

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, dkk. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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.
- Ardiansyah *et al*, 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*.vol 19 : 2.
- 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. BSN. Jakarta.
- Bobek, P .1998. *Dose and time dependent Hypocholesterolemic effect of Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) in rats*.*Nutrition* 14 (3): 282-86.
- Budhy TI, Soenarto SD, Yacob HB, Ngeow WC. *Changing Incidence of East Java, Indonesia, 1978011992. Part 2. Malignant Tumours. BR J Oral Maxillofac Surg* 2001: 39: 460-464.
- Cahyana, Y.A., M. Muchroddji dan Bakrun. 1997. *Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisa Usaha Jamur Tiram*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Christina, A. S. dan Hidayati, D. Y. 2012. *Pengaruh Proses Penepungan dengan Berbagai Suhu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Zat Gizi Makro, Kadar Air, Abu, dan Lovastin*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian 2(2): 1-10.
- Djaeni, M. 2008. *Energy Efficient Multistage Zeolite Drying for Heat Sensitive Products*. Doctoral Thesis, Wageningen University, The Netherlands, ISBN:978-90-8585-209-4.
- Djarajah, N.M dan A.S. Djarajah. 2001. *Budidaya Jamur Tiram Putih*. Kanisius. Yogyakarta.
- Dubost NJ, Ou B, Beelman RB. 2006. *Quantification of polyphenols and ergothioneine in cultivated mushrooms and correlation to total antioxidant capacity*.*Analytical, Nutritional and Clinical Methods*.<http://www.aseanfood.info/Articles/11020383.pdf>. Diakses pada 1 Mei 2015.

- Erwin, LT. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi, 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fala, resa choirunisa, 2014. Pengaruh Perendaman Natrium bisulfit ( $\text{NaSHO}_3$ ) dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis ker*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 2 No. 2
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang putih (Litopenaeus vannamei)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) Kering. *Jurnal Sagu*. 7(1):32-37.
- Fransiska, Dina *et al.* 2014. Penambahan Kalsium Karbonat Pada Pembuatan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat. *JPB Perikanan* Vol. 9 No. 1 Tahun 2014: 69–81.
- Gothandapani, L., Parvathi, K. and Kennedy Z. J. 1997. *Evaluation of Different Methods of Drying on the Quality of Oyster Mushroom (Pleurotus sp)*. *Drying Technol*, 15: 1995–2004.
- Handayani RT. 2008. *Pengemasan jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus)*. Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hanky, I. 2004. Teknologi Bioproses Pembibitan dan Produksi Jamur Tiram Untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 20 Maret.
- Hozova B, Kuniak L, Kelemova B .2004. *Application of  $\beta$ -glucans isolated from mushrooms Pleurotus ostreatus (pleuran) and Lentinula edodes (lentinan) for increasing the bioactivity of yoghurts*. *Czech J Food Sci* 22: 204-14.
- Karmas, E, PhD., 1989, *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*, Penerbit ITB Bandung.
- Lesmana, S.N., Putut, T.I.S., & Kusumawati, N. (2008). Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. (7): 28–39.

- Lisa, Maya. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih ( *Pleurotus ostreatus* ). Jurusan Keteknikan Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 3 No. 3, Oktober 2013, 270-279.
- Park et al., 2008, "Effect of magnesium chloride and organic additives on the synthesis of Aragonite Precipitated calcium carbonate" *Journal of Crystal growth*, Vol.310,p.2593-260.
- Perry, Robert H. dan Dow W. Green. 1997. *Chemical Engineering Handbook*. 5<sup>th</sup> Edition. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Permadi, S. N. dan Mulyani, S. 2009. *Potensi Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Gluten dalam Pembuatan Daging Tiruan*. Aplikasi Teknologi Pangan 1(4): 115-120.
- Rus'an. 2007. *Pengaruh Penggunaan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Terhadap Kadar Protein Sosis*. Agroteknos 4(2): 104-114.
- Soto G. Martinez dkk, 2001. Drying Technology. *Instituto de Ciencias Agricolas de la Universidad de Guanajuato : An International Journal*, 19(3&4), 661-672.
- Sumoprastowo, R.M.CDA., 2000. *Memilih dan Menyimpan Sayur mayur, Buah-buahan, dan Bahan Makanan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Suriawiria, U. 2001. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: shitake, kuping, tiram*. Cetakan III. Penebar Swadaya : Jakarta. 104 Hal.
- Suryani, Rahmat dan Nurhidayat. 2011. *Untung Besar Dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta : PT. AgroMedia Pustaka.
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Titi, Hapsari Palupi. 2012. Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Sp*). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.4 No.1.
- Thirathumthavorn, D., & S., Charoenrein, 2006, *Thermal and Pasting Properties of native and acidtreated starches derivatized by 1-Octenyl Succinicanhydride, Carbohydrate Polimer*.j.carbpol.66:258-265.doi:10.1016.

- Wells BG, Dipiro JT, Schwinghammer TL, Hamilton CW. 2006. *Pharmacotherapy Handbook*. 6<sup>th</sup> ed., New York; McGraw-Hill Companies.
- Widyastuti, N. dan Istini, S. 2004. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* IV :1-4.
- Winarno, F. G. 1982. *Sweet Potatoes Processing and by Product utilization in the Topics*, In Villareal and T. P. Griggs (Edt). Sweet Potatoes Proc. The First Int symp Asian Veget. Res. Dev. Center. China.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.