

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, S. 2011. Panduan Lengkap Jamur. Penebar Swadaya, Bogor.
- Ahmad, T., Ida, A. 2020. Karakter Mutu Fisik Dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga Yang Diproduksi Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. Media Farmasi p.issn 0216-2083 e.issn 2622-0962 Vol. XVI No.1, April 2020.
- Andriani, Martina. 2011. Kajian Penentuan Standard Operating Procedure (SOP) Tempe Overripe (Tempe Bosok) Sebagai Seasoning / Bumbu Penyedap Masakan. UNS. Surakarta.
- AOAC, Agriculture Chemical, Contaminant, Drug, 15th ed., Vol. 1. AOAC Washington D.C, 1990
- Apriantono, Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan, <http://kharisma.com>, 2002
- Ariani, N.M. dan I Wayan Tri Sutagana. 2017. Tata Boga. Pustaka Larasan. Bali.
- Asrawaty. 2011. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung pandan. Jurnal KIAT edisi juni. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Astuti, H.P. 2012. Buku Ajar Asuhan Kebidanan Ibu I (Kehamilan). Yogyakarta; Rohima Press.
- Astutik, H.M., Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Pisang Terhadap Mutu Sale Pisang. <http://digilib.itb.ac.id> , 2003
- Barros, L., dkk. 2008. Optimization of The Determination of Tocopherols in Agaricus sp. Edible Mushrooms by a Normal Phase Liquid Chromatographic Method. Food Chemistry. Vol. 110. No.4 : 1046– 1050.

- 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.
- Budiasih, K.S. 2015. Bahan Kimia dalam Rumah Tangga. Disampaikan dalam Siaran di Radio MQ FM. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Cahyana, Y. A., Muchroji dan M. Bakrun., 2001. Jamur Tiram. Penebar Swadaya, Jakarta. Hal 1, 8, 37, 38.
- Cahyana, Y.A., Muchroji & M. Bakrum. 2002. Jamur Tiram : Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha. Penebar Swadaya Cetakan ke-7. Jakarta.
- Depkes, Permenkes RI Nomor 033 Tahun 2012. Bahan Tambahan Pangan.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan. Muljohardjo, M. UI Press. Jakarta
- Djarajah, N. M. dan Djarajah Abbas Siregar. 2001. Budidaya Jamur Tiram: Pembibitan, Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit. Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Earle. 1969. Unit Operations in Food Processing. Terjemahan. Sastra Hudaya
- Gunawan AW. 2001. Usaha Pembibitan Jamur. Bogor: Penebar Swadaya.
- Hall, C.W. 1957. Drying of Farm Crops. Eduart Brothers Co. Michigan.
- Hani, A.M. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum tuberosum*. L) Varietas Granola. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.

- Haq, N.D. 2015. Sepuluh Efek Bahaya MSG Bagi Kesehatan Jangka Panjang. Makalah. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Janathan. 2007. Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul. IPB Press. Bogor.
- Legowo, Anang Mohammad. 2004. "Analisis Pangan" (Diklat Kuliah). Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro
- Lisa, M., Musthofa, L., Bambang, S., 2015, Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). JKPTB. Vol. 3 (3).
- 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
- Maulana, A. (2016). Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada produk Teh Hitam Celup. Skripsi. Universitas Pasundan. Teknologi Pangan
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Pasaribu, T., D.R. Permana dan E.R. Alda. 2002. Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Pasar. PT Grasindo. Jakarta.
- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., Ekawandani, N. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Bahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). Eksergi. 15(2), 41-47.

- Rahmawati, Fitri. 2010. Pengawetan Makanan dan Permasalahannya. Univeristas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rangkuti, R.H., dkk. 2012. Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*. Vol. 1 No. 1: 29 – 36
- Rismunandar, 2002. Bertanam Jamur dan Seni Memasaknya. Angkasa. Bandung. 77hlm.
- SNI 14-0428-1992. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 19-0428-1998. 1998. Standar Mutu Bahan Tambahan Pangan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumiati, E.. 2006. “Cara Praktis Budidaya Jamur Tiram”. Sinar Tani Edisi 19-25 July 2006.
- Tindaon,dkk. 2013. Jenis-jenis Alat Pengering. Makalah. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Sumatera Utara.
- Treybal, R.E. (1981) *Mass-Transfer Operations*, McGraw-Hill, New York.
- W. Leviana, and V. Paramita, "Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven," *METANA*, vol. 13, no. 2, pp. 37-44, Dec. 2017.
- 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.
- Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yazid, Estien. 2005. Kimia Fisika untuk Paramedis. Hipokrates: Jakarta.