

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Abidin, A. F ., Yuwono, S . S ., & Maligan J . M . 2019 . Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(4), 53-61.
- Aeroengineering. 2020. *Tray dryer* (alat pengering). Yogyakarta.
- Ariani, N.M. dan I Wayan Tri Sutagana. 2017. *Tata Boga*. Pustaka Larasan. Bali.
- Ariyanty, Elies. 2016. *Teknik Dasar Memasak*. Univeritas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- 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.
- Brooker,D.B,F,w. Bakker-arkema, dan C.W. Hall.1992. *Drying and storage of grains and oilseeds*. AVI, New York.
- Buckle, K.A. Edward, R.A. Fleet, G.H. Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Depkes, Permenkes RI Nomor 033 Tahun 2012. Bahan Tambahan Pangan.
- Dewi, Anisa K., dan Loekman. 2015. Kajian pengaruh temperature pengeringan semprot (spray dryer) tehadap waktu pengeringan dan rendemen bubuk santan kelapa (coconut milk powder).
- Depkes, Permenkes RI Nomor 033 Tahun 2012. Bahan Tambahan Pangan.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan. Muljohardjo, M. UI Press. Jakarta
- Earle. 1969. *Unit Operations in Food Processing*. Terjemahan. Sastra Hudaya
- Fuadi, Anwar; Faridah; Yuniati (2016-12-01). "Pemanfatan Tandan Kosong Kelapa Sawit Sebagai Media Pertumbuhan Jamur Merang". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (dalam bahasa Inggris)*. 22 (4): 16–19. doi:10.24114/jpkm.v22i4.5756. ISSN 2502-7220*
- Hall, C.W.1957. *Drying of Farm Crops*. Eduart Brothers Co. Michigan.

- Haq, N.D. 2015. Sepuluh Efek Bahaya MSG Bagi Kesehatan Jangka Panjang. Makalah. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hayati,R., Dewi Anisa K., Nugrahani, R., Loekman. 2015 Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap kadar air dan waktu melarutkannya santan kelapa bubuk (coconut milk powder) dalam air.
- Karsid, Karsid; Aziz, Rofan; Apriyanto, Haris (2015-03-31). "Aplikasi Kontrol Otomatis Suhu dan Kelembaban untuk Peningkatan Produktivitas Budidaya Jamur Merang". Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 4 (3).*
- Lisa, M., Musthofa, L., Bambang, S., 2015, Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). JKPTB. Vol. 3 (3).
- Maslikhah, F. (2015). Teknologi Pembuatan Bubuk Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Terfermentasi. Skripsi. Universitas Jember.
- Maehre, H. K., Dalheim L., Edvinsen, G. K., Elveloll, E. O., & Johanne, I. J. 2018. Protein Determination: Method Matters. Food, 7(5).
- Maehre, H.K., Dalheim, L., Edvinsen, G.K., Elveloll, E.O., & Johanne, I.J. (2018). Protein Determination: Method Matters. Foods,7(5), doi:10.3390/foods7010005
- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., Ekawandani, N. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Bebahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). Eksperi. 15(2), 41-47.
- Syelia, Elfi Yeni (2018-01-21). "Pengaruh Suhu dan pH Pertumbuhan Jamur Merang(*Volvariella Volvacea*) Terhadap Degradasi Lignin Tandan Kosong Kelapa Sawit". Jurnal APTEK (dalam bahasa Inggris). 10 (1): 29–35. doi:10.30606/aptk.v10i1.1480*
- Wahidah, Nur; Ratman, Ratman; Ningsih, Purnama (2017-02-28). "Analisis Senyawa Metabolit Primer Pada Jamur Merang (*Volvariela volvaceae*) Di Daerah Perkebunan Kelapa Sawit Lalundu". Jurnal Akademika Kimia. 6 (1): 43–47. ISSN 2477-5185*