

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. Bagaimana Biologi Dipelajari. Tersedia: <http://materi-pelajaranbiologi.blogspot.com/2010/06/bagaimana-biologi-dipelajari.html>, diakses pada Jum'at 18 Oktober 2013.
- Ardiansyah et al, 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian.vol 19 : 2.
- Basuki, Sulistyو. 2006. Metode Penelitian. Jakarta: Wedatama Widya Sastra
- Boga*. 2002. Aplikasi Pengolahan Cake. Ed ke-1. Jakarta : Gramedia. BPS, 2008
- Buckle, K.A.,1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Buckle, K.A.,1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Chef Ternama. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Hankey, G.J, 2002, Your Question Answered Stroke, Harcourt Publisher Limited, Perth, Australia.OOPermadi, S. N. dan Mulyani, S. 2009. Potensi Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten dalam Pembuatan Daging Tiruan. Aplikasi Teknologi Pangan 1(4): 115-120.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah: S. Achmadi. ITB – Press, Bandung.
- Haryono. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com> [14 Maret 2018].
- Matz, S. A. Dan T. D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut. Matz & Matz TD. 1987. Cooke & cracer Tehnology. AVI.co.Inc, Westport. Connecticut.
- Nink Tyana. (2011). Kitab Kue dan Minuman Terlengkap. Jakarta : Diva Press

- Rus'an. 2007. Pengaruh Penggunaan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kadar Protein Sosis. *Agroteknos* 4(2): 104-114.
- Sumoprastowo, R. M. 2000. Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur dan Bahan Makanan. Bumi Aksara. Bogor. Suwito, M. 2006. Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sunaryo, E. 1985. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suwito, M. 2006. Resep Masakan Jamur dari
- Widyastuti, N. dan Istini, S. 2008. Optimasi Pengeringan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Pengering Kabinet. *Jurnal Teknologi Bioindustri* 2(1): 30-33.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.