

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, D., Suryaningsih, L., & Rahmawan, O. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Dendeng Giling Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ternak*, 1-13.
- Al Khairi, Y., *Jamur Kancing-Populer sebagai Makanan, Baik untuk Kesehatan*. Diakses pada 13 Juli 2022.
- Ardyanto, T. D. (2004). MSG Dan Kesehatan : Sejarah, Efek Dan Kontroversinya. *Inovasi*, 52-56.
- Aziem, S. H., Kader, H., Ibrahim, f., Sharaf, H., & Makawy, A. (2018). Evaluation of the alleviative role of *Chlorella vulgaris* and *Spirulina platensis* extract against ovarian dysfunctions induced by monosodium glutamate in mice. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, 16(1), 653–660.
- [BSN] Badan Standar Nasional 1996. SNI 01-4273-1996. Syarat Mutu Bumbu Penyedap Rasa : Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makan dan Minuman : Jakarta.
- Buckle, K. A. Dkk. (1987). Ilmu pangan. Jakarta : UI-Press.
- Dr. Ir. Yenrina, Rina, M.Si. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Diakses pada 20 Juli 2022.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Earle, R. L. 1969. Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan. Sastra Hudaya. IPB Press. Bogor.
- Faoziyah, A. R. (2014). Pembuatan Glutamate Alami Menggunakan Ikan Tenggiri Sebagai Alternatif Bumbu Penyedap Rasa Non MSG. *Jurnal Kesehatan Al Irsyad*, 5(1), 9-14.
- Fauzy, H., Surti, T., & Romadhon. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan Granulator Terhadap Kandungan Asam Glutamat Serbuk Petis Limbah Pindang Ikan Layang (*Decapterus Spp.*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 16-22.
- Hall, C.W. 1957. *Drying of Farm Crops*. Michigan: Eduart Brothers Co.

- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1-4.
- Jati, Wahyu. K. 2019. *Uji Organoleptik dan Uji Protein Penyedap Rasa Cair Alami Berbahan Dasar Jamur Merang Kombinasi Jamur Kancing Dengan Variasi Penambahan Glukosa*. Jurusan Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kurniawan, F. *Klasifikasi dan Morfologi Jamur Kancing*. Diakses pada 13 Juli 2022.
- Lia Nuraeni, S. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (*Saccharum Edule Hasskarl*). Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Makarim, F.R. 2022. *Resep Masakan Jamur Kancing yang Sederhana dan Sehat*. Diakses pada 13 Juli 2022.
- Negara, J., Sio, A., Arlifin, Oktaviana, A., Wihansah, R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Pnejajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Porduksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nurhanani, Mutia. 2015. *Penentuan Kadar Protein Metode Kjedahl*. Diakses pada 25 Juli 2022.
- Parwati, Masruroh Ayufauji. (2019). *Uji Protein Dan Organoleptik Penyedap Rasa Alami Komposisi Jamur Kancing Dan Ikan Tongkol Dengan Variasi Suhu Pengeringan*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Poedjiadi, A. dan Supriyanti Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., & Ekawandani, N. (2018). Pembuatan Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur Untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*, 15(2), 41-47.
- Rachmawan, Obin. 2001. Modul Keahlian Tekhnologi Hasil Pertanian Penanganan Susu Segar. Jakarta: Direktorat pendidikan menengah kejuruan. hlm: 1-16.
- Rao, Sulochana B; M ChetanaPathirissery Uma Devi dan Pathirissery Uma Devi. 2005. *Centella asiatica treatment during postnatal period enhances learning and memory in mice*. *Physiology & Behavior* 86(4):449-57. DOI: 10.1016/j.physbeh.2005.07.019.

- Tjitrosoepomo, Gembong. 2017. Taksonomi Tumbuhan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sendari, Anugerah, A. 2020. *5 Tanda Jamur Tidak Layak Konsumsi, Segera Buang*. Diakses pada 12 Juli 2022.
- Suhaenah, A., & Nuryanti, S. (2017). Skrining Fitokimia Ekstrak Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 199-204.
- Taufiq. 2004. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang. (*Solanum tuberosum*. L) Varietas Granola. Skripsi pada Universitas Hasanuddin.
- Treybal, R.E., 1981, "Mass Transfer Operation", 3rd ed., McGraw-Hill Book Company, Singapore.
- Valverde ME, Hernandez-Perez T, Paredes-Lopez O. 2015. Edible Mushrooms: Improving Human Health and Promoting Quality Life. *J. Microbiology*, Article ID 376387, 14 pages. [dx.doi.org/10.1155/2015/376387](https://doi.org/10.1155/2015/376387).
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., & Giarni, R. (2015). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Agroindustri*, 2(3), 52-61.
- Winarno, F.G. 2014. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yazid, Estien. 2005. Kimia Fisika Untuk Para Medis. Yogyakarta: ANDI.
- Yusmita, L. 2017. Identifikasi Konsentrasi Natrium Klorida (NaCl) Pada Jahe dan Lengkuas Giling di beberapa Pasar Tradisional di Kota Padang. 21(2), 123.