

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Damodaran. S., and A., Paraf. 1997. Food Protein and Their Application. Marcel Dekker Inc. New York.
- Eskin, N. A. M., H. M. Handerson, dan R. J. Townsend. 1971. Biochemistry of Food. Academic Press. New York.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk cookies. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Fritz Tanza Sitompul, Elza Zuhry, dan Armaini. (2017). Pengaruh Berbagai Media Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *JOM Faperta*, 4(2): 1-15. Pekanbaru: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- I Hui, Y. H. 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology I. Vol: 1 A-D*. John Wiley and Son's Inc. New York–Singapore.
- Ikuomola, DS, Otutu OL dan Oluniran DD. 2017. Quality assessment of cookies produced from wheat flour and malted barley (*Hordeum vulgare*) bran blends. *Cogent Food & Agriculture* 3(1):1-12.
- Kalsum, U., Siti Fatimah, dan Catur Wasonowati. (2011). Efektivitas Pemberian Air Leri terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *AGROVIGOR*, 4(2): 86-92.
- Karisman, W. (2015). Pengaruh Perbandingan Limbah Serbuk Kayu dan Blotong terhadap Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostratus*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi. UMM Malang*.

- Maerunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri* Vol 4 No 3: 26-30
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited, Chichester.
- Okpala LC and Okoli EC. 2011. Formulation and evaluation of cookies containing germinated pigeon pea, fermented sorghum and cocoyam flour blends using mixture response surface methodology. *Advance Journal of Food Science and Technology* 3(5):366-375.
- Suhardiman, P. 1992. *Jamur Merang*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sumarmi. (2006). Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4 (2).
- Sumoprastowo, R. M. 2000. *Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur dan Bahan Makanan*. Bumi Aksara. Bogor.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor
- Wiardani, I. 2010. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Widyastuti, N. dan Istini, S. 2008. Optimasi Pengeringan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Pengering Kabinet. *Jurnal Teknologi Bioindustri* 2(1): 30-33.
- Widyastuti, N. dan Istini, S. 2008. Optimasi Pengeringan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Pengering Kabinet. *Jurnal Teknologi Bioindustri* 2(1): 30-33.
- Zefanya, Oktaria. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih dan Ubi Jalar Oranye Terhadap Nilai Gizi *Cookies* dan Daya Terimanya. Sumatera Utara. Universitas Sumatera Utara.