

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, R., dan Desi. (2012). *10 Jurus Sukses Beragribisnis Jamur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ardiyansyah. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2), 1-11.
- Astuti, Sussi., Suharyono, A., dan Nopena Fitra. (2016). Pengaruh Formasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), 163-173.
- Cahyadi,W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chazali, Syammahfuz dan Pratiwi, Putri Sekar. (2010). *Usaha Jamur Tiram*. Depok : Penebar Swadaya.
- Lisa, Maya., Lutfi, Musthofa., dan Susilo, Bambang. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Nababan, Fera Erika., Nasution, Ernawati., dan Ardiani, Fitri. (2012). Uji Daya Terima Tempe Biji Kecipir Beras Merah Dan Kandungan Gizinya. *Jurnal Kesehatan Masyarakat USU*, 1(1), 1-10.
- Nurainy, Fibra., Sugiharto, Ribut., dan Sari, Dewi Wulan. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein dan Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 20(1), 11-24.
- Palupi, Niken W., Mayasari, Citra Ayu., Maslikah, Frida., dan 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.
- Praptiningsih, Yhulia., Palupi, Niken Widya., Lindriati, Triana., dan 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.
- Rossi, A. (2011). *70 Kreasi Masakan Jamur Pilihan Plus Pengetahuan Aneka Jamur Pangan & Analisis Usaha Budidaya Dan Kuliner Jamur*. Cetakan I. Yogyakarta: G-Media.

- Sinaga, Meity Suradji. (2005). *Jamur Merang dan Budidayanya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugiyono. (2007). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT. Alfabeta.
- Tjitrosoepomo, G., (2003). *Taksonomi Tumbuhan Schizophyta, Thallophyta, Bryophyta, Pteridophyta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- 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*. 52-60.
- Yuniarti, Desy Windia., Sulistiyati, Titik Dwi., dan Suprayitno. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *The Student Journal*, 1(1), 1-11.