

DAFTAR PUSTAKA

- AgroMedia, R. (2009). *Buku Pintar Bertanam Jamur Konsumsi*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech*, 36(2), 160–169.
- Ajala, A. S., Ogunsola, A. D., & Odudele, F. B. (2014). Evaluation of drying temperature on proximate, thermal and physical properties of cocoyam flour. *Global Journal of Engineering, Design and Technology*, 3(4), 13–18.
- Alvian, L., Murlida, E., & Rohaya, S. (2018). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dan Karagenan pada Pembuatan Bakso Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(4), 840–848.
- Anno, H. F. A., Kouadio, E. J. P., Konan, K. H., Due, A. E., & Kouame, L. P. (2016). Two widely consumed wild mushrooms from central côte d'ivoire: their proximate analysis, mineral composition and amino acids profile. *Annals.Food Science and Technology*, 17(1), 139–149.
- Apriana, D., Basuki, E., & Alamsyah, A. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama Blanching Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 94–100.
- Ardiansyah, Fibra, N., & Susi, A. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*pleurotus oestreatus*). *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 117–126.
- Cessari, W., Susilo, B., & Sumarlan, S. H. (2014). Pengaruh Hidrogen Peroksida dan Suhu Pendinginan Pada Proses Penyimpanan Jamur Merang. *Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2(3), 263–268.
- Dian, I., Budiarti, S., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2016). *Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman Dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak Dan Kolesterol Belut(Monopterus albus) Asap*. 5(1), 1–10.

- Diniyah, N., Nafi, A., & Fachirah, Z. (2015). Karakteristik Nugget Yang Dibuat Dengan Variasi Rasio Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *Jurnal Agroteknologi*, 09(01), 1–12.
- Efendi, Z., Surawan, F. E. D., & Winarto. (2015). Efek Blanching dan Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Uni Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 109–117.
- Erni, N., Kadirman, & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 95–105.
- FAO Stat. 2015. FAO Statistical Pocketbook World Food and Agriculture. Food and Agriculture Organization of The United Nations: FAO.
- Farooq, M., Rakha, A., Ul Hassan, J., Fazal, R., Saleem, M., Saboor, A., ... Ilyas, N. (2018). Physicochemical and nutritional characterization of mushroom powder enriched muffins. *International Journal of Fauna and Biological Studies*, 5(3), 9–16.
- Fashina, A. B., Adejori, E. A., & Akande, F. B. (2017). Effects of slice thickness and blanching time on the proximate properties of dried ground yam. *International Food Research Journal*, 24(3), 1349–1352.
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93–107.
- Kusmawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, A. D. R. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 41–48.
- Lidiasari, E., Syafutri, M., & Syaiful, F. (2006). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu dan Kimia yang di Hasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 141–146.

- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- Maslikhah, F. (2015). *Teknologi Pembuatan Bubuk Jamur Merang (Volvariella volvaceae) Terfermentasi. Skripsi*. Universitas Jember.
- Nuraeni, L. (2017). *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk. Tugas Akhir*. Universitas Pasundan.
- Okoro, I. O., & Achuba, F. I. (2012). Proximate and mineral analysis of some wild edible mushrooms. *African Journal of Biotechnology*, 11(30), 7720–7724.
- Pardede, M. C., Julianti, E., & Ridwansyah. (2017). Pengaruh Suhu Blansing dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Fisik Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(3), 469–477.
- Parjimo, H., & Andoko, A. (2007). *Budi Daya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, & Jamur Merang)*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Pranata, Londut Donny., D. (2016). Kajian Penilaian Sensori Berbasis Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Dan Tempe Study. *Jom Faperta*, 3(2), 1–12.
- Praptiningsih, Y., Palupi, N. W., Lindriati, T., & Wahyudi, I. M. (2017). Sifat-Sifat Seasoning Alami Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Terfermentasi Menggunakan Tapioka Teroksidasi Sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1),
- Prasetyaningsih, Y., Wardati, M., & Ekawandani, N. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*, 15(2), 41–47.
- Prastia, Ali, A., & Hamzah, F. (2016). Pembuatan Nugget Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dengan Penambahan Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jom Faperta*, 3(2), 1–10.

- Pratama, B., Angraini, D. I., & Nisa, K. (2019). Penyebab Langsung (Immediate Cause) yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 299–303.
- Purwanto, A., Ali, A., & Herawati, D. A. N. N. (2015). Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *SAGU*, 14(2), 1–8.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *FishtechH*, 2(1), 53–68.
- Riduwan, M., Hariyono, D., & Nawawi, M. (2013). Pertumbuhan Dan Hasil Jamur Merang (*Volvariella Volvacea*) Pada Berbagai Sistem Penebaran Bibit Dan Ketebalan Media. *Produksi Tanaman*, 1(1), 70–79.
- Sri, W. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suharjo, E. (2010). *Bertanam Jamur Merang di Media Kardus, Limbah Kapas, dan Limbah Pertanian*. Jakarta Selatan: PT. AgroMedia Pustaka.
- Taufiq, M. (2004). *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung Pada Pengereng Konvensional Dan Fluidized Bed*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Wahidah, N., Ratman, & Ningsih, P. (2017). Analisis Senyawa Metabolit Primer Pada Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) di Daerah Perkebunan Kelapa Sawit Lalundu. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(1), 43–47.
- winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliani, Y., Maryanto, M., & Nurhayati, N. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 176–183.

Yuniarti, D. W., Sulistiyati, Ti. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengerinan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi STUDENT JOURNAL*, *1*(1), 1–9.