

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, Azmi, C. dan Arlianti, T. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anggraini, N. 2017. *Analisis Penerapan Biaya Diferensial dalam Pengambilan Keputusan Membeli atau Membuat Sendiri Bahan Baku Jamur Untuk Meningkatkan Laba Study Pada CV.AILANI*. Universitas Islam Negeri Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI-01-3707-1995. Abon*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat aneka abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hayyuningsih, D.R.W. 2009. *Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima pada Pembuatan Bakso dengan Perbandingan Jamur Tiram (Pleurotus, sp) dan Daging Sapi yang Berbeda*. (Skripsi). Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Martiwi, D. 2020. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Abon Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dengan Penambahan Tempe dan Lengkuas*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Rakhmah. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Surawan FED. 2012. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensori Fish Nugget Ikan Tuna*. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Suriawiria, U. 2002. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: Shiitake, Kuping, Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Warsino. 2009. *Tiram "Menabur Jamur Menuai Rupiah"*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yusril, Putri, Saiful dan Adil. 2019. Pengembangan Santripreneurship Berbasis Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahan Pasca Panen. Semarang : Politeknik Negeri Semarang.