

DAFTAR PUSTAKA

- Asngad, Aminah, Lina Agustina, Shinta Nur F., Akhadia S. W, Wahyu K. J. "Bioeksperimen". *Kualitas Penyedap Rasa Alami Dalam Bentuk Cair Dari Kombinasi Berbagai Jamur Edibel Dengan Penambahan Variasi Glukosa. Journal.* Vol.7. No.01, 2021. P. 8.
- Asegab, Muad. 2013. *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Merang dan Kuping.* Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Asrawaty, 2011. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan.* Jurnal KIAT edisi juni. Universitas Alkhariaat. Palu.
- Bandara, A.R., S. Rapior, P.E. Mortimer, P. Kakumyam, K.D. Hyde, J. Xu. 2019. *Mycosphere 10(1): 579–607. A Review of The Polysaccharide, Protein and Selected Nutrient Content of Auricularia, and Their Potential Pharmacological Value.*
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman.* SNI 01-2891-1992. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Rempah-Rempah Bubuk.* SNI 01-3709-1995. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Bahan Tambahan Pangan.* SNI 19-0428-1998. Jakarta.
- Dr.Ir. Achmad, M.S., Mugiono, S.P., Tias Arlianti, S.P., Chotimatul Azmi, S.P. 2011. *Panduan Lengkap Jamur.* Bogor.
- Darshan, S, R.U. Priya, D. Geetha. 2016. *Advances in Life Sciences 5(22): 10252-10254. Biology and Cultivation of Black Ear Mushroom– Auricularia spp.*
- Hani, A.M. 2012. *Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (Solanum tuberosum. L) Varietas Granola.* Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Izan, Muslikhin Hidayat, S.T., M.T., Ph.D. 2012. *Pengeringan Jamur Kuping Dengan Tray Dryer.* Tesis. S2 Mag.Sistem Teknik. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Janathan, 2007. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul.* IPB Press. Bogor.

- Kasie Laboratorium Satuan Operasi 2. Jobsheet. *Penuntun Praktikum Satuan Operasi 2*. Jurusan Teknik Kimia. Politeknik Negeri Sriwijaya 2020/2021.
- Lisa, M., Musthofa, L., Bambang, S. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Plaeotus ostreatus)*. JKPTB.Vol. 3 (3).
- Leviana, W dan Vita. P. 2017. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (Curcuma Longa) dengan Alat Pengering Electrical Oven*. Jurnal Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri. Semarang ISSN: 1858-2907.
- Maehre, H. K., Dalheim, L., Edvinsen, G. K., Elveloll, E.O., & Johanne, I.J (2018). *Protein Determination: Method Matters*. Foods, 7 (5).
- Nurhanani, Mutia. 2015. *Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl*.
- Prasetyaningsih, Yusi, Myra Wardati Sari, Nunik Ekawandani. "Bioeksperimen" *Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor)*. Journal. Vol.15. No.2, 2018. P. 7.
- Rahayoe, Sri. 2017. *Teknik Pengeringan*. Departemen Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahmawati, Fitri. 2010. *Pengawetan Makanan dan Permasalahannya*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Taufiq, 2004. *Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (Solanum tuberosum. L) Varietas Granola*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Tindaon, Westryan, Surya, Hary, Sarandi, Ryan. 2013. *Jenis-jenis Alat Pengering*. Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Widyastuti, N., Donowati, T., dan Reni, G. 2015. *Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Penyedap Alternatif Masa Depan*. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT – TPI Program Studi TIP – UT.