

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, M, T. Arlianti dan C. Azmi. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Achyadi, N.S. dan H. Alfiana. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fruit Leather Campedak (Actopus champeden lour)*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengaweta Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Alumni.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Ardiansyah, F, Nurainy dan S. Astuti. 2014. *Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (PLeurotus Ostreotus)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 19 (2): 117-126.
- Arianto, D.P dan Supriyanto. 2009. *Karakteristik Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Selama Penyimpanan*. Agroteknos 20(1): 31-40.
- Barnett, O. 1985. *Sulphites In Food-their Chemistry Analysis. J. Food Technology in Australia, Vol. 37 (11-20) November 1985*. New York: The Council of Australia Food Technology Association inc.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, OH. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press.
- Cahyana, M. dan Bakrun. 1997. *Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Darmajana, A.D. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit terhadap Mutu Tepung Inti Buah Nenas*. Yogyakarta. Seminar Nasional Teknik Kimia UGM.
- De Garmo, Sullivan, dan Canada. 1994. *Uji Efektivitas Penentuan Perlakuan Terbaik Berdasarkan Metode Indeks Efektivitas*. Diakses pada tanggal 12

Juli 2017. <http://lordbroken.wordpress.com/2013/01/16/uji-efektifitas-penentuan-perlakuan-terbaik-ditentukan-berdasarkan-metode-indeks-efektivitasdegarmo-et-al-1984/>.

- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan M. Muljohardjo. Jakarta: UI-Press.
- Earle, R.L. 1982. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Penerjemah Z. Nasution. Jakarta: Sastra Hudaya.
- Frazier, W.C. 1976. *Food Microbiology*. New York: Mc. Graw Hill Book.
- Fidyasari, A, L. K. Negri dan W. Solandjari. 2016. *Potensi Pembuatan Tepung Umbi Bentul (Colocasia esculenta (L.) Schott) dengan Penambahan Natrium Metabisulfit sebagai Fortifikasi Produk Pangan*. Malang: Akafarma Putra Indonesia.
- Furia, T.E. 1972. *The Chemical Handbook of Additives*. The Chemical Company, Grand Wood, Parkway Cleveland, Ohio.
- Goupy, P, M. J. Amiot, F. Richard Forget, F. Duprat, S. Aubret and J. Nicholas. 1995. Enzymatic Browning of Model Solutions and Apples Phenolic Contents by Apple PPO. *J. of Food Sci.* 60 (3), 497-500.
- Indradewi, A. Fery. 2016. *Pengaruh Teknik Pengeringan terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (Musa paradisiacal L.)*. Sulawesi Tenggara: Fakultas Farmasi Universitas Halu Oleo.
- Isnaharani, Y. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus) dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. Bogor: IPB.
- Jayathunge, K. G. L. R. and C. K. Illeperuma. 2001. *Dehydration of Oyster Mushroom and Storability of the Product*. Sri Lanka : Postgraduate Institute of Agriculture, University of Peradeniya.
- Kumar, A, M. Singh, G. Singh. 2013. *Effect of Different pretreatments on the Quality of Mushroom during Solar Drying*. India : Punjab Agricultural University.
- Kotwaliwale, N, P. Bakane, A. Verma. 2005. *Journal of Food Engineering* 78(4):1207-1211.
- Lidiasari, E, M. I. Syafutri, F. Syaiful. 2006. *Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan*. Sumatera Selatan: Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

- Lisa, M, M. Lutfi dan B. Susilo. 2015. *Penagruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Ploverotus ostreatus)*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Maulana dan S.Y. Erie. 2012. *Panen Jamur Tiap Musim (Panduan Lengkap Bisnis dan Budidaya Jamur Tiram)*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Prayudi, R.J. 1988. *Pengaruh Perlakuan Perendaman NaHSO₃ dan Vitamin C dalam Mencegah Pencoklatan selama Ekstrasi Pati Sagu*. Skripsi Sarjana. Bogor: IPB. 64 halaman.
- Purwanto, C.C, D. Ishartani, D. Rahardian. 2013. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (Curcubita maxima) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dengan Natrium Metabisulfit*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Puspitasari, G.G. 2014. *Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) sebagai Tepung, Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Penegringan*. Skripsi FTP. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sani, M. 2001. *Upaya Pengolahan Ikan Patin (Pangasius) sebagai Bahan Baku Ikan Asin Jambal Roti*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Sarastuti, Mawar dan S. S. Yuwono. 2015. *Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universiras Brawijaya.
- Siagian, A. 2002. *Bahan Tambahan Makanan*. <http://library.usu.ac.id>, Diakses pada tanggal 7 Juli 2005.
- Sudarmadji, S, Haryono dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S, Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Bandung: Angkasa.
- Sumarmi. 2006. *Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. Jurnal Inovasi Pertanian Vol. 4, No. 2. Tersedia: <http://www.google.co.id/>. [20 Februari 2012].
- Sumoprastowo, R.M. 2000. *Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur dan Bahan Makanan*. Bogor: Bumi Aksara

- Suprpto, H. 2006. *Pengaruh Perendaman Pisang Kepok (Musa acuminata L) dalam Larutan Garam terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan*. Jurnal Teknologi Pertanian 1(2): 74-80.
- Suriawiria dan Unus. 2002. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Syafriandi. 2003. *Skripsi Studi Tentang Pengeringan Cabai dengan Alat Pengering Listrik Buatan Lokal*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Medytama Sarana Perkasa.
- Wiardani, I. 2010. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Widiyowati, I, I. Intan. 2007. *Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium Metabisulfat dalam Larutan Perendaman pada Potongan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.) terhadap Kualitas Tepung yang Dihasilkan*. Kelua Samarinda: Pendidikan Kimia FKIP Unmul Gunun.
- 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. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G, S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.