

## DAFTAR PUSTAKA

- Adameczyk, B., V. Kitunen., A. Smolander. 2009. Polyphenol Oxidase, Tannase, Proteolytic Activity in Relation to Tannin Concentration in The Soil Organic Horizon Under Silver Birch and Norway Spruce. *Soil Biology and Biochemistry* 41(10): 2085-2093.
- Adenipekun, C.O and O. J. Dada. 2013. Biodegradation of Three Agricultural Wastes by a White-rot Fungus *Pleurotus pulmonarius* (Fries) Quetlet. *Nature and Science* 11(2)
- AgroMedia. 2009. *Bertanam Jamur Konsumsi (Tiram, Kuping, Shiitake, Merang dan Champignon)*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Aini, F.N. dan N.D. Kuswytasari. 2013. Pengaruh Penambahan Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Sains dan Seni Pomits* 2(1): 116-120.
- Apriliani, N.F., M. A Baqiya dan Darminto. 2012. Pengaruh Penambahan Larutan  $MgCl_2$  pada Sintesis Kalsium Karbonat Presipitat Berbahan Dasar Batu Kapur dengan Metode Karbonasi. *Jurnal Sains Dan Seni ITS* (1):1
- Arbaayah,H.H and U. Kalsom. 2013. Antioxidant Properties in The Oyster Mushrooms (*Pleurotus* spp.) and Split Gill Mushroom (*Schizophyllum commune*) Ethanolic Extracts. *Mycosphere* 4 (4): 661–673.
- Barros, L., S.Falcao., P.Baptista., C.Freire., M.Vilas-Boas and I.C.F.R. Ferreira. 2008. Antioxidant Activity of *Agaricus* sp. Mushrooms by Chemical, Biochemical and Electrochemical Assays. *Journal Food Chemistry* (111):61-66.
- Bonnen, A.M., Anton, L.H and A,B Orth. 1994. Lignin degrading enzymes of the commercial button mushroom, *Agaricus bisporus*. *Appl. Env. Microbiol* 60 :960-965.
- Cahyana, Y.A., Muchroji dan M. Bakrun. 1997. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Carmona, M.R and O. M.Blandon. 2016. Agroindustrial Waste Cellulose Using Fermented Broth of White Rot Fungi. *Revista Mexicana de Ingeniería Química* 15 (1) : 23-31.

- Chang S.T. and P.G. Miles. 2004. *Mushroom Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect, and Environmental Impact Second Edition*. CRC Press. London.
- Chang, S.T. and P.G. Miles. 1989. *Edible Mushrooms dan Their Cultivation*. Florida. CRC Press, Inc.
- Chang, S.T. and T.H. Quimio. 1982. *Tropical Mushroom Biological Nature and Cultivation Methods*. The Chinese University Press. Hongkong.
- Cheung, P.C.K. 2008. *Mushrooms as Functional Foods*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. Canada.
- Chirinang, P and K.O. Intarapichet. 2009. Amino Acids and Antioxidant Properties of The Oyster Mushrooms, *Pleurotus ostreatus* and *Pleurotus sajor-caju*. *ScienceAsia* 35 : 326-331.
- Darwis, A.A., dan E. Sukara. 1989. *Penuntun Praktikum Isolasi, Purifikasi dan Karakterisasi Enzim*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Deacon, J. 2006. *Fungal Biology*, 4th Edition. Blackwell Publishing Ltd. Australia.
- Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Fungsional*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Djuhariningrum, T. dan Rusmadi. 2004. Penentuan Kalsit dan Dolomit Secara Kimia dalam Batu Gamping dari Madura. *Laporan Hasil penelitian*. ISBN 978-979-99141-2-5. Pusat Pengembangan Geologi Nuklir-BATAN.
- Doudu, K.G., J.R.N. Taylor., P.S. Belton and B.R. Hamaker. 2003. Factor Affecting Sorghum Protein Digestibility. *Journal of Cereal Science*. 38 (2003) 117-131.
- Elisashvili, V., D. Chichua., E.Kachlishvili., N. Tsiklauri., and T.Khardziani. 2003. Lignocellulolytic Enzyme Activity During Growth and Fruiting of the Edible and Medicinal Mushroom *Pleurotus ostreatus* (Jacq.:Fr.) Kumm. (Agaricomycetidae). *International Journal of Medicinal Mushrooms*. Vol. 5 :193-198.
- Enari, T.M. 1983. Microbial Cellulase. Di dalam: Fogarty MW. (ed). *Microbial Enzymes and biotechnology*. Appl.Sci. Interscience Publisher. New York.

