

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, F. Nurainy, dan S, Astuti. 2014. *Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus)*. 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. Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI-375120090. Tepung. Jakarta : BNS.
- Astawan, M. 2003. *Membuat Mie Dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01- 2974-1996. *Mi Kering*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Biyumna, U.L., W.S. Windrati, dan N. Diniyah. 2017. *KARAKTERISTIK MIE KERING TERBUAT DARI TEPUNG SUKUN (Artocarpus altilis) DAN PENAMBAHAN TELUR*. Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No. 01. Jember : Universitas Jember.
- Damayanti, RW., Rosyidi, C., Priadhytama, I., Aisyati, A. 2013. Penerapan Teknologi Pengering Tenaga Surya (Box Solar Dryer) Untuk Pembudidayaan 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.
- Djarajah N.M. dan Djarajah A.S. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta : Kanisius.
- Halwan A.C., dan F. C. Nisa. 2015. *Pembuatan Mie Kering Gembili dan Bekatul*. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol.3, No.4, P. 1548-1559. Malang : Universitas Brawijaya.
- Kholis, N. 2009. *Substitusi Susu dengan Konsentrat Protein Daun Kelor Pada Biskuit Balita Sebagai Alternatif Penanggulangan KEP*. Malang: THP-UB.
- Meilgaard MC, G.V. Civile and B.T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. 4th Edition. USA: Boca Raton. CRC Press. 464 hml.
- Muchtadi, Tien R. Dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Mudjajanto, ES dan Yulianti, LN. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Bogor : Penebar Swadaya.

- Murdiati, A dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*.Edisikedua. Jakarta:Kencana Prenadamedia Group.
- Pontoluli, D.F., J.R. Assa, dan C.F. Mamuja. 2017. *Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (Arthocarpus altilis fosberg) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas I)*. Manado : Universitas Sam Ratulangi.
- Suarti, B., M. Fuadi dan E. Budiono. 2016. Perlakuan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Pengeringan Terhadap Mutu Mie Kering dari Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*). Jurnal Pertanian, 20 (2), III. Mei 13. 2021. <https://jurnal.unsu.ac.id>.
- Sumardi, Dadang ., Rahayu, Rijanti. 2014. *Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Jamur Tiram.*(dalam Performa (2014) Vol. 13, No.2: 127-134).Pdf., Diakses 2 Januari 2021.
- Sumarmi. 2006. *Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. Jurnal Inovasi Pertanian, vol.4, No.2, hal.124-130.
- Suratno, M.F. Kurnianto, S. Bachri, B. Hariono, dan A. Brilliantina. 2021. *Optimization of making white oyster mushroom with the effect of immersion time and concentration of natrium metabisulphite*. IOP Conf. Series, Earth and Environment Science. doi:10.1088/1755-1315/672/1/012070.
- Suyanti.2010. *Membuat Mie Sehat : Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ubaidillah, M. 1997. *Analisa Kadar Air Pada Bahan Tambahan Mie*. Karya Ilmiah. Medan : FMIPA. Universitas Sumatera Utara.
- Wardani, I.2010. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Widodo, N. 2007. *Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Alkoloid yang Terkandung dalam Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Widyastuti, N dan Sri Istini. 2004. *Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*.Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia 2 (1): 1-4 April.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.
1994. *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yonata, A. dan Iswara, I.2016. *Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate*. Lampung : Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung.