

DAFTAR PUSTAKA

- International Organization For Standardization [ISO], 2013).
(2013). Microbiology Of The Food Chain Horizontal Method
For The Enumeration Of Microorganisms Part 1: Colony
Count At 30 °C By The Pour Plate Technique: Vol. Iso 4833-
1.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., & Fitra, N. (2016). Pengaruh
Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) Dan
Tapioka Terhadap Sifat Fisik , Organoleptik , Dan Kimia
Kerupuk The Influence Of White Oyster Mushroom
(*Pleurotus Oestreatus*) Formulation And Tapioca To
Physical , Organoleptic , And Chem. *16*(3), 163–173.
- Badan Pusat Statistik. 2025. Impor Biji Gandum Dan Meslin
Menurut Negara Asal Utama, 2017-2024. Badan Pusat
Statistik.
- Badan Pusat Statistik 2023. Produksi Tanaman Sayuran Dan Buah-
Buahan Semusim Menurut Provinsi Dan Jenis Tanaman, 2023.
Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Statistik Konsumsi Pangan 2024.
Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 2022. Syarat Mutu Sni 2973:2022.
Syarat Mutu Biskuit.
- Brookfield, Inc. (2019). *Ct3 Texture Analyzer Operating
Instructions* (Vol. 8139, Issues M19-373). Ametek Brookfield.
- Diniyah, N., Subagio, A., Nur, R., Sari, L., & Yuwana, N. (2018).
Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati Dari Mocaf (*Modified
Cassava Flour*) Varietas Kaspro Dan Cimanggu. *15*(2), 80–
90.
- Diniyah, N., Yuwana, N., Purnomo, B. H., & Subagio, A. (2018).
Karakterisasi Serat Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dari
Ubi kayu Varietas Manis Dan Pahit. *15*(3), 114–122.
- Djamila, S., Iswahyono, & Bahariawan, A. (2020). Physical And

- Chemical Characteristics Of Oyster Mushrooms Flour (*Pleurotus Ostreatus*) Using Rotary Vacuum Dryer Type Batch Physical And Chemical Characteristics Of Oyster Mushrooms Flour (*Pleurotus Ostreatus*) Using Rotary Vacuum Dryer Type Batch.
- Effiong, M. E., Afolabi, I. S., & Chinedu, S. N. (2024). Assessing The Nutritional Quality Of *Pleurotus Ostreatus* (Oyster Mushroom). *Frontiers In Nutrition*, January, 1–13.
- Effiong, M. E., Umeokwochi, C. P., Afolabi, I. S., & Chinedu, S. N. (2023). Assessing The Nutritional Quality Of *Pleurotus Ostreatus* (Oyster Mushroom). *Frontiers In Nutrition*, 10(January), 1–13.
- Fao, F. F. (2003). *Food Energy: Methods Of Analysis And Conversion Factors* (P. 77). Food And Agriculture Organization Of The United Nations.
- Galuh, A., Soewondo, Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). Pengaruh Rasio Mocaf Dan Bubur Rumput Laut (*E. Cottonii*) Terhadap Karakteristik Keripik Brownies. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 9(2), 109–121.
- Hadi, A. M., Bahar, A., Purwidiani, N., & Widagdo, K. A. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Maizena Terhadap Tingkat Kesukaan *Brownies Cookies*. 12(12), 72–82.
- Ilyasa, S. N., Hodijat, A., & Putranto, K. (2024). Pengaruh Konsentrasi Starter Bimo-Cf Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf. 3(2), 177–186.
- Indriani, N., Sayuti, K., & Wellyalina. (2023). Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor Terhadap Karakteristik Cookies The Effect Of Corn Flour And Mung Bean Flour Ratio With The Addition Of Moringa Leaf Powder On Cookie Characteristics. 1–17.
- Kostantia, S. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang

