

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Achyadi, N. S., Afiana, H., 2004., Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (*Actocarpus champeden lour*). Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Ardiansyah. 2013. Metode Pembuatan Tepung Jamur Tiram (*pleurotus oestreatus*) Terhadap Sifat Fungsional Tepung Jamur Tiram Putih. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia Tepung Jamur Tiram, SNI-3751-2009. BSN. Jakarta.*
- Cahyono, B., Diah Khoirul Huda, M., & Limantara, L. (2011). Pengaruh proses pengeringan rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*) terhadap kandungan dan komposisi kurkuminoid.
- Daniel, E., Momoh, S., Friday, E.T., Okpachi, A.C. 2014. *Evaluation of the biochemical composition and proximate analysis of indomie noodle. International Journal of Medical and Applied Sciences*, 3(1): 166-175.
- Damayanti, RW., Rosyidi, C., Priadhytama, I., Aisyati, A. 2013. Penerapan Teknologi Pengering Tenaga Surya (Box Solar Dryer) Untuk Pembudidaya Jamur Tiram, Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan UMKM melalui Teknologi Tepat Guna, Energi Baru dan Terbarukan yang Ramah Lingkungan ISBN : 978 – 979 – 3514-66-6. Politeknik Negeri Semarang.
- Ekayanti, R. H., Sumaryati, E., & Suprihana, S. Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 23236.
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. 2013. *Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (Canavalia ensiformis) dengan variasi perlakuan pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).

- Hayyuningsih, D. R. W., Sarbini, D., & Kurnia, P. (2009). Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi Dan Daya Terima Pada Pembuatan Bakso Degan Perbandingan Jamur Tiram (PLEUROTUS Sp) Dan Daging Sapi Yang Berbeda.
- Kurniawan, Y., Ruslani, R., & Anggriawan, F. A. 2017. *Analisa Kinerja Sistem Heating Dehumidifier Menggunakan Ac Split Untuk Pengeringan Ikan. JTT (Jurnal Teknologi Terapan)*, 3(1).
- Khathir, R., Yunita, Y., Ratna, R., & Elviana, S. (2023). Pengaruh Metode Blanching Terhadap Kualitas Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(2).
- Lisa, M., M. Lutfi, dan B. Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3), 270-279
- Nurrahman, N., & Aminah, S. 2017. *Pengaruh jenis alat pengering terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik sup labu kuning instan. Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 104-116.
- Priyani, D. A., Moody, S. D., & Yuliana, T. (2019). Karakteristik fisik, kandungan mineral dan cemaran logam tepung komposit (tepung bonggol pisang, ubi jalar, dan kecambah kedelai hitam). *Jurnal Triton*, 10(2), 21-37.
- Putra, A. S., & Kuncoro, H. 2021. *Pengaruh kondisi pengeringan dengan kelembaban dan suhu rendah terhadap penyusutan temulawak. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), 81-89.
- Putri, F. K. 2016. *Aktivitas antioksidan dan kualitas teh kombinasi rambut jagung dan daun kelor dengan variasi suhu pengeringan (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)*.
- Pertiwi, A. P. 2023. *Pengaruh Metode Pengeringan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera Lam) Terhadap Aktivitas Antioksidan. Jurnal Penelitian Farmasi & Herbal*, 5(2), 57-69.
- Simarmata, R., Astuti, S., & Suharyono, A. S. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 198-208.
- Septiani, D. (2015). Uji Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (Amorphophalluscampaenulatus B) Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(1), 11-18.

- Yahya, M. 2014. *Kaji eksperimental unjuk kerja pengering dehumidifikasi terintegrasi dengan pemanas udara surya untuk mengeringkan temulawak. Jurnal Teknik Mesin, 4(2), 68-74.*
- 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.*
- Widyasanti, A., Sudaryanto, S., Arini, R., & Asgar, A. (2018). *Pengaruh suhu terhadap karakteristik fisikokimia dan optik brokoli selama proses pengeringan vakum dengan tekanan 15 cmHg. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 22(1), 44-51.*