

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, T. Arlianti, dan A. Chotimatul. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya : Depok. 252 Hal.
- 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.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andoko, A. dan Parjimo. 2007. *Budi Daya Jamur: Jamur Kuping, Jamur Tiram, dan Jamur Merang*, Jakarta; Agromedia Pustaka
- Arianto, D. P. dan Supriyanto. 2009. *Karakteristik Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Selama Penyimpanan*. Agroteknos 20(1): 31-40.
- Bobek, P. Dose And Time Dependent. 1998. *Hypocholesterolemic Effect Of Oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) in rats*. Nutrition 14 (3); (1): 282-86.
- Buckle, K. A.,Edward,R.A., Fleet, G.H., dan Wootton,M. 2008.*Food Science*.Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan.Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyana dan B. Mucrodji. 1999. *Jamur Tiram, Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Penebar Swadaya. Jakarta. 94 Halaman.
- Cahyana, Y.A., M. Mucrodji dan Bakrun. 1997. *Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha Jamur Tiram*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Cahyana, dkk. 2005. *Jamur Tiram Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Dera, S. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Kalsium Karbonat dan Lama Perendaman Kedelai (glycine max) Terhadap Mutu Tahu*. Jurnal. medan : Fakultas pertanian Universitas katolik santo thomas sumatera utara.
- Chang, S.T., and Miles, P.G. 1989. *Edibel Musrhoom and Their Cultivation*. Boca Raton, CRP Press.
- 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, Nunung M dan Abbas Siregar Djarijah. 2001. *Budidaya jamur tiram*. Kanisius, Yogyakarta.
- Dwijoseputro, D., 1991. *Pengantar Mikologi*. Bandung: Alumni.

- 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>
- Erwin, LT. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, Srikandi. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Jakarta
- 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
- Gita, G. P. 2014 *Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (pleurotus ostreatus) Sebagai Tepung Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan*. Jurnal. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya
- Ghangui, H. 2007, *Immobilization studies and biochemical properties of free and immobilized Rhizopus oryzae lipase onto CaCO₃*, Gargouri Biochemical Engineering Journal, Vol. 37, p. 34–41
- Ginting, Alan. 2013. *Studi Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Pada Media Tumbuh Gergaji Kayu Sengon Dan Bagas Tebu*. Jurnal. Malang: Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Gunawan, A.W. 2004. *Usaha Pembibitan Jamur*. Penebar Swadaya Jakarta.
- Hapsari, T.P. 2012. *pengaruh jenis pisang dan bahan perendaman terhadap karakteristik tepung pisang (Musa Spp)*. jurnal teknologi pangan vol.4 no1
- Hozova B, Kuniak L, Kelemova B. 2004. *Application of β -glucans isolated from mushrooms Pleurotus ostreatus (pleuran) and Lentinula edodes (lentinan) for increasing the bioactivity of yoghurts*. Czech J Food Sci 22: 204-14.
- Hu et al. 2009. *synthesis of needle like aragonite from limestone in the presence of magnesium chloride*, Journal of Materials processing technology, Vol. 209. p. 1607-1611
- Karmas, E, PhD. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit ITB Bandung.
- Kusharto, Clara. M. 2002. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta : kanisius
- Mathewson. 1999. *Computer Applications In The Food Industry*. in Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology, P : 424 in F.J. Francis.

- Maulana, E. 2012. *Panen Jamur Tiap Musim*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Matz, S. A. 1962. *Water in Food*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut
- Muchtadi, T. R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU, IPB-Bogor.
- Olsen, Robert L. 1999. *Computer Applications In The Food Industry*. in *Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology* by F.J. Francis P : 424.
- Ortega, G.M., E.O. Martinez., O. Batancourt, A.E.Gonzales and M.A. Otero.1992. *Bioconversion Of Sugar Cane Crop With White-Rot Fungi Pleurotus sp.* *Whorld journal of microbiology and biotechnoogy*, 8: 402-405
- 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.2593-2601
- Peng, C. 2010. *Sustained delivery of doxorubicin by porous CaCO₃ and chitosan/alginate*, *Colloids and Surfaces A Physicochem*, Vol. 353, p. 132–139.
- Pasaribu, T. 2002. *Aneka jamur unggulan yang menembus pasar*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Prinyawiatkul, W., K. H. Mc Wather, L. R. Beuchat and R. D. Philips. 1997. *Optimizing Acceptualy Of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea And Peanut Flours*. *J. Food Sci.* 62 (4) : 889- 893.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007 .*Analisis Makanan Ygyakarta* : UGM Press
- Saleh. 2004. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institiut Teknologi Bandung, Bandung.
- Sani, M. 2001. *Upaya pengolahan ikan patin (Pangasius pangasius) sebagai bahan baku ikan asin jambal roti*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: depdiknas.
- Soenanto, Hardi. 2000. *Jamur Tiram Budidaya dan Peluang Usaha*. Semarang. CV Aneka Ilmu.
- Suherman, Fajar, B, Satriadi, H, Yuariska, O, Nugroho, RS & Shodiq, A 2011, *Thin layer drying kinetics of roselle*, *J. Of Food Sci and Technol.*, vol. no. 41, pp. 51-55.
- Suriawiria, U. 2002. *Budidaya jamur tiram*. Yayasan. Kanisius. Jogjakarta
- Sumarsih, Sri. 2007. *Budidaya JamurTiram dengan Berbagai Media*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Sumarsih, Sri. 2010. *Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya

- Sumoprastowo, R. M. 2000. *Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur dan Bahan Makanan*. Bumi Aksara. Bogor.
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sudarmadji., S. Bambang, H., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. Hal. 63-70.
- _____. 1996 *prosedur analisa untuk makanan dan pertanian*. Yogyakarta: liberty
- Sumarmi, 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. Jurnal Inovasi Pertanian Vol. 4, No. 2, 2006 (124-130)
- Syarif,R. Dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Taib, G., G, Said dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*, PT Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta
- Waluyo, Lud. 2005. *Mikrobiologi Umum*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Prees.
- Widyastuti, netty dan S Istini. 2004. *optimasi proses pengeringan tepung jamur tiram putih(Pleorotus Ostreatus)*. jurnal ilmu kefarmasian indonesia ISSN 1693-1831. vol 2 No. 1 april 2004.P, teknologi bioindustri BPPT, jakarta.
- Wiryono, P. 2009. *Nutrasetika Sebuah Tinjauan Pengembangan Produk Pangan*. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu, 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- _____. 1991. 1997 *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrio Press, Bogor. 289 p