

DAFTAR PUSTAKA

- Asegab, Muad. (2011). *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang, Jamur Kuping*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI-4273-1996. *Syarat Mutu Penyedap Rasa*. Jakarta : BSN.
- Bhattacharya, T., Bhakta, A., & Ghosh, S.K. (2011). “ Long Term Effect of Monosodium Glutamate in Liver of Albino Mice After Neo-Natal Exposure “. *Nepal Med Coll J*, 13(1), 11-16.
- Cahyadi, W. (2006). *Analisis dan Aspek Kesehatan : Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Conectique. 2008. Jamur kuping melancarkan peredaran darah.terhubung berkala.
- Fenwick, G. R., dan A, B, Hanley. 2001. *The Genus Allium*. CRC Critical Review in Food Science and Nutrition.
- Gianti, Ice., dan Evanuari, H. 2011. “Pengaruh Penambahan Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi”. *Teknologi Hail Ternak*. 6(1). 28-33.
- Gunawan, A.W. 2000. *Usaha Pembibitan Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal.3-19.
- https://id.wikipedia.org/wiki/Jamur_merang
- <http://oto-biografi.blogspot.com/2018/03/budidaya-jamur-kuping.html>
- Manjunathan, J., Subbulakshmi N., & Shanmugapriya, R. (2011). “ Proximate and Mineral Composition of Four Edible Mushroom Species from South India “. *International Journal of Biodiversity and Conservation*, 3(8), 386–388.
- Malichati, A. R., Adi., Annis C. (2018). “ Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia “. *Amnt*, 2(1), 74-82.
- Nurman dan Kahar. 2009. *Bertani Jamur dan Seni Memasaknya*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Palupi, N.W., Mayasari, C.A., Maslikah, F. (2013). “ Kajian Pembuatan Seasoning Alami Cair Berbahan Dasar Jamur Merang (*Volvariella*

volvaceae) dengan Variasi Jumlah Penambahan Glukosa “. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 13(3), 227 – 232.

Praptiningsih, Y., Palupi, N.W., Lindriati, T., Wahyudi, I.M. .2017. “ Sifat – Sifat Seasoning Alami Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Terfermentasi Menggunakan Tapioka Teroksidasi Sebagai Bahan Pengisi “. *Jurnal Agroteknologi*, 1(1).

Rahmawati, N., Hasanuddin., Rosmayati. 2016. “ Budidaya dan Pengelolaan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dengan Media Limbah Jerami “. *Jurnal Abdimas Talenta*, 1(1).

Saputra, W (2014). *Budidaya Jamur Merang*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.

Sinaga, M. S. (2000). *Jamur Merang dan Budidayanya*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Sugiyono. (2007). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT. Alfabeta.

Sukmaningsih, AASgA., Ermayanti, IGAM., Wiratmini, NI., &Sudatri, NW. (2011). Gangguan Spermatogenesis Setelah Pemberian Monosodium Glutamat pada Mencit (*Mus musculus L.*). *Jurnal Biologi*. XV2, 45-52.

Swasono, M. A. H. 2008 “Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam Dan Brokoli Dalam Bentuk Instan Dan Analisa Biaya Produksi”.

Tjitrosoepomo, G. (2009). *Taksonomi Tumbuhan* . Jakarta: PT. Gramedia Utama.

Wardhani, S.P.R. (2018). *Gizi Plus 30 Resep Makanan Lezat*. Yogyakarta : Diandra Kreatif.

Widhiarsari, I.S. 2004. *Pengaruh Lama Hidrolisis dan Jumlah Penambahan Glukosa Terhadap Sifat-sifat Seasoning Alami Kerang (Anadhara granosa)*. Skripsi. FTP Universitas Jember.

Widyastuti, N., Donowati, T., dan Reni, G. 2015. Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Penyedap Alternatif Masa Depan. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT – TPI Program Studi TIP – UTM.

Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka: Jakarta.