

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, Arlianti Tias dan Azmi Chotimatul. 2011. Panduan Lengkap Jamur. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Achmad, Herliyana, E.N., Siregar, I.Z., & Permana, O. 2011. *Karakter morfologis dan genetik jamur tiram (Pleurotus spp.)*. *J. Hort.*, 21(3), 225-231.
- Anne. 2011. *Tingginya Kandungan Gizi Jamur Tiram*. Jakarta. Erlangga.
- Anonim. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- Ardiansyah, Nurainy, F., dan Astuti, S. 2014. Pengaruh perlakuan awal terhadap karakteristik kimia dan organoleptik tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19 (2): 117-126.
- [AOAC], A. of O. A. C. (2005) Official method of analysis of the association of official analytical of chemist. Arlington, Virginia, USA: Published by The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Australian Food Standards Guidelines*. Dalam <https://www.tiara-food.com/6-bahaya-msg-bagi-tubuh-manusia/>. Januari, 17, 2015.
- Asasia, A. A. P dan Sudarminto, S. Y. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 6. No. 1: 64 – 74.
- Cahyo. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Donowati, T., Netty W., Reni G. 2015. Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Biodiv Indon* 1(8): 2016-2020.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Makanan*. Bandung. CV Alfabeta.
- Estiasih, T., Wijayanti, N., Purwantiningrum, I., Bekti, W., Nurcholis, M., Heppy, F., Maligan, J.M., dan Sarita, I. 2012. *Modul Praktikum Biokimia dan Analisis Pangan*. Malang: Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Hal. 43

- Haq, N.D. 2015. Sepuluh Efek Bahaya MSG Bagi Kesehatan Jangka Panjang. Makalah. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hutchings, J, B., 1999. *Food Colour and Appearance*. Aspen Publisher: Maryland.
- HunterLab. 2008. *Calorimeters vs spectrophotometer*. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia
- Iyam S., Syamsiah dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. *Pedoman Teknologi Penanganan Pascapanen Jamur* (Jakarta: Kementan RI, 2011).
- Khodjaeva, U., T. Bojnanská, V. Vietoris, O. Sytar & R. Singh. (2013). Food Additives as Important Part of Functional Food. *International Research Journal of Biological Sciences*, 2(4):74-86.
- Maulana, Erie. 2012. *Panen Jamur Tiram tiap Musim*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Mouritsen, O.G. 2012. Umami Flavour as a Means of Regulating Food Intake and Improving Nutrition and Health. *Nutrition and Health Journal*. Vol. 21. No. 1: 56 – 75.
- Muchtadi, D. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein* (Bandung: Penerbit Alfabeta, 2010).
- Oneparmo. 2011. *Bumbu dan rempah - rempah*. (<http://oneparmo.wordpress.com/2011/01/30/bumbu-dan-rempah-rempah/>, diakses 12 Desember 2011).
- Praptiningsih, Y. and Palupi, N. W. 2014. *Characterization of functional properties of oxidized tapioca and sodium alginate*. Proceeding of International Seminar ISOSTECH, pp: 99-102.
- Prasetyaningsih, Yusi., S. Wardati M., Ekawandani N. 2018. *Pengaruh Suhu Pengeringan Laju Alir Udara Terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur Untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor)*. 15: 1410-394X.

- Prawirohardjono W., Dwiprahasto., I Astuti., Indwiani, S. Hadiwandowo.2000. The administration to Indonesians of monosodium L-glutamate in Indonesian foods: An assessment of Adverse Reactions in a Randomized Double-Blind, Crossover, Placebo Controlled Study. *J. Nutrition* 130, 1074S-1076S
- SNI 2006. *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau Sensori produk perikanan*. SNI No. SNI 01-2332.3- 2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sandjaja. 2009. Kamus Gizi. Kompas. Hal. 107-108. Jakarta.
- Sudarmadji S.,B. Haryono.,Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanti, I, Pranamuda, H, Pradana, A, Agustini, K & Ranasasmita, R. “Produksi, Karakterisasi Dan Pemanfaatan Ekstrak Beta Glukan Sebagai Anti Tumor” (2013). Seminar Insentif Riset SINAS:Membangun Sinergi Riset Nasional untuk Kemandirian Teknologi.
- Tjokrokusumo, D. 2008. *Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan*. JRL, 4(1): 53-62.
- Ware, M. “Nutrition/Diet: What are the Health Benefits of Mushrooms?”, (2014), online: <<http://www.medicalnewstoday.com/articles/278858.php>>.
- Widyastuti, N., Donawati, T., dan Reni, G. 2015. *Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Penyedap Alternatif Masa Depan*. Prosiding Seminar Agroidastri dan Lokakarya Nasional FKPT – TPI Program Studi TPI – UTM.
- Winarno, F. G (1992). *Pangan : Gizi Teknologi dan Konsumsi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.