- Ezeonyejiaku, C.D., C.I. Ebenebe, J.J. Okeke., M.O.Obiakor and C.O. Ezenwelu. 2011. Substitution of Lysine With Mushrooms (*Pleurotus cystidiosus*) in Broiler Chick's Diet. *Online Journal of Animal and Feed Research* 2(3) : 240-243.
- Gan,C.H., N.B.Amira and R.Asmah. 2013. Antioxidant Analysis of Different Types of Edible Mushrooms (*Agaricus bisporous* and *Agaricus brasiliensis*). *International Food Research Journal* 20 (3):1095- 1102.
- Gibson, G.R and C.M Williams. 2000. *Functional Foods Concept to Product*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. USA.
- Hardjo, S., N.S. Indrasti dan T. Bantacut. 1989. *Biokonversi Pemanfaatan Limbah Pertanian*. PAU. Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hernani dan R. Mono. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Berbagai Jenis Tanaman Penangkal Pengangkal Racun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Imelda. 2015. *Pengaruh Pencucian Media Serbuk-Gergaji Terhadap Keberadaan Dan Aktivitas Beberapa Enzim Media Dan Tubuh-Buah Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kummer. ). Skripsi. Sarjana Biologi FMIPA. Universitas Andalas. Padang.
- Indrasari, S.D. 2006. Kandungan Mineral Padi Varietas Unggul dan Kaitannya dengan Kesehatan. Peneliti pada Balai Besar Penelitian Tanaman Padi Iptek Tanaman Pangan No. 1.
- Irawadi, T.T. 1990. *Selulase*. IPB PAU Bioteknologi. Bogor.
- [Jiang, Y](#) and B. Huang. 2011. Effects of Calcium on Antioxidant Activities and Water Relations Associated with Heat Tolerance in Two Cool-Season Grasses. *J Exp Bot* 52 (355): 341-349.
- Jose, N and K.K. Janardhanan. 2000. Antioxidant and Antitumour Activity of *Pleurotus florida*. *Current Science*. (79): 941 – 943.
- Keleş, A., İ. Koca and H. Gençcelep. 2011. Antioxidant Properties of Wild Edible Mushrooms. *Journal Food Processing & Technology* 2:6.
- Ko H.G., S.H. Park., S.H. Kim., S.H. Gu and W.M. Park. 2005. Detection and Recovery of Hydrolatyc Enzymes From Spent Compost of Four Mushroom Species. *Folia Microbiol.* 50 :103-106.

- Kolayli, S., H.Sahin., R.Aliyazicioglu and E.Sesli. 2012. Phenolic Component and Antioxidant Activity of Three Edible Wild Mushrooms From Trabzon, Turkey. *Chemistry of Natural Coumpound* (48): 137- 140.
- Kong,Won-Sik. 2004. *Descriptions of Commercially Important Pleurotus Species. Osyter Mushroom Cultivation, Part II.Oyster Mushrooms*. Rulal Development Administration. Korea.
- Landecker, E.M. 1972. *Fundamental of the Fungi*. Printice Hill Mc New York University. New York.
- Lau, C.C., N.Abdullah and A.S.Shuib. 2013. Novel angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides derived from an edible mushroom, *Pleurotus cystidiosus* O.K.Miller identified by LC-MS/MS. 1. *BMC Complementary and Alternative Medicine* 13: 313.
- Lindequist, U., T.H.J Viedermeyer and W.D. Julich. 2005. The Pharmacological Potential of Mushroom Ediv. *Based Complement Alternat Med*. 2(3): 285-299.
- Machuca, A and A.Ferraz. 2001. Hydrolytic and Oxidative Enzymes Produced by White- And Brown-Rot Fungi During *Eucalyptus grandis* Decay in Solid Medium. *Enzyme Microb Technol* 29:386–391.
- Malaka, R., Metusalach dan E. Abustam. 2013. Pengaruh Jenis Mineral terhadap Produksi Eksopolisakarida dan Karakteristik Pertumbuhan *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy dalam Media Susu. Universitas Hasanuddin.
- Masefa, L. 2015. Pengaruh Kapur Dan Dolomit Terhadap Aktivitas Enzim Dalam Pertumbuhan Miselium Dan Produksi Jamur Tiram Cokelat (*Pleurotus cystidiosus* O.K. Miller). Skripsi. Sarjana Biologi FMIPA. Universitas Andalas. Padang.
- Mayangsari. H., Suhartono dan M. Thenawidjaja. 2007. Karakteristik Protease dari Ekstrak Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Fakultas Teknobiologi. Unika Atmaja Jaya. Jakarta.
- Medyaningsih, E. 2009. *Potensi Ampas Nanas Sebagai Sumber Antioksidan: Karakterisasi Antioksidan Ampas Nanas dari Nanas yang telah Mendapat Perlakuan Blanching*. Skripsi. Universitas Surabaya. Surabaya.
- Merisya, N. 2014. *Pengaruh Pengasaman Air Kelapa dan Air Beras Sebagai Alternatif Pengganti Pelapukan Media Pertumbuhan Jamur Tiram Kelabu (*Pleurotus sajor-caju* (Fr.) Singer)*. Skripsi Sarjana Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang. Unpublished.

- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakar J. Sci. Technol.* 26(2) :211-219.
- Murray, R. K. *et al.*, 2003. *Biokimia Harper*. Alih bahasa: Andry Hartono. Ed.25, Jakarta: EGC.
- Olajire, A.A and L. Azeez. 2011. Total antioxidant activity, phenolic, flavonoid and ascorbic acid contents of Nigerian vegetables. *African Journal of Food Science and Technology* 2(2): 022-029.
- Parlindungan, A.K. 2003. Karakteristik Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Jamur Tiram Kelabu (*Pleurotus sajor-caju*) pada Baglog Alang-Alang. *Jurnal Natur Indonesia* 5(2) : 152-156.
- Parrilla, A.E., L.A. de-la Rosa., N.R. Martinez and G.A.G. Aguilar. 2007. Total Phenols and Antioxidant Activity Of Commercial and Wild Mushrooms From Chihuahua, Mexico. *Cienc. Tecnol. Aliment.* 5 (5) :329-334.
- Pawlik, A., G.janusz., J.Korzerny., W.Melek and J.Rogalski. 2012. Genetic Diversity of the Edible Mushroom *Pleurotus* sp. By Amplified Fragment Length Polymorphism. *Curr Microbiol* 65: 438-445.
- Perez-Jimenez ,J., S. Arranz., M. Taberno., M.E.Diaz- Rubio., J. Serrano., I. Goni., F. Saura-Calixto. 2008. Updated methodology to determine antioxidant capacity in plant foods, oils and beverages: Extraction, measurement and expression of results. *Food Research International* 41 : 274–285.
- Rahma, H. 2014. *Pengaruh Pencucian Media Serbuk Gergaji terhadap Kandungan Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Tubuh Buah Beberapa Jenis Jamur Tiram (Pleurotus spp.)*. Skripsi. Sarjana Biologi FMIPA. Universitas Andalas. Padang.
- Salisbury, F.B and C.W Ross. 1993. *Fisiologi tumbuhan jilid I*. Penerbit ITB. Bandung.
- Saputra, D.Y. 2013. *Pengaruh Pengaturan Keasaman Limbah Industri Teh Terhadap Pelapukan serta Ekspresinya pada Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Cokelat (Pleourotus cystidiosus O.K. Miller)*. Skripsi. Sarjana Biolo Universitas Andalas. Padang.

