

DAFTAR PUSTAKA

- Alex, M. 2011. *Untung Besar Budidaya Aneka jamur Kosumsi*. Yogyakarta. Pustaka Baru Press.
- (AOAC) Association Of Official Agricultural Chemist. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemist. AOAC, Inc. Washington.
- 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. BSN, Jakarta.
- 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. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Jakarta.
- Doymaz, I. 2014. Drying kinetics and rehydration characteristics of convective hot-air dried white button mushroom slices. *Juornal of Chemistry*, 201, 1-8. Doi: dx.doi.org/10.1155/2014/453175.
- Drogba, A., Gnopo, J., and Fabrice, A. 2012. Study of Physicochemical properties of some traditional vegetables in ivory coast; seed of *Beilschmiediamunii* (*laurceae*), seed of *Irvingia gabonensis* (*Irvingiaceae*) and (*Volvariella volvaceae*). *Journal of food nutrition Science*, (3): 14-17.
- Edward, Zulkarnain. 2010. “ Pengaruh Monosodium Glutamat (MSG) pada Tikus Jantan (*Rattus Norvegicus*) terhadap FSH Dan LH”. *Majalah Kedokteran Andalas*, 3(2), 161-166.

- Lidiasari, Eka., Syafitr, Merynda., dan Yaful, Friska. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik Dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal ilmu-ilmu petanian indonesia*, 8(2), 141-146.
- Lisa, maya., Lutfi, musthofa., dan Susilo, bambang. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus astreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Palupi, Niken., Mayasari, Citra ayu., Maslikah, Frida., Dan Sari, Subekah Nawa Kartika. 2013. Kajian Pembuatan Seasoning Alami Cair Berbahan Dasar Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Dengan Variasi Penambahan Glukosa. *Jurnal ilmiah INOVASI*, 13 (3)
- Praptiningsih, yulia; palupi, niken; lindriati, triana; dan Wahyudi, inna. 2017. Sifat-Sifat Seasoning alami Jamur Merang (*Volvariella volcaceae*) Terfermentasi menggunakan Tapioka Teroksidasi sebagai bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 1-9
- Raharjo, S. 200. "*Kerusakan Oksidatif pada Makanan*". Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Rossi, A. 2011. *70 Kreasi Masakan Jamur Pilihan Plus Pengetahuan Aneka Jamur Pangan & Analisis Usaha Budidaya dan Kuliner Jamur*. Yogyakarta. G-Media.
- Sajuthi, dodin; suparto, irma; yanti; praira willy. 2010. Purifikasi dan Pencarian Enzim Protase Fibrinolitik dari Ekstrak jamur Merang. *Makara sains*, 14(2), 145-150.
- Sinaga, M, S. 2000. *Jamur Merang dan Budidayanya*. Penebar Swadaya: jakarta.
- Tambunan, Yohana., Ginting, Sentosa., dan Lubis, Linda. 2017. Pengaruh suhu dan lama pengeringan mutu bubuk bumbu sate padang. *Jurnal Rekayasa pangan*, 5(2), 258-266.
- Tjokrokusuma, Donowati. 2015. Diversitas jamur pangan berdasarkan kandungan beta-glukan dan manfaatnya terhadap kesehatan. *Masy Bio Div Indon*, 1(6), 1520-1523
- Wardhani, Siti Pramitha Retno. 2018. *Gizi Dasar Plus 30 Resep Makanan Lezat Nan Praktis untuk Pemula*. Yogyakarta. Diandra Kreatif.

- Widyastuti, Netty; Tjokrokusumo, Donowati; Dan Giarni, Reni. 2015. "Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan". *Prosiudaing Seminar Agroindustri Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*.
- Winarno, 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Jakarta.
- Yigibalom, sarah; Sufaat, Supeni; dan Purnamasari, Vita. 2014. Analisa Kadar Protein Jamur Alam yang Dominan Dikosumsi Masyarakat Lokal di kabupaten Lanny Jaya. *Jurnal Biologi Papua*, 6 (2), 70 - 74.