

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, R. 2009. *Kandungan Gizi Jamur Tiram*. <http://organikganesha.wordpress.com/2017/11/08> (8 November 2017).
- Alex, S.M. 2011. *Untung Besar Budidaya Jamur*. Yogyakarta. Pustaka Baru Press
- 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.
- Anwar, Yuyun. 2012. *Untung Menggunung dari Bisnis Olahan Jamur*. Jakarta. PT Agromedia Pustaka
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Arici, M.; R.M Yuldirim; G. Ozulki; B. Yasar; O. S. Toker. 2016. Physicochemical and Nutrition Properties of Taro (*Colocasia esculenta*, L. Schott) Flour as Affected by Drying Temperature and Air Velocity. *Food Science and Technology*. Vol. 74. Hal:8.
- Astawan, dan M. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat Dengan Makan Makanan Berserat*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI 2908:2013. Dendeng Sapi*. Badan Standar Nasional.
- Christopher H. 2005. *Medicinal Mushrooms for Cellular Defense, Immunity & Longevity*. California (US): University of California press.
- Deepalakshmi K, Sankaran M. 2014. Pleurotus ostreatus: an oyster mushroom with nutritional and medicinal properties. *Journal of Biochemical Technology*. 5(2): 718-726.
- deMan, M.J, 1999. Principles of Food Chemistry. Third Edition. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Dewi. I.K. 2009. Efektifitas Pemberian Bloteng Kering Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Serbuk Kayu. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Djarajah, Nunung M. dan Abbas S. D. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Egra, Saat, Irawan Wijaya Kusuma, Enos Tangke Arung. 2018. Kandungan Antioksidan pada jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *J Hut Trop* 2(2): 105-108.
- Fatkurahman, R., W. Atmaka, dan Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisiko Kimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1):49-57.
- Faridah, A., Yuliana, R. Holinesti. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Penerbit Givari Prasetama. Jakarta Selatan. Hal:13.
- Febri, Yosi. 2019. Karakteristik Dendeng Analog dari Daun Kelor (*Moringa oleifera L*) dengan Penambahan Tapioka. [Skripsi] . Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Firdausni dan Ina Three Anova. 2015. Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 5 No 1, Juni 2015: (61-69).
- Flick G J, Hong GP, and Knobl GM. 1992. Lipid oxidation of seafood during storage. Di dalam: Allen J. St. Angelo, editor. *Lipid Oxidation in Food*. Washington (US): American Chemical Soc. hlm 183-207.
- Guci, F.S. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Dendeng Daun Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). [Skripsi] . Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hakim, Luchman. 2015. *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat : Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. E-book. Yogyakarta. Diandara Creative.
- Hardinsyah dan V. Tambunan. 2004. Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Serat Makanan dalam Angka Kecukupan Gizi dan Acuan Label Gizi. LIPI, Deptan, Beppenas, BPOM, BPS, Menristek, PERGIZIPANGAN, PERSAGI, dan PDGMI. Jakarta.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah: S. Achmadi. ITB – Press. Bandung.

- Hermansyah. R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi] . Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hikmatulloh, erfiah, Elly Lasmanawati, dan Tati Setiawati. 2017. Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol 6, No. 1, April 2017.
- Indrianti, *et al.* 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*. Vol. 33. No.4.
- Intan, R; Rostini L., dan Liviyawati E. 2004. Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tulang Ikan Jangilur (*Ostiophorus* sp). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung
- Jakubik J, Hnatova M, Bakos D. 2012. Beta- 1,3/1,6-D-Glucan From Oyster Mushroom To Purified Polysaccharide. *Chemicke Listy*. 106: 1148-1149.
- Jayana, R, Tofani YS, Prayoga DK, Amalia RN, Utami C. 2011. Penetapan Kadar Pati dengan Metode Luff Schrool. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartikasari, Subekah Nawa, Puspitasari, dan Achmad Subagio. 2016. Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (RVA) dan Morvologi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 10 No.01 (2016).
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 1-253 hal.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 1-253 hal.
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ketaren.S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Kosim, A, T. Suryati, A. Gunawan. 2015. Sifat Fisik dan Aktivitas Antioksidan Dendeng Daging Sapi dengan Penambahan Stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai Bahan *Curing*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 03 No. 3 Oktober 2015. Hlm: 189-196.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. E-Book. Kunduran Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. 127 hal.

