

DAFTAR PUSTAKA

- Alex, S M. 2011. *Untung Besar Budidaya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Alexis, D.S., Kouame, A.M., and Amani N.G. 2018. "Study of the Fungus *Volvariella volvacea* (Bull.) Singer Composition, A Non-Timber Forest Product (NTFP) Food Purchased at Abidjan Markets in Ivory Coast". *Scifed Journal of Mycology*. Vol 2. Numb 1. Page: 1-4
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI-4273-1996. *Syarat Mutu Penyedap Rasa*. Jakarta : BSN.
- Berhimpon, S., Montolalu, R., Dien, H.A., Mentang, F., dan Sendow, G.M. 2015. "Produksi dan Komersialisasi Penyedap Rasa Alami Kaya Iodium Berbasis Ikan Asap Serta Pemanfaatan Biopolimer dari Rumput Laut dan Limbah Industri Perikanan Sebagai Edible Sachet Film. Laporan Akhir Kegiatan Program Bantuan Dana Riset Inovatif-Produktif LPDP". *RISPRO*. Lembaga Penelitian dan Pengembangan Kepada Masyarakat. Universitas san Ratulangi. Manado.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan: Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Farombi, E.O., and Onyema, O.O. 2006. "Monosodium Glutamat-Induced Oxidative Damage and Genotoxicity in the Rat: Modulatory Role of Vitamin C, Vitamin E and Quercetin". *Human & Experimental Toxicology*. Vol 25. Numb 5. Page: 251-259.
- Fenwick, G. R., dan A, B, Hanley. 2001. *The Genus Allium*. CRC Critical Review in Food Science and Nutrition.
- Franca, L.R., Suescun, M.O., Miranda, J.R., Giovambattista, A., Perello, M., Spinedi, E., and Calandra, R.S. 2006. "Testis Structure and Function in a Nongenetic Hyperadipose Rat Model at Prepubertal and Adult Ages". *Endocrinology*. Vol 147. Numb 3. Page: 1556- 1663.
- Gianti, Ice; dan Evanuarini, Herly. 2011. "Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 6. No 1. Hal: 28-33.
- <http://www.masakapaya.com/bahan-masakan/jamur-merang>
- <https://jamur2017.wordpress.com/2017/02/03/featured-content/>

- Jeong SC., Jeong Yt., Yang BK., Islam R., Koyyalamudia SR., Panga G, Choa K.Y., & Song C.H. 2010. "White button Mushroom (*Agaricus bisporus*) lower blood glucose and cholesterol level in diabetic and hypercholesterolemic rats". *Nutr Res* 30: 49-56.
- 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.
- Palupi, N. W.; Mayasari, C. A.; Maslilah, F. Dkk. 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.
- Praptiningsih, Thulia 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 1.
- Rossi, A. 2011. *70 Kreasi Masakan Jamur Pilihan Plus Pengetahuan Aneka Jamur Pangan & Analisis Usaha Budidaya Dan Kuliner Jamur*. G-Media: Yogyakarta.
- Sinaga, M. S. 2000. *Jamur Merang dan Budidayanya*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sukmaningsih, AASgA, Ermayanti, IGAM, Wiratmini, NI & Sudatri, NW. 2011. "Gangguan Spermatogenesis Setelah Pemberian Monosodium Glutamat pada Mencit (*Mus musculus* L.)". *Jurnal Biologi*. Vol 15. No 2. Hal : 49-52.
- Swasono, Muh.Anjar Hari. 2010. "Optimasi Pengolahan Kaldu ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Aanalisa Biaya Produksi". *CYBER-TECHN*. Vol 4. No 2 . Hal : 1-8.
- Tjokrokusumo, Donowati. 2015. "Mencegah dan Melawan Penyakit Kanker dan Degeneratif dengan Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*)". *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*. Vol 1. No 6. Hal: 1532-1535

- Valverde ME, Hernandez-Perez T, Paredes-Lopez O. 2015. "Edible Mushrooms: Improving Human Health and Promoting Quality Life. *J. Microbiology*". Article ID 376387, 14 pages. [dx.doi.org/10.1155/2015/376387](https://doi.org/10.1155/2015/376387)
- 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 Utama: Jakarta.