

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., Nisah, K., dan Sa'diah, H. (2020). Analisa Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldha. *Amina*, 1(3), 108-113.
- Ardiansyah, A., dan Astuti, S. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus oestreatus*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(2), 117-126.
- Arianto, D. P., Supriyanto, S., dan Muharrani, L. K. (2013). Karakteristik jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan dalam kemasan plastik polypropilen (PP). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(2), 68-77.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Angka Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama. Jakarta. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standart Nasional. 2011 Sni 2973 :2011. Syarat Mutu Cookies. Jakarta Badan Standart Nasional.
- Faridah, A., Kasmita, S., dan Yusuf, Y. A. (2008). Patiseri (Jilid 1). Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Retrieved Agustus 15.
- Hasan, M. (2013). Manfaat Jamur Tiram Dan Jamur Lainnya. Lembang. Kementerian Pertanian. Balai Besar Pelatihan.
- Jamilah, N. (2016). Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran. *Jurnal Eksakta Volume 1*, 38-41.
- Lianah. (2020). Budidaya Jamur Pangan Konsumsi Lokal. Semarang: Penerbit Alinea.
- Marbun dan Zefanya, O. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih dan Ubi Jalar Oranye Terhadap Nilai Gizi Cookies dan Daya Terimanya. 1-84.
- Mervina, K. C., dan Marliyati, S. A. (2011). Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(1), 9-16.

- Murdiati, A dan Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Edisi kedua. Jakarta : Kencana Prenadamedia Group.
- Novita, N., dan Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23-33.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Pramadi, P.A., Rejeki, F.S., Rahayuningsih, T., dan Wedowati, E.R. (2019). Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodeksrin pada Pengolahan Cookies. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 137-147.
- Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Setiawan, K. (2019). *Buku Ajar Metodologi Penelitian (Anova Satu Arah)*. Universitas Lampung.
- Sumardi, Dadang ., Rahayu, Rijanti. (2014). Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Jamur Tiram. *Performa 2014 Vol. 13, No. 2* : 127-134.
- Sumarmi, (2006). Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4(2).
- Sumarsih, I.S. (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram Edisi Revisi*. Penebar Swadaya Grup.
- Suprihana, Sumaryati, E., & Ekayanti, R. H. (2010). Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 1-12.
- Suratno. (2021). Optimization Of Making White Oyster Mushroom With The Effect Of Immersion Time And Concentration Of Natrium Metabisulphite. *Jember: 2021*.

- Sudarwati, S., dan Indrasari, R. (2019). Teknologi Pengolahan Jamur Tiram Dan Analisa Usahataninya Dalam Mendukung Agroindustri. *Jurnal. Ilmu-Ilmu Pertanian*, 26(1).
- Wardani, I. (2010). *Budidaya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Widyastuti, N., dan Istini, S. (2004). Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 2(1), 1-4.