- Kumar, Vijaya. 2009. *Rahasia Kesehatan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta. Gramedia.
- Maharaja, Lisa M. 2008. "Penggunaan Campuran Tepung Tapioka Dengan Sagu dan Natrium Nitrat Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi". Skripsi.
- Manggara, A. B. dan Shofi, M. 2018. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Menggunakan Spektrometer XRF (*X-Ray Fluorence*). *Akta Kimindo* Vol. 3 (1): 104-111.
- Maulana, E. 2002. *Panen Jamur Tiap Musim*. Lampung: Lily Pubhliser.
- Maulana, Erie. 2012. *Panen Jamur Tiram tiap Musim*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Mien K, et al. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Tkpi)*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Muchtadi, Deddy. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Dalam: JTIP XII (1) Juni. (61-71)
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Penerbit Alfabeta : Bandung. 320 hal.
- Murdiati, Agnes dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua Edisi 2*. Jakarta : Kencana Prenadamedia Group.
- Mutiara T, Harijona, Estiasih T, dan Sriwahyuni E. 2012. Nutrient Content of Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Leaves Powder Different Blanching Methods. *Food and Public Health*, 2(6):296-300.
- Nugraha, Tatang. 2013. *Jamur Tiram*. Bandung. PT Yrama Widya.
- Oloke JK, Adebayo EA. 2015. Effectiveness of immunotherapies from oyster mushroom (*Pleurotus species*) in the management of immunocompromised patients. *International Journal of Immunology*. 3(2-1): 8-20.
- Pade, Satria Wati dan Nur Fitriyanti Bulotio. 2019. Nutrifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Varietas Umur Daun Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Nori Rumput Laut (*Gracilaria spp*). *Journal of Agritech Science*. Vol. 3 No. 2, November 2019.
- Parjimo dan Agus Andoko. 2013. *Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, Jamur Merang)*. Jakarta. Agromedia.
- Priyanto, R., dan E. Gurnadi. 2010. Sifat Fisiko-Kimia Dendeng Daging Giling Terkait Cara Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda. *Media Peternakan-Journal of Animal Science and Technology* 31.2.

- Purba, Endang Cristine. 2020. Kelor (*Moringa oleifera* L): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal Pro-life*. Volume, Nomor 1, Maret 2020.
- Raharjo, S., 2006. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rahmawati, P.S., Annis C.A.. 2016. Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*. Vol.11, No.1 Januari-Juni 2016: hal. 86-93.
- Ratnaningsih; Budirahardjo; dan Suhargo. 2007. Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L) dengan Metode Deep-Fat Frying. *Agritech*. Vol. 27, No.1
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi.
- Rohimon, R. 2010. Prospek Pengembangan Usahatani Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) di Kota Payakumbuh. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Sari, Sri Adelila, Tika Rahayu Putri, dan Muhammad Rudi AR. 2018. Effect off Dragon Fruit Juice Addition on Change in Peroxide Numbers and Acid Numbers of Used Cooking Oil. *IJCST*. Vol. 02, No.2, Page 136-141.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB : Bogor.
- Sopianti, D.S, Herlina, dan Handi Tri Saputra. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*. Vol 2, No. 2. 2017.
- Suarnadwipa, N dan W. Hendra. 2008. Pengeringan Jamur dengan Dehumidifier. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Cakram* Vol. 2(1) : 30-33.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 160 hal.
- Sumarni. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*.
- Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jakarta Pusat: *Media Litbangkes*. Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235-242.
- Suriawiria, U. 2002. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta. Kanisius.
- Surono, Suyatno, dan Mukhtarudin Muchsiri. 2016. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) dan Tepung Tapioka Terhadap

Karakteristik Fisika, Kimia pada Organoleptik Pempek Jamur Tiram. *EDIBLE*. Vol.1:8-13.

Suryaningsih, L. Gumilar, J., Pratama, A. 2017. Respon Persentase Hati Sapi Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Susut Masak Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 17 (2): 77-81.

Susilawati dan B. Raharjo. 2010. Petunjuk Teknis, Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* var *florida*) yang Ramah Lingkungan (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). Report No.50.STE.Final.BPTP Sumatera Selatan.

Susilawati, I. 2007. Kajian Metode Pengasapan dalam Pengolahan Dendeng Batokok Produk Khas Sumatera Barat. Laporan Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sutiah, K. Sofjan Firdausi, dan Wahyu Setia Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*. 11 (2). Hal. 53-58.

Sutrisna, Rudy. 2011. Penggunaan Beberapa Tingkat serat Kasar dalam Ransum Itik Jantan Sedang Bertumbuh. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 11(3):112-118.

Syamsir, E, P. Hariyadi, D. Ferdiaz, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2012. Pengaruh Proses Heat Moisture Treatment (HMT) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XXIII. No. 1. Tahu 2012.

Synytsya A, Míčková K, Synytsya A, Jablonský I, Spěváček J, Erban V, Kovářiková E, Čopíková J. 2009. Glucans from fruit bodies of cultivated mushrooms *Pleurotus ostreatus* and *Pleurotus eryngii*: Structure and potential prebiotic activity. *Carbohydrate Polymers*. 76(4): 548-556.

Tjokrokusumo, D. 2008. Diversifikasi Jamur Pangan Berdasarkan Kandungan Beta-glukan dan Manfaatnya Terhadap Kesehatan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indo*. 1 (6) : 1521.

Veerman, M., Setiyono., Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensori dendeng babi. *Buletin Peternakan* 37(1):34-40. DOI: 10.21059/buletinpeternak.v37i1.1957

Weiss, T.J. 1983. *Food Oils and Their Uses*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.

Wiardani, Isnaen. 2010. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta. Lili Publisher.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yenrina. R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas University Press. Hal. 3-4.