- Saputri, R. 2015. *Pengaruh Kapur Dan Dolomit Terhadap Aktivitas Enzim Dalam Pertumbuhan Miselium Dan Produksi Jamur Tiram Merah Muda (Pleurotus flabellatus Saccardo)*. Skripsi.Sarjana Biologi FMIPA. Universitas Andalas. Padang.
- Sarah, S., R. Putra, dan H.S.Putro. 2010. Isolasi  $\alpha$ -amilase Termostabil dari Bakteri Termofilik *Bacillus stearothermophilus*. *Prosiding Kimia FMIPA ITS*. Surabaya.
- Saropah, D.A., J, Akyunul dan A, Maunatin. 2012. Kinetika Reaksi Enzimatis Ekstrak Kasar Enzim Selulase Bakteri Selulolitik Hasil Isolasi dari Bekatul. *Alchemy* 1(2): 34-45.
- Saropah, D.A., J, Akyunul dan A, Maunatin. 2012. Kinetika Reaksi Enzimatis Ekstrak Kasar Enzim Selulase Bakteri Selulolitik Hasil Isolasi dari Bekatul. *Alchemy* 1(2): 34-45.
- Schlegel, H. G. 1994. *Mikrobiologi Umum. Ed. Keenam*. Terjemahan: Baskoro, R.M.T dan J.R. Wattimena. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Selvakumar, P., S.Rajasekar., K.Periasamy and N.Ramaan. 2008. Isolation and Characterization of Melanin Pigment from *Pleourotus cystidiosus* (Teleomorph of *Antromycopsis macrocarpa*). *Word Journal Microbiology and Biotechnology* 24 :2125- 2131.
- Seswati, R. 2012. *Pengaruh Pengaturan Keasaman Media Serbuk Gergaji Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Cokelat (Pleourotus cystidiosus O.K. Miller)*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA, Universitas Andalas. Padang.
- Shahib, M.N. 1992. *Pemahaman Seluk Beluk Biokimia dan Penerapan Enzim*. PT. Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Shi, H., N. Noguchi and E. Niki. 2001. *Introducing natural antioxidants*. Di dalam: P., J., N. Yanishlieva and M. Gordon (Eds). *Antioxidants In Food: Practical Applications*. Woodhead Publishing Limited.
- Sławińska,A and J. Kalbarcz. 2011. Evaluation Of Enzymatic Activity of *Pleurotus ostreatus* Regarding Stages of Mycelium Development. *Acta Sci. Pol., Hortorum Cultus* .10(2): 195-202.
- Soeryoko, H. 2011. *Kiat Pintar Memproduksi Kompos dengan Penguraian Buatan Sendiri*. Penerbit Dani Offse. Yogyakarta.

- Stajic, M., J.Sikorski., S.P.Wasser and E.Nevo. 2005. Genetic Similarity and Taxonomy Relationships Within the Genus *Pleurotus* (higher Basidiomycetes) Determined by RAPD Analysis. *Mycotaxon*. (93) :247-225.
- Stamets, P. 2005. *Mycelium Running. How Mushrooms can help save the world*. Published by Ten Speed Press. New York.
- Stellmach, B., W. Gottschick, F. Battermann and K. Zabel. 1988. *Bestimmungsmethoden Enzyme for Pharmazie, Lebensmittelchemie, Technik, Biochemie, Biologie, Medizin*. Steinkpff Verlag Darmstadt. Stadthagen. Jerman.
- Sugijanto N.A., S.A. Nuning., A.T. Purnomo dan L.B. Pramana. 2010. Pengaruh Kalsium dalam Media terhadap Pertumbuhan Miselium dan Kandungan Asam Amino Jamur *Lentinum Edodes* . Pengaruh Kalsium Majalah Farmasi Airlangga, Vol.8 No.2, Oktober 2010.
- Sumarsih, S. 2011. *Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suriawiria.2002. *Budidaya Jamur Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.
- Tampubolon, J. 2010. *Lampiran penelitian Inventarisasi Jamur Makroskopis di Kawasan Ekowisata Bukit Lawang Kabupaten Langkat Sumatera Utara*. Tesis Program Studi Magister Biologi FMIPA USU. USU Repository. Medan.
- Tandi, E.J. 2010. Pengaruh Tanin Terhadap Aktivitas Enzim Protease. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Universitas Hasannudin. Makasar.
- Tellez, M.T., R. Diaz., C. Sanchez and G.D.Godinez. 2013. Review: Hydrolytic enzymes produced by *Pleurotus* species. *African Journal of Microbiology Research* 7 (4) : 276-281.
- Wasser, S.P and A.L. Weis. 1999. Medicinal properties of substances occurring in higher Basidiomycetes mushrooms: current perspective (review). *International Journal of Medicinal Mushrooms* 1: 31–62.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- YabefaJ.A., Y. Ocholi and G. F. Odubo. 2014. Effect of temperature and changes in medium pH on enzymatic hydrolysis of  $\beta(1-4)$  glycosidic bond in orange mesocarp. *Asian Journal of Plant Science and Research* 4(4):21-24.

Yang, J.H., H.C.Lin and J.L.Mau. 2002. Antioxidant Properties of Several Commercial Mushrooms. *Journal Food Chemistry* 77(2):229- 235.

Yusriah dan N.D. Kuswytasari. 2013. Pengaruh pH dan Suhu terhadap Aktivitas Protease *Penicillium* sp. *Jurnal Sains dan Seni Pomits, Vol 2, No. 1*. ITS. Surabaya.

