

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., dan Maligan J.M. 2019. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(4), 53-61.
- Achmad, S. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Aisyiatussupriana, S., Alamsyah, A., & Sulastrri, Y. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Beberapa Komponen Mutu Teh Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Ariani, N.M. dan I Wayan Tri Sutagana. 2017. *Tata Boga*. Pustaka Larasan. Bali.
- Ariyanty, Elies. 2016. *Teknik Dasar Memasak*. Univeritas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Arumi, Y. P. 2017. Natrium Alginat sebagai Enkapsulan Spirulina dalam Formulasi Bumbu Penyedap Granul Non-Monosodium Glutamat. *Doctoral Dissertation*. Unika Soegijapranata Semarang.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Astuti, H.P. 2012. *Buku Ajar Asuhan Kebidanan Ibu I (Kehamilan)*. Yogyakarta; Rohima Press.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pemukiman. Seminar Nasional Cendekiawan. ISSN: 2460-8696. pp 12-27.
- 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.
- Baines, D., and M. Brown. 2016. *Flavor enhancers: Characteristics and uses*.
- Blancard, P. H. dan Katz. F. R. 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker, Inc. New York.

- Benoe, Matius. 2014. Pengatur Keasaman, Pemanis Buatan, Penyedap Rasa & Aroma, Penguat Rasa. Makalah.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Cahyana, Y.A., Muchroji dan M. Bakrum. 2002. Jamur Tiram : Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha. Penebar Swadaya Cetakan ke-7. Jakarta.
- Darmajana, A. D. 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Mutu Tepung Inti Buah Nenas. Seminar Nasional Teknik Kimia UGM. Yogyakarta
- Derosya V, Kasim A. 2017. Optimasi Produksi Maltodekstrin Berbasis Pati Sagu Menggunakan α amilase dan Metode *Spray Drying*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 21(1).
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Miljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Donowati, T., Netty W., Reni G. 2015. Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Sehat. Prosiding Seminar Nasional Biodiv Indon 1(8): 2016-2020.
- Doonan, S., 2002. *Peptides and Protein. The Royal Society of Chemistry*. UK.
- Eritha, Tissa. 2006. Aplikasi Teknik Analisa “*Focused Improvement*” dalam Usaha Mencapai “*Zero Deffect*” Produk Bubuk Bumbu Penyedap Rasa di PT. Unilever Indonesia. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fadhilla, F., Faridah, A., & Gusnita, W. 2018. 1 Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Pengolahan Makanan Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 14(1).
- Fatimah, Shinta Nur. 2019. Uji Organoleptik dan Uji Protein Penyedap Rasa Cair Alami Berbahan Dasar Jamur Merang Kombinasi Jamur Tiram dengan Variasi Penambahan Glukosa. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gunawan, A. W. 2000. Usaha Pembibitan Jamur. Niaga Swadaya.

- Haq, N.D. 2015. Sepuluh Efek Bahaya MSG Bagi Kesehatan Jangka Panjang. Makalah. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Herman, E. 2000. Formulasi Bubuk Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Seasoning Komersial. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hughes, A. B. 2012. *Amino Acids, Peptide and Protein in Organic Chemistry*. Volume 5 Wiley-VCH. Australia.
- Hui, Y. H. 2002. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. NewYork.
- Hui, Y. H., 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing*. Wiley-Interscience
- Husna, A., Khathir, R., & Siregar, K. 2017. Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium sativum* L) Menggunakan Pengering Oven. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 338-347.
- Jinap, S., dan Hajeb, P. 2010. *Glutamate. Its applications in food and contribution to health*. *Appetite*, 55(1), 1-10.
- Kennedy, J. F., C. J. Knill dan D. W. Taylor. 1995. *Maltodextrin*. Dalam : M. W. Keasley, dan S. Z. Dziedzic. (Editor). *Handbook of Hydrolysis Product and Their Derivates*. Blackie Academic and Profesional. London.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Luthana, Y.K. 2008. *Maltodekstrin*, (Online), (www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com, diakses 5 Juli 2020).
- Maehre, H. K., Dalheim L., Edvinsen, G. K., Elveloll, E. O., & Johanne, I. J. 2018. *Protein Determination : Method Matters*. *Food*, 7(5).
- Marta, H., Tensiska, T., dan Riyanti, L. 2017. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Jagung (*Zea mays*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam pada Berbagai Konsentrasi. *Chimica et Natura Acta*, 5(1), 13-20.
- Mayasari, E., Oke, A. L., Satrijo, S., & Maria, U. 2017. Pembuatan Bumbu Instan dari Ekstrak Daun San-sakng (*Albertisia papuana* Becc.) sebagai Alternatif Penyedap Alami. *Prosiding PIPT Universitas Tanjungpura*.
- Meriatna, M. 2019. Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1(2), 38-48.

- Mohamadpour, F. (2019). Glutamic acid as green and bio-based α -amino acid catalyst promoted one-pot access to polyfunctionalized dihydro-2-oxypyrrroles. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 84(10), 1083-1092.
- Muchtadi, T. R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muhammad, L.A 2004. Analisis Pangan: Universitas Diponegoro.
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. Teknik-teknik Dasar Memasak. Univeristas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Naibaho, L.T., Suhaidi, I., dan Ginting, S. 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Dekstrin terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(2).
- Novia, D., Amelia, S., & Ayuza, N. Z. 2011. Kajian Suhu Pengovenan terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*. 8(2).
- Octaviyanti, N., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. 2017. Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Octyaningrum, A. 2009. Karakteristik Pengeringan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale Roxb*) Menggunakan Metode Pengeringan Oven Dengan Pra Proses Perendaman Osmotik.
- Okos, M. R., Ganesan, N., Rakesh, K. S., dan A.C. Weitnaeur. 1992. *Handboook of Food Engineering*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Pasaribu, T., D.R. Permana dan E.R. Alda. 2002. Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Pasar. PT Grasindo. Jakarta
- Pradana, W.S; S. Kumalaningsih; I.A. Dewi. 2014. Pembuatan Bubuk Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Instan menggunakan Metode *FOAM MAT DRYING*. *Jurnal teknologi pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian- Universitas Brawijaya, Surabaya.
- Praptiningsih, Yhulia., Palupi, Niken Widya., Lindriati, Triana., & Wahyudi, Inna Manikam. 2017. Sifat-Sifat Seasoning Alami Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Terfermentasi Menggunakan Tapioka Teroksidasi Sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1), 1-9.
- 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.

- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Purwandani, Lia Agustina. 2015. Penambahan Bahan Pengisi dan Variasi Teknik Pengeringan pada Pembuatan Hidrolisat Ikan Inferior Hasil Hidrolisis Enzimatis. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember.
- Putra, S. D. R., dan Ekawati, L. M. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 1-15.
- Rahmah, N. L., Wulantiasari, W., & Wijayanti, N. 2020. *Physicochemical properties of white oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) flavouring powder. Earth & Environmental Science*, 443(1).
- Rakhmad, W. 2007. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan NaBikarbonat. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian* 1 (3): 56-85.
- Ramadhani, Annisa Rizki. 2015. Karakteristik Organoleptik Bubuk Flavor Kepala Ikan Tenggiri dengan Bahan Pengisi Tepung Terigu. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., dan Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(2):125-137.
- Rangkuti, R. H., Suwarso, E., dan Hasibuan, P. A. Z. 2013. Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*, 1(1), 29-36.
- Rismunandar. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sansone, F., Mencherini, T., Picerno, P., d'Amore, M., Aquino, R. P., & Lauro, M. R. 2011. Maltodextrin/pectin nanoparticles by Spray Drying as Carrier for Nutraceutical Extracts. *Journal of Food Engineering*, 105(3), 468-476.
- Srihari, E., Sri Lingganingrum, F., Hervita, R., dan Wijaya S, H. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Fakultas Teknik. Universitas Surabaya.
- Sudarmadji S, B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

- Sudiby, Agus., Setyadjit, dan Sukiman, Maman. 2010. Studi Pembuatan Teh Hijau Instan dengan Flavor dari Ekstrak Daging Buah Kweni (*Mangifera adonata*, Griff) Menggunakan Pengeringan Semprot. *Journal of Agro-based Industry*. 27(2), 25-43.
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Rineka Cipta:Malang.
- Sunarty, R., Yulia, R. 2017. Pembuatan Abu dan Karakteristik Kadar Air dan Kadar Abu dari Abu Pelelah Kelapa. *Seminar Nasional II USM*, Volume 1 Hal. 560-562.
- Susanto dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: C.V Family.
- Sulaiman, A. H. 1995. *Kimia Dasar untuk Pertanian*. Medan: USU-Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sumiati, E., & Suryaningsih, E. 2006. Perbaikan Produksi Jamur Tiram *Pleurotus ostreatus* Strain Florida dengan Modifikasi Bahan Baku Utama Substrat. *Jurnal Hortikultura*, 16(2).
- Susilowati, A. 2010. Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Karakteristik Kaldu Nabati Berflavour Analog Daging (*meatlike flavour*) Instan dari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Terfermentasi. Universitas Islam Negeri Jakarta. Jakarta.
- Swasono, M. A. H. 2011. Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi. *AGROMIX*, 2(1).
- Swastawati, F., Anggo, A.D., dan Karim, F.A. 2014. Pengaruh Perbedaan Baha Baku terhadap Kandungan Asam Glutamat pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(3), 51-58.
- Tjokrokusumo, Donowati. 2008. Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Dan Rehabilitasi Lingkungan. *JRL*.4(1),53-62.
- Umami Indonesia. 2012. *Fakta Ilmiah di Balik Asam Glutamat*.Edisi 2 Vol 1 2012. PT. Media Pangan Indonesia. Bogor.
- Urika, Brahma Watshu. 2018. Pengaruh Substitusi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik Produk Kerupuk Tapioka. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- USDA. 2014. *National Nutrient Database for Standard Reference. The National Agricultural Library*.

- Wahyudi, W. 2018 Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) Sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Peel Dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Werdhani, Shefintya, & Asngad, A. 2019. Uji Organoleptik Dan Uji Protein Penyedap Rasa Cair Alami Berbahan Dasar Jamur Merang Kombinasi Jamur Kuping Dengan Variasi Penambahan Glukosa (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- 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 – UTM.
- Wijana, S., A. F. Mulyadi, dan A.A. Paramesvita. 2012. Studi Proses Pengolahan Bubuk Mangga Podang (kajian Jenis dan Konsentrasi Filler). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wijaya, Maya. 2019. *Jamur Tiram*, (Online), (blog.tanijoy.id., diakses 5 Juli 2020).
- Winarno F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiyono, R., 2006. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhizoides*) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Atrat dan Na.Bikarbonat. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Yazid, Estien. 2005. Kimia Fisika untuk Paramedis. Hipokrates: Jakarta.
- Yonata, A., & Iswara, I. 2016. Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Jurnal Majority*, 5(3), 100-104.
- Yuliawaty, S. T., Dan Susanto, W. H, 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Kosentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1);42-52
- Yuniarti, D, W., Titik dan Eddy. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal THPi Student*. vol. 1, nomor 1
- Zulfikar. 2008. Kimia Kesehatan Jilid 3. Departemen Pendidikan Nasional. ISBN.978-602-8320-48-1. Jakarta.