

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] (Badan Standardisasi Nasional). 2009. *Rendang Daging Sapi. SNI 7474 - 2009*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- _____. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 3751 - 2009*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- _____. 2020. *Rendang Daging dalam Kemasan. SNI 7474 – 2020*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 135 hal.
- Achmad, Herliyana, E.N., dan Siregar, I.Z., O., 2011. Karakter Morfologis dan Genetik Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*). *Jurnal Hortikultura*. 21(3). 225-231.
- Akbar, A. dan Gusnita, W. 2020. Kualitas Rendang Daging dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*. 1(2): 11-117.
- Aminah, S., Ramdhan T., dan Yanis M. 2013. Karakteristik dan Perubahan Fisiologis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Segar Selama Penyimpanan. *Buletin Pertanian Perkotaan*. 3(1): 9-14.
- Arianto, D.P., Supriyanto, S. dan Muharrani, L.K., 2013. Karakteristik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik Polypropilen (PP). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 7(2): 68-77.
- Astuti, S., Suharyono, A.S., dan Fitra, N. 2016. Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 16(3): 163-173.
- Azima, F., Novelina, and Rini. 2016. Chemical Characteristic and Fatty Acid Profile in Rendang Minangkabau. *International Journal on Advance Science Engineering Information Technology*. 6(4): 465-468.
- Bakhtiar, M. A. H. 2009. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah (*Capsicum annum L*). [Skripsi]. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang. Malang. 96 hal.
- Bidaya, F., Asnurita, dan Wellyalina. 2018. Karakteristik Rendang Tempe pada Berbagai Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *UNES Journal-Mahasiswa Pertanian*. 2(2): 152-163.
- Bordin, K., Kunitake, M. T., Aracava, K. K., and Trindade, C. S. F. 2013. Changes In Food Caused By Deep Fat Frying-A Review. *Archivos Latinoamericanos De Nutricion*. 63(1): 5-13.

- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2016. Bawang Putih (*Allium sativum* L.). BPOM: Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wootton, M. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono (penerjemah). 2009. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 365 hal.
- Budiarti, I.D.S., Swastawati, F., dan Rianingsih, L., 2016. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman Dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak Dan Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 125-135.
- CABI. (2019, November 20). *Pleurotus ostreatus (oyster mushroom)*. In: *Invasive Species Compendium*. Wallingford, UK: CAB International. Dalam [Pleurotus ostreatus \(oyster mushroom\) \(cabi.org\)](https://www.cabi.org). [17 April 2022].
- Cheung, P. C. K., and Mehta, B. M. 2015. *Handbook of Food Chemistry (Vol. 11)*. Springer Berlin Heidelberg. 1175 p.
- Cheung. T., 2017. *Your pick: World's 50 best foods*. Dalam [World's 50 best foods: Reader's choice | CNN Travel](https://www.cnn.com/travel/article/worlds-50-best-foods-2017). [23 Juni 2022].
- Damodaran, S., Parkin, K. L., and Fennema, O. R. 2017. *Fennema's food chemistry*. Boca Raton: CRC press. 1125 p.
- Elisitia, R. 2019. Karakterisasi Proses Pengolahan dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir dan Ayam Afkir). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 71 hal.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Evizal, R. 2013. *Tanaman Rempah Dan Fitofarmaka*. Lembaga Penelitian Universitas Lampung; Lampung.
- Finnie, S. and Atwell, W. A. 2016. *Wheat flour*. AACC International Inc. Minesota.
- Gunawan, Aloysius, M. T. M., dan Rahayu, A. 2003. Analisis Pangan Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 6(3): 13-16.
- Gusnita, W. dan Filda, D. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selektu Geografi*. 2(8): 31-43.
- Hakim, L. 2015. *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat : Keragaman, Sumber Fitofarmaka, Dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Diandra Creative. Yogyakarta.
- Hamzah, N. dan Novelina. 1997. Studi Mengenai Cita Rasa Rendang yang Diawetkan dengan Cara Sterilisasi dan Pemberian Antioksidan Setelah Dua Bulan Penyimpanan. Di dalam: Prosiding Seminar Teknologi Pangan. 169-174.

