

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, Arlianti, T., Azmi, C. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta : penebar swadaya.
- Adawiyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ahsan A. 2015. *Teknik Pengeringan*. <http://aliahsan27.blogspot.com/2015/04/teknik-pengeringan.html?m=1>. [20 Agustus 2018].
- Aman, W., Subarnan M. Arafah, D. Syah, dan A.I. Budiwati. 1992. *Pengeringan Dalam Petunjuk Laboratorium Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Halaman 177-194.
- Asegab, Muad. 2011. *Jamur Tiram, Jamur Merang dan Jmur Kuping*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Bimantara F. 2015. *Modifikasi dan Pengujian Alat Pengasapan Ikan Sistem cabinet*. Inderalaya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. [Skripsi].
- Bucle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Belitz, H. D. and W. Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.
- Brooker, D.B., Bakker-Arkema, F.W. dan Hall, C.W. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oil Seed*. 4th edition, van Nostrad USA.
- Chang ST dan Buswell JA. 1996. *Mushroom Nutraceuticals*. World JurnalOf Microbiology and Biotechnology.
- Daud, M. (2012). *Biokonversi Bahan Berlignoselulosa Menjadi Bioetanol Menggunakan Aperligus Nigerdan Saccharomyces Cerevisia*. Jurnal Perennial, 8(2), 43-51.
- Daquagrotechno. 2016. *Kandungan Gizi Jamur Tiram*. <http://www.daquagrotechno.org/kandungan-gizi-jamur-tiram/>. [1 Agustus 2019]
- Dekie, R. 1988. *Kajian Sifat Fungsional Tepung Pisan dan Tepung Campurannya*. Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi ketiga. Penerjemah: Muchji Mujohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Devi P. P., Her Riyadi P. N., Ishartani D. 2016. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Vegetable Leather Cabai Hijau (Capsicum annum var. annum) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin*. Prigram Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Pakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Earle, R. L. 1983. *Unit Operations in Food Processing*. 2 and Edition. Pergamon Press. Sidney.
- Erni, N., Kardiman, Ratna waty, F. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifar Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol 4: 95-105.
- Fardiaz, D. dan A. Apriantono. 1989. *Analisa Pangan*. Departemen Pendidikan danKebudayaan. Dirjen Pendidikan Tinggi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Gordon M. H. 1990. *The MehanismnOf Antioxidant Action In Vitro* In: Hudson B. J. F., Editor: Food Antioxida, London: Elsevier. 1-18.
- Hadiutomo K. 2012. *Mekanisasi Pertanian*. (Penyunting Elviana, Putri Komalasari, Hans Baihaqi). Hal. 283-284. Bogor: IPB Press.
- Hasanah A. T. 2017. *Pengeringan Jamur Tiram*. Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember.
- Hidayat, Beni dkk. 2009. *Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol. 14, No. 2.
- Hoesin H. 2017. *Mutu Produk: Pengujian “Inderawi” Atau “Organoleptik”*. <https://lizenhs.wordpress.com/2017/07/27/mutu-produk-pengujian-inderawi-atau-organoleptik/>. [6 Mei 2019].
- Muin A, Madagaskar, Hermanto Ali, dan M. lazim. 2018. *“Desain Dan Pengujian Alat Pengering Gabah Rotary Dengan Memanfaatkan Bahan Bakar Sekam Gabah”*. Jurnal Desiminasi Teknologi,6. Hal. 74.
- Mujumdar, AS, Devastin, S. 2001. *Prinsip Dasar Pengeringan*. Penerjemah: Armasyah et. al. Editor. Bogor: IPB Press. Terjemahan Dari: Mujumdar’s Practical Guide To Industrial Drying.

- Pinem. 2004. *Rancang Bangun Alat Pengeringan Ikan Teri Kapasitas 12 kg/jam*. Jurusan Teknik Mesin. Politeknik Negeri Malang. *Jurnal Teknik SIMETRIKA*. Vol.3. No.3. 249-253.
- Henderson, S. M, and R. L. Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering*. 3rd ed. The AVI Publ. Co., Inc, Wesport, Connecticut, USA.
- Prahwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Resmi. 2014. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Kering*. Skripsi Universitas Pasundan.
- S. Lia Nuraeni. 2018. “*Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terumbuk*”. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Sabrina Y. 2014. *Sifat Fisik Tepung*. <https://id.scribd.com/doc/211349220/sifat-fisik-tepung>. [1 Agustus 2019]
- Saputra A, dan Dewi Kusuma Ningrum .S. 2010. “*Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave Dan Oven*”. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Sarandi R, Surya H, Tidaon W. 2013. “*Jenis-Jenis Alat Pengering*”. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Setiyono, L. (2011). *Pemanfaatan Biji Kurma (Phoenix dactylifera L.) Sebagai Tepung dan Analisis Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Bogor: Institut Teknologi.
- Silalahi, J, dan Netty Hutagalung. 1994. *Komponen-komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan*. <http://www.tempo.co.ic/medika/arsip/062002/pus-3.htm> [28 Juli 2019].
- Shifriyah, A., Badami, K., dan Suryati, S. 2012. *Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) pada Penambahan Dua Sumber Nutrisi*. *Jurnal Agrovigor*, 5(1): 8-13.
- Sirossiris. 2018. *Water Activity Dalam Pengawetan Produk*. <https://www.google.com/amp/s/lordbroken.wordpress.com/2018/04/13/water-activity-dalam-pengawetan-produk-pangan/amp/>. [1 Agustus 2019]

- Supriyono. 2003. *Mengukur Faktor-faktor dalam Proses Pengeringan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. 39 pp.
- Soekarno, Soewarno T. (1985). “*Penilaian Organoleptik: Untuk Industri Dan Hasil Pertanian*”. Bhatakara Karya Aksara. Jakarta.
- Soenanto, H. *Jamur Tiram Budi Daya dan Peluang Usaha*. Semarang: Aneka Ilmu, 2000.
- Srihartini. 2013. *Analisa Proksimat*.
<http://hartinisrikui.blogspot.com/2013/02/analisis-proksimat.html?m=1>.
[1 Agustus 2019]
- Sudarmadji. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta (ID): Liberti
- Sumarni. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. Jurnal Inovasi Pertanian
- Somoprastowo. 2000. *Memilih dan Menyimpan Bahan Makanan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Suriawira, U. 2001. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: Shitake, Kuping, Tiram*. Cetakan III. Penebar Swadaya: Jakarta. 104 Hal.
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press. Bogor. 566 hlm.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah, Aman. 1992. *Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Wiro Ginting R, Ida Bagus Putu Gunadya, Ida Ayu Rina Pratiwi Pudja. 2016. “*Pengaruh Pelayuan Dan Suhu Pengeringan Daging Buah Nanas Pada Alat Pengering Vakum Terhadap Mutu Produk Yang Dihasilkan*”. Jurnal BETA (Biosisten Dan Teknik Pertanian),4. Hal. 17-19.
- Zikri A., Erlinawati, Rusnadi I. 2015. *Uji Kinerja Rotary Dryer Berdasarkan Efisiensi Termal Pengeringan Serbuk Kayu Untuk Pembuatan Biopellet*. Jurnal Teknik Kimia. No 2. Vol 21.

Zulfikar. 2008. *Kimia Kesehatan Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional ISBN 978-602-830-48-1. Jakarta.