- Kepok (*Musa Paradisiaca*, L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, L.) Dengan Penambahan Serbuk Pegagan Terhadap Karakteristik *Cookies*. Universitas Andalas.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air , Abu , Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk. *9*(2), 165–171.
- Kurnianto, M., Wijaya, R., Handyani, & Brilliantina. (2022). Organoleptic And Chemical Properties Test On Cookies Made From Mocaf And Oyster Mushroom Flour Organoleptic And Chemical Properties Test On Cookies Made From Mocaf And Oyster Mushroom Flour. *International Conference On Food And Agriculture*.
- Kusumastuti, M. R., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2023). Karakteristik Es Krim Kefir Green Tea Yang Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas Characteristics Of Greentea Kefir Ice Cream As Anti-Obesity Functional Food Potential. *Jurnal Penelitian Pangan*, *3*(01), 1–8.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal Of Food Security And Agroindustry (Jfsa)*, *1*(2), 77–86.
- Mareko Giawa. (2023). Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Bagi Masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, *2*(2), 1–13.
- Moutia, I., Lakatos, E., & Kovács, A. J. (2024). Impact Of Dehydration Techniques On The Nutritional And Microbial Profiles Of Dried Mushrooms. *Foods*, *13*(20), 1–24.
- Ndunge, A., Monica, C., Daniel, M., & Viktoria, N. (2024). Temukan Makanan Komposisi Kimia Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Tepung Komposit Berbahan Dasar Jamur Tiram Dan Sorgum-Millet Mutiara.
- Nurainy, F., Sugiharto, R., & Sari, Wulan Dewi. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dan Tepung Jamur Tiram

- Putih (Pleurotus Oestreatus) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein Dan Organoleptik Kerupuk. 20(1), 11–24.
- Nurhanifah, F., Tuisina, N., & Azkia, Z. (2020). Kadar Protein Pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (Cookies , Mi , Brownies , Nugget Ayam). *Journal Of Food And Culinary*, 3(1), 24–35.
- Oluwafemi, G. I., Seidu, K. T., & Fagbemi, T. N. (2016). Chemical Composition, Functional Properties And Protein Fractionation Of Edible Oyster Mushroom (Pleurotus Ostreatus). 17(1), 218–223.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu Dalam Tepung Terigu Dengan Metode Gravimetri. 2.
- Poke, L. C. (2017). Kombinasi Jagung (Zea Mays L .) Dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus Jacq .) Terhadap Kualitas Tortilla Chips (Keripik Jagung) Program Studi Biologi 2017.
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. R. (2022). Proses Pembuatan Tepung Komposit Dari Tepung Terigu Dan Tepung Umbi-Umbian Hasil Fementasi. *Jurnal Agroteknosains*, 6(2).
- Prastiwi, E. K., Fatoni, R., Fathoni, A., Setiarto, R. H. B., & Damayanti, E. (2024). The Effect Of Fermentation Time On The Quality Of Mocaf (Modified Cassava Flour) Using Raw Material Of Bokor Genotype Cassava. 13(1), 12–26.
- Pratiwi, N. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii) Terhadap Karakteristik Cookies Bebas Gluten Berbahan Dasar Tempe Dan Tepung Mocaf. Universitas Andalas.
- Prilianty, O. S. V., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19–24.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agrotekologi*,

12(01).

- Rahman, A., Roy, & Mahomud, S. (2023). Textural And Antioxidant Properties Of Mozzarella Cheese Fortified With Dehydrated Oyster Mushroom Flour. 11(2), 251–258.
- Rahmawati. (2020). Alternatif Bahan Olahan Pangan (The Nutrition Content Of Oyster Mushroom And Spinach Flour Alternative Food Processed Ingredients). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 12–20.
- Rahmawati, R., Idsan, R. S., & Purnamawati, I. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Di Kabupaten Langkat , Sumatera Utara (Studi Kasus : Umkm Rumah Jamur). 95–102.
- Rianti, I. M. D. P., Ina, P. T., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Karakteristik. *Jurnal Ilmud dan Teknologi Pangan*, 8(3), 293–302.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses Conching Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (Cacao Theobroma Cacao L.) The Effect Of Conching Process On Functional Properties Of Chocolate (Cacao Theobroma Cacao L.): A Review. *Dufortech (Educational And Vocational Technology)*, 6(1).
- Riza, M. F., Ni, N., & Dhea, V. (2021). Peningkatan Literasi Keluarga Dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus Melalui Youtube. *Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 9(1), 23–37.
- Rizal, R., Afriyeni, H., Islahuddin, & Sefrianita, K. (2023). Jurnal Pengabdian Masyarakat Dharma Andalas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 02(02), 72–76.
- Rosmiah, Aminah, I. S., & Hawalid, H. (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus Ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *International Journal Of Community Engagement*, 31–35.

- Safira Salsabila, Nur Riska, R. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Bit Pada Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (Jtphp)*, 4(8).
- Salsabilla, A., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2025). Inovasi Putri Salju Dengan Pemanfaatan Tepung Mocaf. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 2(5), 161–176.
- Samuel, R., & Azni, I. N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk Brownies Kukus. *Jurnal Teknolgi Pangan Dan Kesehatan*, 1, 113–121.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo Dengan Metode Uji Kesukaan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32.
- Sari, Renatha Violina. (2020). Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Sari, Renatha Violina. (2020). Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Karakteristik Cookies Dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Universitas Andalas.
- Simarmata, R., Astuti, S., & Suharyono. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Sifat Kimia Dan Effect Of Temperature And Long Time Drying Of White Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) On Chemical And Physical Properties Of Flour White Oyster Mus. 1(2), 198–208.
- Sitanggang, Vani Evi Novita. (2022). Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Snack Bar. Universitas Andalas.
- Sopandi, T., Putri, F. A., & Wardah. (2025). Karakteristik Nutrisi Dan Sensori Brownies Kukus Saat Mengganti Tepung Terigu (*Triticum Aestivum L.*) Dengan Tepung Jamur Tiram (*Pleuiotus Ostreatus*). *Jurnal Internasional Pertanian & Ilmu*

Lingkungan, 12, 28–37.

- Suarti, B., Fuadi, M., & Budiono, E. (2016). Flour Treatment Of Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) And Old Dried Noodles Drying On Quality Of Wheat Mocaf (Modified Cassava Flour) Perlakuan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Mie Kering Dari Tepung Moc. *Jurnal Agrium*, 20(2).
- Subaktilah, Y., Apriliyanti, M. W., & Andia, I. R. (2024). Pengaruh Tepung Tape Singkong Dan Tepung Jamur Tiram Terhadap Tekstur Dan Daya Kembang Cookies The Effect Of Cassava Tape Flour And Oyster Mushroom Flour On The Texture And Growth Power Of Cookies. *Jurnal National Conference On Innovative Agriculture*, 5(November 2023), 295–300.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Brownies Bebas Gluten Dari Tepung Mocaf Dan Substitusi Tepung Bekatul Dengan Variasi Lama Pemanggangan. *Jurnal Teknologi Industri Pangan Unisri*, 7(1), 20–29.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri). Andalas University Press.
- Syukur, S. A., & Dahlia, M. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (*Panicum Miliaceum*) Pada Pembuatan Berownies Crispy Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 310–323.
- Toros, G., El-Ramady, H., Prokisch, J., Velasco, F., Llanaj, X., H. H. Nguyen, D., & Peles, F. (2023). Modulation Of The Gut Microbiota With Prebiotics And Antimicrobial Agents From *Pleurotus Ostreatus* Mushroom. *Foods*.
- Wulandari, W. Y., & Mustofa, A. (2017). Karakteristik Kimiawi Tepung Mocaf Dengan Variasi Fermentasi Spontan Menggunakan Youghurt Sebagai Starter Culture.Pdf. *Teknologi Dan Industri Pangan Unisri Surakarta*.
- Zulfarina, Suryawati, E., Yustina, Putra, R. A., & Taufik, H. (2019).

Budidaya Jamur Tiram Dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa Seko Lubuk Tigo Secara Administratif Berada Di Kecamatan Lirik , Kabupaten Metode Yang Digunakan Dalam Kegiatan Ini Sesuai Dengan Diskusi Tim Abdi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 358–370.