- Hariyadi, P. 2008. Teknologi Penggorengan. *FOODREVIEW INDONESIA*. 3(3): 22-28.
- Hassan, F.R. and Medany, G.M. 2014. Effect Of Pretreatments And Drying Temperatures On The Quality Of Dried Pleurotus Mushroom Spp. *Egyptian Journal Of Agricultural Research*. 92(3): 1009-1023.
- Hayati, R. 2010. Profil Asam Lemak dan Triasilgliserol Berantai Sedang (MCFA) dalam Kelapa Segar dan Santan (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Agrista*. 14(3): 82-86.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation profile of several flour formulations for estimating cooking behaviour). *Nutrition and Food Research*. 35(1): 13-22.
- Kalapathy, U. and Proctor, A. 2000. A New Method For Free Fatty Acid Reduction In Frying Oil Using Silicate Films Produced From Rice Hull Ash. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 77(6): 593-598.
- Kawiji, K., Khasanah, L.U., Utami, R., dan Aryani, N.T. 2015. Ekstraksi Maserasi Oleoresin Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix* DC): Optimasi Rendemen dan Pengujian Karakteristik Mutu. *Agritech*. 35(2): 178-184.
- Khasanah, L.U., Kawiji, K., Utami, R., dan Aji, Y.M. 2015. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2): 48-55.
- Koeswardhani, M. 2014. *Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan*. Teknologi Pengolahan Pangan. 1-60.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. *E-Book Pangan.com*.
- Kumolontang, N. P. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 7(2): 70-80.
- Kurniawan, R. 2017. Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Mekanik, Kimia dan Organoleptik *Edible Film* Berbahan Dasar Tepung Tapioka. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 53 hal.
- Mardiyah, S. 2018. Efek Antioksidan Bawang Putih Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida Minyak Jelantah. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*. 1(2): 98-110.
- Masefa, L., Nurmiati, N., dan Periadnadi, P. 2016. Pengaruh Kapur dan Dolomit Terhadap Pertumbuhan Miselium dan Produksi Jamur Tiram Cokelat

(*Pleurotus Cystidiosus* OK Miller). *Natural Science: Journal of Science and Technology*. 5(1): 11-20.

- Mufarrihah, L. 2009. Pengaruh Penambahan Bekatul dan Amplas Tahu pada Media Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. 108 hal.
- Munfarida, A. 2021. Analisis Asam Lemak Bebas dan Bilangan Asam pada Produk Selai Kacang Tanah. [Skripsi]. Malang Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. 99 hal.
- Murhadi, Fardiaz, S., Laksmi, S., dan Satiawihardja, B. 1994. Pengaruh Penyimpanan dan Pemanasan Kembali terhadap Mutu Mikrobiologis Kalio dan Rendang Daging Sapi. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 5(3): 26-33.
- Nadhiroh, U., dan Susanto, W. H. 2017. Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine Max* Linn. Merrill) terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1): 26-37
- Nazir, N., Anggraini, T., and Rahayu, L. 2018. Principal Component Analysis for Sensory Profiling of Rendang From Various Region in West Sumatra. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*. 8(2): 596-603.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., dan Maligan, J. M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 15-26.
- Nisa, Triyas Mutiara. 2022. Pengaruh Lama Pengeringan Pendahuluan Jamur Tiram dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Rendang Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Indralaya: Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. 110 hal.
- Nurmufida, M., Wangrimen, G.H., Reinalta, R. and Leonardi, K., 2017. Rendang: the Treasure of Minangkabau. *Journal of Ethnic Foods*. 4(4): 232-235.
- Nurwanto, Purnamasari, E., dan Elfawati. 2016. *Sifat Organoleptik Rendang Kelinci dan Rendang Sapi*. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Pertanian dan Peternakan.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., dan Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB*: 1-14.
- Praseptiangga, D., Maheswari, D.E., dan Parnanto, N.H.R., Pengaruh Aplikasi Edible Coating Hidroksi Propil Metil Selulosa dan Metil Selulosa Terhadap Penurunan Serapan Minyak Dan Karakteristik Fisikokimia Keripik Singkong. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(2): 79-83.

