

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R. F. 2018. Kandungan Serat Kasar Dari Bekasang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, Vol. 18 No.1 .
- Alex, S. M. 2011. *Untung besar Budi Daya Aneka Jamur Tiram*. Yokyakarta, Jawa Tengah: Pustaka Baru Press.
- Amanu, F. N., & Susanto, W. H. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 161-169.
- Ardiansyah, Nurainy, F., & Astuti, S. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap karateristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2).
- Arianto, S. P., & Supriyanto. 2009. Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agroteknologi*, 20(1), 31-40.
- Arsyad, M. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3): 51-61.
- Bawinto, A. S., Mongi, E., & Kasege, B. E. 2015, Agustus. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus* Sp) Asap Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 55-65.
- [BNS] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:201. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Fanggidae, P. F. 2008. Pembuatan Flake Yepung Jamur Tiram Putih (Kajian Proporsi Tepung Jamur Tiram Putih : Maizena dan Waktu Pengukusan).
- Faridah, A., Kasmita, S., & Yusuf, Y. A. 2008. *Patiseri* (Jilid 1 ed.). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Retrieved Agustus 15, 2008.

- Hanifa, R., Hintono, A., & Pramono, Y. B. 2013. Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa *Chicken Nugget* Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4 (8): 53-54.
- Hariadi, H. (2017, Juni 23). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik “Cookies” Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Brokoli (*Brassica oleracea* L) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(2), 98-105.
- Hasan, M. 2013. *Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya*. Kementrian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Lembang. : 2013.
- Lopez, A. C., Pereira, A. J., & Jungqueira, R. G. 2004. Flour Mixture of Rice Flour, Corn, and Cassava Starch in The Production of Gluten Free White Bread. *Journal of Brazzilan Archives of Biology and Technology*., 47(1), 63-70.
- Marbun, & zefanya, O. (2018, Agustus). Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih dan Ubi Jalar Oranye Terhadap Nilai Gizi Cookies dan Daya Terimanya. 1-84.
- Melisa. 2016. Daya Terima Cookies Tepung Rimpang Bunga Tasbih (*Canna Edulis* Ker.) dan Tepung Ikan Patin (*Pangansius hypophthalmus*) serta Kandungan Gizinya. *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*, 1(2).
- Mozin, F., Nurhaeni, & Ridhay, A. 2019, Desember. Analisa Kadar Serat dan Kadar Protein serta Pengaruh Waktu Simpan terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Tempe.. *KOVALEN Jurnal Riser Kimia*, 5(3), 240-251.
- Mugiono, A., Arlianti, T., & Azmi, C. 2011. *Pandungan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pramadi, P. A., Rejeki, F. S., Rahayuningsih, T., & Wedowati, E. R. 2019. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodeksrin pada Pengolahan Cookies. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 137-147.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Anggraeni, L. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1-7.

- Ruri, S. 2014. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan Tapioka dengan Penambahan Putih Telur terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1).
- Savitri, B. 2021, Januari 31. Kenali 5 Teknik Membuat Adonan Kue Kering. <http://www.femina.co.id/tip-masak/kenali-5-teknik-membuat-adonan-kue-kering>.
- Sintia , N. A. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *e-journal Boga, Penggalan Judul Artikel Jurnal* .
- Subagyo, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocal) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember: Jember.
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4(2).
- Sumarsih, S. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprihana, Sumaryati, E., & Ekayanti, R. H. (2010). Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena. *Jurnal Agrika*, 4(1), 1-12.
- Suratno. 2021. *Optimization of making white oyster mushroom with the effect of immersion time and concentration of natrium metabisulphite*. Jember: 2021.
- Wardani, I. 2010. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Williams, M. (2001). *Food Experimental Perspective, Fourth Edition*. New Jersey: Prentice Hall.
- Widiantara , T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning telur terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146-153.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiryati, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma cocoa*).

- Yanti, P. 2019, Februari 12. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet. Menggunakan Alat Perangkat Soxhlet. *Indonesia Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35.
- Yasa, B. 2017. *Terampil Membuat Kue Kering*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.