

DAFTAR PUSTAKA

- Abrari, D. 2013. Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Mutu Roti Tawar [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 60 hal.
- Aditya, R. 2009. *Kandungan Gizi Jamur Tiram*. <http://organikganesha.wordpress.com/2017/11/08> (8 November 2017).
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-kambing (*Abalistes steilatus*) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat. [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. 69 hal.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemistry*. AOAC International. Maryland.
- Anonim. 2007. *Hilangkan Racun Pada Daun Ketela Pohon*. <http://groups.yahoo.com> :
- Apriyantono, A., D., Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB Press : Bogor.
- Ardiansyah, F. Nurainy, dan S. Astuti. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19(2):117126
- Askar, S. 2014. Daun Ubi Kayu Dan Pemanfaatannya Terutama Sebagai Pakan Tambahan. *Jurnal Industri Teknologi Pertanian*. 19.2.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2013. SNI 2903- 2013. Tentang Syarat Mutu: *Dendeng Daging Sapi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Banwart, G. J. 1989. *Basic Food Microbiology*. Chapman & Hall. New York.
- Buckle, K. A. Edwards. G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono. Edisi ke-2. Universitas Indonesia : Jakarta.
- Cahyana, Y. A., Muchrodji dan Bakrun M. 2002. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Chang, S. T. dan P. G. Miles. 1997. *Mushroom Biology Concise Basic and Current Development*. USA : World Scientific Publishing Co. Pte.Ltd.
- Chazali, S. Dan P. S. Pratiwi. 2009. *Uasaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Dewayanti, E. 1987. *Kiat bertanam Jamur*. Kanisius: Yogyakarta.

- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara: Jakarta.
- Djarajah, Nunung M. dan Abbas S. D. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius: Yogyakarta.
- Dwijoseputro. 1987. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan: Malang.
- Harris, R. S. Dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah: S. Achmadi. ITB – Press. Bandung.
- Herudiyanto, M dan V.A. Agustina. 2009. Pengaruh Cara Blansing pada Beberapa Bagian Tanaman Katuk (*Sauropus anrogynus L.Merr*) terhadap Warna dan Beberapa Karakteristik Lain Tepung Katuk. [Skripsi]. Universitas Padjajaran. Bandung 147 hal.
- Jendrawati. 1989. Pengalengan Jamur Mutiara (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat: Jakarta.
- Lakitan, B. 1995. *Hortikultura : Teori, Budidaya dan Pasca Panen*. Cetakan I. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Lawrie, RA. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Lisdiana, F. 1997. *Membuat Aneka Dendeng*. Kanisius: Yogyakarta.
- Marisca, B. dan P. Bouchoun. 2008. *Comparison Between Atmospheric And Vacuum Frying Of Apple Slices*. Food Chemistry 107:1561-1569.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Penerbit Alfabeta : Bandung. 320 hal.
- Novary, E. W. 1997. *Penanganan dan Pengolahan Sayur Segar*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Permana, H. 2007. *Merintis Usaha Jamur Untuk Rakyat*. Karya Mandiri Pratama : Jakarta.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Rohimon, R. 2010. Prospek Pengembangan Usahatani Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) di Kota Payakumbuh. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Rubatzky, Y. 1998. *Sayuran Prinsip, Produksi dan Gizi*. ITB. Terjemahan dari: World Vegetables Principles, Production and Nutritional Values. Edisi ke-2 : Bandung.
- Rukman, R. 1997. *Ubi Kayu Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius : Yogyakarta.

- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB : Bogor.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Tepung SNI 3751-2009*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta.
- Suhardiman, P. 1990. *Jamur Merang dan Budidayanya*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sumarsih, S. 2000. *Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Suprpti, M. L. 2004. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius : Yogyakarta.
- Suriawiria, U. 2001. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu : Shiitake, Kuping dan Tiram*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Suriawiria, U. 2002. *Budi Daya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.
- Three, A, Inda dan Firdausni. 2015. Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. *Jurnal Baristand Industri Padang*. 9 hal.
- Tjokrokusumo, D. 2008. Diversifikasi Jamur Pangan Berdasarkan Kandungan Beta-glukan dan Manfaatnya Terhadap Kesehatan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indo*. 1 (6) : 1521.
- Widowati, Suyanti, S. Dan Suismono. 2003. *Teknologi Pengolahan Tepung Sukun*. IPB-Press : Bogor.
- Widyastuti, N. dan Istini, S. 2004. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. Vol. 2, No.1
- Winarno, F. G., S. Fardiaz & D. Fardiaz. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta: 245 Hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan D, Rassymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan..* Universitas Andalas-Press. Padang: 159 Hal.
- Zulhaida, Lubis dan Jumairah. 2005. *Jurnal Penelitian Info Kesehatan Masyarakat. Vol. ix, No. 2: Analisis Kandungan Tiosianat (SCN) Pada Singkong, Kol dan Daun Singkong*. Universitas Sumatera Utara (Jurnal Elektronik). Diakses 28 Desember 2017.