- Ramadani, Siska Fitri. 2022. Pengaruh Berbagai Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Mutu dan Sensoris pada Tempe Berkarotenoid. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 84 hal.
- Ratnaningsih, Raharjo, B., dan Suhargo. 2007. Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak Pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Dengan Metode *Deep-Fat Frying*. *AGRITECH*. 27(1): 27-32.
- Rini, Azima, F., Sayuti, K., and Novelina. 2016. The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*. 9: 335-341.
- Rosmainar, L., Ningsih, W., Ayu, N.P., dan Nanda, H. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum* Sp.) dengan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia Riset*. 3(1): 1-5.
- Salam, A.R., Haryotejo, B., Mahatama, E. dan Fakhruddin, U. 2012. Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI. *Jurnal Standardisasi BSN*. (14): 117-130.
- Salim, Z. dan Munadi, E. 2016. *Info Komoditi Garam*. Jakarta Balai Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan.
- Sari, A. N. 2016. Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology*. 2(2): 203-212.
- Sukatno, I., Mirdahayati, dan Febrina, D. 2017. Penggunaan Tepung Sagu dalam Pembuatan Rendang Telur dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Kimia. *Jurnal Peternakan*. 14(1): 18-24.
- Sumarni. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *INNOFARM : Jurnal Inovasi Pertanian*. 4(2) : (124-130).
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Supriyadi, Dimas. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 221 hal.
- Suriati, L. and Rudianta, N., 2021. Comparison of Wheat Flour and Tapioca Flour Towards Characteristics of White Oyster Mushroom Chips. *Agriwar Journal*. 1(1): 25-29.
- Suroso, A.S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 77-88.
- Sutikarini, S.A. dan Harmayani, E., 2015. Perubahan Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Pengolahan. *J. Ilmiah Agrosains Tropis*, 8(6): 261-271.

- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). Andalas University Press.
- Thomas, D.J. and Atwell, W.A., 1999. *Starches. Eagan Press handbook series.*
- Utami, Sri. 2019. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Titik Kritis Dan Umur Simpan Rendang Daging. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 109 hal.
- Wahyu, H. 2020. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Keripik Terung Ungu (*Solanum melongena L.*) [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 78 hal.
- Wellyalina, W. 2016. Penentuan Senyawa Fitokimia Dan Aktifitas Antimikroba Bumbu Rendang. [Tesis]. Universitas Andalas, Padang. 84 hal.
- Widyastuti, N. 2013. Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 15(3): 1-7.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan kesebelas. Jakarta: Gramedia.
- Wulandari, A. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Pada Pembuatan Rendang Jamur Terhadap Daya Terima Konsumen. [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta. 127 hal.
- Yana. 2018. Studi Jenis Rempah-rempah dan Pemanfaatannya di Pasar Tradisional Angso Duo. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Siafuddin Jambi. Jambi. 125 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.
- Yulianti, S., Ratman, R., & Solfarina, S. 2017. Pengaruh Waktu Perebusan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) Terhadap Kadar Karbohidrat, Protein, dan Lemak. *Jurnal Akademika Kimia*. 4(4): 210-216.
- Zahid, M., Barua, S. and Huq, S.M. 2010. Proximate Composition and Mineral Content of Selected Edible Mushroom Varieties of Bangladesh. *Bangladesh J Nutr.* 22-23 : 61-68.
- Zeb, A. 2019. *Food Frying : Chemistry, Biochemistry, And Safety*. John Wiley and Sons Ltd. UK.