

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Rial., & Saraswati, Desi. (2011). *10 Jurusan Sukses Beragribisnis Jamur*. Depok: Penebar Swadaya
- Agromedia, Redaksi. (2010). *Bertanam Jamur Konsumsi*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Alex, M. (2011). *Untung Besar Budidaya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Ardiansyah., F. Nurainy, & S, Astuti. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19 (2), 117-126.
- Badan Standar Nasional. (2000). *SNI-4273-1996*. Syarat Mutu Penyedap Rasa BSN. Jakarta.
- 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.
- Chazali, Syammahfuz., & Pratiwi, Putri Sekar. (2010). *Usaha Jamur Tiram*. Depok: Penebar Swadaya. Hal : 11-12.
- Edward, Zulkarnain. (2010). Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Tikus Jantan (*Rattus Norvegicus*) Terhadap FSH dan LH. *Majalah Kedokteran Andalas*, 34(2), 161-166.
- Faoziyah, Anita Ratna. (2014). Pembuatan Glutamate Alami Menggunakan Ikan Tenggiri Sebagai Alternatif Bumbu Penyedap Rasa Non MSG. *Jurnal Kesehatan Al-Irsyad*, 5(1), 1-10.
- Indradewi, Fery. (2016). Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kadar Gizi Dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa Paradisiaca L.*). *JF FIK UINAM*, 4(2), 58-65

- Munthe, Iskandar., Isa, Muhammad., Winaruddin., Sulasmi., Herrialfian., & Rusli. (2016). Analisis Kadar Protein Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1), 67-69.
- Nuraeni, Lia. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (*Saccharum edule* Hasskarl). *Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan*.
- Irianto, Yuli., Susilowati, Ari., & Wiryanto. (2008). Pertumbuhan, Kandungan Protein, dan Sianida Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) pada Medium Tumbuh Serbuk Gergaji dan Ampas Tapioka dengan Penambahan Pupuk Urea. *Jurnal Bioteknologi*, 5(2).
- Palupi, Niken W; Mayasari, Citra Ayu; Maslikah, Frida; & Sari, Subekah Nawa Kartika. (2013). Kajian Pembuatan Seasoning Alami Cair Berbahan Dasar Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dengan Variasi Jumlah Penambahan Glukosa. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 13 (3), 227-232.
- Prabasini, H., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Kimia Dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 93-102.
- 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*, 11 (1), 1-9.
- Priyadi, Triono Untung. (2013). *Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta Selatan: PT. AgroMedia Pustaka.
- Raharjo, S. (2018). *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Ratnani, R. D. (2009). Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Momentum*, 5 (1), 16-17.
- Tjitrosoepomo, Gembong. (2014). *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Tjokrokusumo, Donowati. (2008). Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Dan Rehabilitasi Lingkungan. *JRL*, 4 (1), 53-62.
- Utoyo, Norwiyono. (2010). *Bertanam Jamur Kuping di Lahan Sempit*. Jakarta Selatan: PT. AgroMedia Pustaka.
- Wardhani, Siti Pramitha Retno. (2018). *Gizi Dasar Plus 30 Resep Makanan Lezat Nan Praktis untuk Pemula*. Yogyakarta: Diandra Kreatif. Hal : 53-54.
- Widyastuti, Netty; Tjokrokusumo, Donowati; dan Giarni, Reni. (2015). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*.
- Yuliawati, Tetty. (2016). *Pati Untung dari Budi Daya Jamur*. Jakarta Selatan: PT. AgroMedia Pustaka.