

DAFTAR PUSTAKA

- [WPC] Wordpress.com. 06 Nov 2012. Resep Pastry dan Bakery. <http://ayudewayu.wordpress.com/2012/11/06/about/>. Diakses Selasa, 19 Maret, 2013, Pkl. 12:40:32 WIB.
- AACC International, 2000. "Approved methods of analysis". *Moisture Modified Vacuum-Oven Method (10th ed.)*. St. Paul, MN: AACC International. Method 44-40. 01.
- Achyadi, N.S., dan Alfiana, H. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Campedak (Actopus champeden lour)*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- AOAC International, 1995. "Total, soluble and insoluble dietary fiber in foods". *Official methods of analysis (16th ed.)*. Arlington, VA:AOAC International. AOAC official method 991.43.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Arianto, D.P., dan Supriyanto. 2009. "Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan". *Agroteknos* 20(1): 31-40.
- Arista, Y. 2012. *Pengaruh Variasi Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Atilis Fosberg) Terhadap Viskositas Adonan Dan Tingkat Pengembangan Pada Kue Muffin*. Program Studi D III Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ashriyiah, A. 2014. *Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Substitusi Ikan Lele*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi PKK Konsentrasi Tata Boga S1. Universitas Negeri Semarang
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Cahyana, Muchroji, dan Bakrun. 1997. *Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cervera, S. M., Salvador, A., Muguerza, B., Moulay, L., Fiszman, S.M. 2011. "Cocoa Fibre and Its Application as A Fat Replacer In Chocolate Muffins". *LWT - Food Science and Technology* 44. 729-736.

- Chang, S.T., and Miles, P.G. 1989. *Edible Mushrooms and Their Cultivation*. CRC Press, Boca Raton, FL, 345 pp.
- Damodaran, S., and Paraf, A. 1997, *Food Protein and Their Application*, Marcell Dekker Inc, New York.
- Desrosier, N.W. (2008). *The Technology of Food Preservation, Third Edision (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Halim, A. Ali, dan Rahmayuni. 2015. “Evaluasi Mutu Roti Manis dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Tempe)” *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 07. No. 02.
- Hartono, S. 2012. Optimasi Formula dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Substitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream>. [21 Juli 2016]
- Jayathunge, K.G.L.R. and Illeperuma, C.K. 2001. “Dehydration of Oyster Mushroom and Studies on Acceptability and Storability of the Product”. *Tropical Agricultural Research* 13. P.69-77
- Kartiwan, Z. Hidayah, dan B. Badewi. 2015. “Metoda Pembuatan Adonan untuk Meningkatkan Mutu Roti manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut”. *40 Partner*. No. 1. Hal. 39-47
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Texas: Pan-Tech International, Inc. Hal. 31-32.
- Meliasari, D., L. Suryaningsih, dan D. S. Soetardjo. 2016. *Pengaruh Imbang Susu Skim dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Terhadap Komposisi Kimia Sosis Ayam*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran.
- Novita, R.S. 2014. *Pengaruh Proporsi Gluten Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati*. Skripsi. S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Nurmalia. 2011. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein serta Tinggi Serat*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro Semarang.

- Riganakos, K.A., dan Kontominas, M.G. 1995. *Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique*. G. Charalambous (Ed). Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence. Hal 995.
- Setyanti, F. 2015. *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor) Dan Tepung Terigu (Triticum Aestivum)*. Jurnal. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudarmanji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. “Analisa Bahan Makanan dan Pertanian”. *Liberty*. Yogyakarta.
- Suprihana, E. Sumaryati, dan R. H. Ekayanti. 2010. *Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Widyagama Malang.
- Smith. J. S., and Hui, H.Y. 2004. *Food Processing Principles and Applications*. Blackwell Publishing.
- Sumoprastowo, R.M. 2000. *Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur dan Bahan Makanan*. Bogor: Bumi Aksara.
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka
- Vail G.E., Philips, J.A., Rust, L.O., Griswold, R. M., and Justin, M. 1978. *Foods*. 7th edition. Boston: Houghton Mifflin Company. 277 hlm.
- Wardani, N. A. K. dan S. B. Widjanarko. 2013. “Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 14. No. 3. 151-164