

DAFTAR PUSTAKA

- Alex, S M. 2011. *Untung Besar Budidaya Aneka Jamur* . Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- 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*. Vol 13. Numb 1 Page : 11-16.
- Drogba, A., Gnopo, J., and Fabrice, A. 2012. “Study of physicochemical properties of some traditional vegetables in ivory coast; seed of *Beilschmiediamannii* (Laurceae), seed of *Irvingia gabonensis* (Irvingiaceae) and (*Volvariella volvaceae*)”. *Journal of Food Nutrition Science* . Vol. (3). Page : 14-17.
- Fenwick, G. R; dan A,B, Hanley. 2001. The Genus *Allium*. CRC. Critical Review in Food Science and Nutrition.
- Gianti, Ice; Evamuraini, Herly. 2011. “ Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisi Susu Fermentasi”. *Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak*. Vol 6. No 1. Hal : 28-23.
- Malichati, Annisa Rizky; Adi, Annis Catur. 2018. “ Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia “. *Amnt*. Vol 2. No 1. Hal : 74-82.
- Maulana, Erie. 2012. *Panen Jamur Tiram Musim Panduan Lengkap Bisnis dan Budaya Jmaur Tiram*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Nurchayanto, Guntur; Syah, M. Fahmi Johan; dan Wahyudi, Tri Nur. 2018. *Analisis Data Statistik untuk Penelitian Pendidikan dengan SPSS*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurman dan Kahar. 2009. *Bertani Jamur dan Seni Memasaknya*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Octaviyanti, Nadhia; Dwiloka , Bambang; Setiani, Bhakti Etza. 2017. “ Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau “. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2. No 2. Hal : 1-4.
- Palupi, Nikwn W; N, Subekah; Mayasari, Citra Ayu; Maslikhah, Frida. 2013. “ Kajian Pembuatan Seasoning Alami Cair Berbahan Dasar Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) dengan Variasi Jumlah Penambahan Glukosa”. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. Vol 13. No 3. Hal : 227-232.

- Pasaribu, T., J. Sugito, dan R. Genders, 2002. *Aneka jamur unggulan*. Jakarta : PT. Grasindo
- Praptiningsih, Yhulia Palupi, Niken Widya; Lindriati, Triana; Wahyudi, Inna Manikam. 2017. "Sifat-Sifat Seasoning Alami Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Terfermentasi Menggunakan Tapioka Teroksidasi Sebagai Bahan Pengisi". *Jurnal Agroteknologi*. Vol 1. No.01.
- Sinaga, M. S. 2000. *Jamur Merang dan Budidayanya*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Sinaga. 2011. *Budidaya Jamur Merang*. Depok : Penebar Swadaya.
- Swasono, Muh. Aniar Hari. 2010. "Optimasi Pengolahan Kaldu ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi" . *CYBER-TECHN*. Vol 4. No 2 . Hal : 1-8
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2009. *Taksonomi Tumbuhan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Tjokrokusumo, Donowati. 2008. "Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitas Lingkungan". *JRL*. Vol 4. No 1. Hal: 53-62.
- Widhiarsari, I S. 2004. "Pengaruh Lama Hidrolis dan Jumlah Penambahan Glukosa Terhadap Sifat-sifat Seasonong Alami Kerang (*Anadara granosa*)". Skripsi : FTP Universitas Jember.