori yang dilakukan sebanyak 3 kali, maka diperoleh kualitas tekstur mie basah yang dihasilkan bertekstur kenyal. Mie tidak mudah patah atau hancur ketika direbus, dan tetap memiliki kekenyalan yang baik saat dikonsumsi. Hal ini dipengaruhi oleh teknik pengolahan yang tepat.

4. Rasa

Berdasarkan hasil uji sensori yang dilakukan sebanyak 3 kali, maka diperoleh kualitas rasa pada mie basah yang dihasilkan cukup gurih karena pengaruh dari jamur tiram yang digunakan sebagai bahan dasar. Mie basah tetap memiliki rasa dasar yang netral, namun dengan tambahan jamur tiram, rasa mie basah menjadi cukup seimbang.

2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang mie basah dengan jamur tiram, ada beberapa saran yang bermanfaat bagi pembaca dalam pengulangan selanjutnya sebagai bahan referensi, adapun sarannya yaitu :

1. Dalam pengolahan mie basah dengan jamur tiram, perhatikan kualitas dan pengolahan jamur tiram terutama dalam pembuatan *puree*. Gunakan jamur tiram yang masih segar dan pastikan kadar air pada *puree* tidak terlalu tinggi agar adonan tidak lembek dan mudah diolah.
2. Sebaiknya jamur tiram direbus atau dikukus terlebih dahulu sebelum diblender menjadi *puree*, agar kandungan air berkurang dan aroma khas jamur menjadi lebih ringan serta tidak mengganggu cita rasa mie.
3. Perhatikan takaran air dan *puree* jamur tiram dalam adonan. Karena *puree* jamur tiram memiliki kandungan air alami yang cukup tinggi, penggunaan air tambahan dalam adonan harus disesuaikan agar tidak membuat adonan menjadi terlalu lembek dan sulit diolah. Sebaiknya

air ditambahkan sedikit demi sedikit sambil memantau konsistensi adonan.

4. Selama proses penggilingan adonan, lakukan penggilingan secara berulang dan bertahap dari ukuran tebal ke tipis untuk mendapatkan hasil mie yang halus, lentur, dan tidak mudah patah.
5. Gunakan tepung tabur seperti tapioka secukupnya saat proses pemotongan dan penyimpanan mie, agar helai mie tidak saling menempel satu sama lain.
6. Perhatikan suhu dan durasi perebusan mie. Mie sebaiknya direbus dalam air mendidih selama $\pm 5 - 8$ menit. Jangan terlalu lama merebus, karena mie bisa menjadi terlalu lembek dan kehilangan kekenyalannya.
7. Simpan mie dalam suhu dingin jika tidak langsung dikonsumsi. Untuk menjaga kualitas tekstur dan mencegah mie cepat basi, mie sebaiknya disimpan dalam wadah tertutup dan disimpan di lemari es jika belum akan dikonsumsi dalam waktu dekat.
8. Peneliti berikutnya juga dapat melakukan pengujian daya simpan mie basah jamur tiram, baik pada suhu ruang maupun suhu dingin, untuk mengetahui ketahanan produk terhadap penyimpanan dan potensi pengembangan dalam skala industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Anindea, F., Fitriani, F., Dati, A. J., Maisyarani, K. S., Irawan, D., Angguna, W. M., Nurcahaya, C., Kumalaputri, S., & Permatasari, I. (2023). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram dalam Rangka Memberikan Nilai Tambah Hasil Budidaya di Kampung Sayur Cempako. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (PIMAS)*, 2(2), 127–132.
- Ardiani, A. P., & Rahmayanti, M. (2022). Kualitas hidrolisat protein jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) hasil hidrolisis menggunakan enzim bromelin dari ekstrak nanas. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(2), 305–314.
- Astawan, M. (2006). *Membuat mie dan bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Devisyah, A. (2023). *Penggunaan Jamur Tiram Putih dalam Pembuatan Dim Sum dan Pengolahan Dadiah Menjadi Saus Dim Sum*. Proyek Akhir. Program Studi DIII Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- Fitri, F. T., & Siregar, J. (2024). Analisis uji sensori mie basah substitusi jamur tiram. *Jurnal Pendidikan Tambusai*
- Hasmawati, Mustarin, A., & Fadilah, R. (2020). Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 87–100.
- Jayati, R. D., Sepriyaningsih, S., & Agustina, S. (2018). *Perbandingan Daya Simpan dan Uji sensori Mie Basah dari Berbagai Macam Bahan Alami*. *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*, 1(1), 10–20.
- Koja, R. (2023). *Tantangan dan Strategi dalam Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram Menjadi Mie Bernutrisi Tinggi*.
- Larasati, S., & Dewi, R. F. (2024). Pengaruh mie berbahan dasar campuran serbuk daun kelor dan tepung terigu terhadap tingkat kesukaan konsumen. *Gastronomy and Culinary Art*, 3(1), 49–60.
- Lestari, U., Muhammad, D., Adriadi, A., & Minarni, M. (2021). Racikan Minuman Jamur Tiram (*Pleurotus ostratus*) sebagai Peningkat Kesehatan Tubuh: Oyster Mushroom Drink Concoction (*Pleurotus ostratus*) as a Body Health Enhancer. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(6), 616–620.
- Madjid, Shania Dwi Fortuna (2023) *Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Udang Rebon*. Diploma/Tugas Akhir thesis, Universitas Negeri Padang.

- Muslimin, A. M., & Lestari, T. (2021). Perancangan alat timbangan digital berbasis Arduino Leonardo menggunakan sensor load cell. *Jurnal Natural*, 17(1), 50–63.
- Oktaviani, R., & Faridah, A. (2023). *Pengaruh substitusi ekstrak kangkung terhadap kualitas mie basah = The effect of substitute of kangkung extract on the quality of wet noodles*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(3)
- Pardianti, N. (2022). *Pembuatan dan Karakteristik Nugget Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dengan Penambahan Tepung Kedelai (Glycine max) sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Universitas Hasanuddin.
- Putri, D. T. (2022). *Gambaran kandungan formalin pada mie basah yang dijual di pasar tradisional Bandar Lampung tahun 2022* (Diploma thesis). Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.
- Rohman, H. N. (2022). Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota* L.) terhadap kadar vitamin A dan karakteristik produk mie basah [Skripsi, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang]. *E-Prints UIN Walisongo*.
- Sudiarta, N. P. (2022). *Kualitas mie basah dengan penambahan tepung ubi talas*. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 78–86.
- Suharjo, Enjo. (2015). *Budi Daya Jamur Tiram Media Kardus*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Untari, A. D. (2020). *Budidaya jamur tiram sebagai usaha alternatif bagi masyarakat (pelatihan di Desa Bale Kencana, Kecamatan Mancak)*. *ABDIKARYA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 8–18.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). *Tepung telur ayam: Nilai gizi, sifat fungsional dan manfaatnya*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.