

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29-38.
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29-38.
- Ardiansyah, A., & 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.
- Ayu, M. K., Tamrin, dan Hermanto, 2019. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan dalam Pengolahan Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Kimia dan Aktivitas Antioksidan. *J. Sains dan Teknologi Pangan* 4(1), 1879-1891.
- Dewi, A., Mansur, A., & Adhistyo, T. (2020). Pembuatan Pasta Spagetty dengan Menggunakan Tepung Jagung (*Zea Mays Saccharata*) Lokal sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dilihat dari Aspek Kandungan Gizi Vitamin B1, B2 & Protein. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 16(2), 94-103.
- Huriawati, F., Yuhanna, W. L., & Mayasari, T. (2016). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah *Enhalus acoroides* dari Pantai Tawang Pacitan. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1), 35-43.
- Kemenkes. (2017). Tabel Koomposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes.
- Kustiari, T., Kurniawati, D., Alfiyani, N. A., Widarti, U., & Muhdor, M. H. (2023). Pengolahan Ubi Ungu Dengan Alat Kabinet Dryer Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Rengganis Desa Pakis Kecamatan Panti Kabupaten Jember. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(8), 6037-6050.
- Kusumaningrum, T. F. (2018). Implementasi convolution neural network (CNN) untuk klasifikasi jamur konsumsi di Indonesia menggunakan Keras.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.

- Nasihin, I., Larasati, D., & Haryati, S. (2018) Lama Blanching Jamur Tiram Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Kripik Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus). *Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Semarang.
- Nurainy, F., & 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.
- Octavianus, T., Supriadi, A., & Hanggita, S. (2014). Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kemplang Ikan Gabus (*Channa striata*) di Pasar CInde Palembang. *Jurnal Fishtech*, 3(1), 40-48.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas muffin dengan kombinasi tepung pisang kepok putih (*musa paradisiaca forma typica*) dan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 50-62.
- Ramadhansyah, R. (2021). Analisis Mesin Ayakan Tepung untuk Usaha Kecil dan Menengah (UKM). [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Santosa, I., Puspa, A. M., Aristianingsih, D., & Sulistiawati, E. (2019). Karakteristik fisiko-kimia tepung ubi jalar ungu dengan proses perendaman menggunakan asam sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*, 6(1), 1-5.
- Saputra, S. A. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengerinan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Tepung Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa sapientum*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Sarimole, F. M., & Diadi, R. R. (2022). Klasifikasi Jenis Jamur Menggunakan Ekstraksi Fitur Glcm Dan K-Nearest Neighbor (KNN). *Jurnal Informatika Teknologi dan Sains (Jinteks)*, 4(3), 286-290.
- Sary, R. (2016). Kaji eksperimental pengeringan biji kopi dengan menggunakan sistem konveksi paksa. *Jurnal Polimesin*, 14(2), 13-18.
- Saskiawan, I., Sally, S., El Kiyati, W., & Widhyastuti, N. (2019). Karakterisasi Kwetiau Beras dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(2).
- Simarmata, R., Astuti, S., & Suharyono, A. S. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengerinan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 198-208.

- Soedirga, L. C., Cornelia, M., & Vania, V. (2018). Analisis Kadar Air, Kadar Serat, Dan Rendemen Tepung Singkong Dengan Menggunakan Berbagai Metode Pengeringan [Analysis Of Water Content, Fibre Content, And Yield Of Cassava Flour With Several Types Of Drying Method]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 2(2), 8-18.
- Sudarwati, S., & Indrasari, R. (2019). Teknologi Pengolahan Jamur Tiram Dan Analisa Usahataninya Dalam Mendukung Agroindustri. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 26(1).
- Suharti, S., Sulastri, Y., & Alamsyah, A. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan NaCl Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*): The Effect of NaCl Soaking Time and Drying Time on The Quality of Belitung Taro Flour (*Xanthosoma sagittifolium*). *Pro Food*, 5(1), 402-413.
- Sushanti, G., & Sirwanti, S. (2018). Laju pengeringan chips mocaf menggunakan cabinet dryer. *Jurnal Galung Tropika*, 7(3), 229-237.
- Syamsuri, S., & Firmansyah, A. W. (2022). Pengaruh Jenis Kain Terhadap Lama Waktu Pengeringan Dari Mesin Pengering Portable. In *Prosiding SENASTITAN: Seminar Nasional Teknologi Industri Berkelanjutan* (Vol. 2, pp. 513-516).
- Wardani, N. A. K., & Widjanarko, S. B. (2013). Potensi jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan gluten dalam pembuatan daging tiruan tinggi serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 151-164.
- Widyasanti, A., Silvianur, S., & Zain, S. (2019). Pengaruh perlakuan blanching dan level daya pengeringan microwave terhadap karakteristik tepung kacang bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdcourt). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), 80-90.
- Yuliani, Y., Maryanto, M., & Nurhayati, N. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 176-183.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., & Tarsono, T. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).