

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, R. 2004. *Kimia Lingkungan*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Achmad, Herliyana, E.N., Siregar, I.Z., & Permana, O. 2011. *Karakter morfologis dan genetika jamur tiram (Pleurotus spp.)*. J. Hort., 21(3), 225-231
- Andarwulan, N. dan Hariyadi, P. 2004. Perubahan mutu (fisik, kimia, mikrobiologi) produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan produk pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life), Bogor, 1–2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Australian Food Standards Guidelines. Bahaya MSG bagi Tubuh Manusia, Januari, 17, 2015.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2007. Prospek dan Arah Pengembangan Agri-bisnis: Tinjauan Aspek Kesesuaian Lahan. Edisi II. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta.
- BPOM RI No: 23 tahun 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penguat Rasa*.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) (1995a). SNI 01-0222-1995 *Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Hal. 1-138.
- Bhattacharya, T, Bhakta, A & Gosh, SK. “Long Term Effect of Monosodium Glutamate in Liver of Albino Mice after Neo-Natal Exposure” (2011) 13:1 Nepal Med Coll J 11.
- Cahyo, Diana H., dan Saparinto. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisus.
- 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
- Eritha, T. 2006. *Aplikasi Teknik Analisa Focused Improvment Dalam Usaha Mencapai Zero Defect Produk Bumbu Penyedap Rasa Di PT Unilever Indonesia*, IPB, Bogor, (Skripsi).
- Hariyadi, P. 2008. Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa (Shelf Life) Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan – IPB. Bogor.
- Juita, N., Lovardi I., dan Linda, L. 2015. Pemanfaatan Tumbuhan Penyedap Rasa Alami pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung dan Melayu di Kabupaten Sanggau. Universitas Tanjungpura. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan

- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. *Pedoman Teknologi Penanganan Pascapanen Jamur* (Jakarta: Kementan RI, 2011).
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. *Pedoman Teknologi Penanganan Pascapanen Jamur* (Jakarta: Kementan RI, 2011).
- Khodjaeva, U., Bojnanská, T., Vietoris, V., Sytar, O., & Singh, R. (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.
- Munsell. 1997. *Colour Chart For Plant Tissue Mecbelt Division Of Kalmorgen Instrument Corporation*. Baltimore Maryland.
- Nurhuda, J., 2010. *Kajian Umur Simpan Bumbu Masak Berbahan Baku Cabuk dengan Variasi Jenis Pengemas*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Nuryani H & Jinap S. 2010. *Soy Sauce and Its Umami Taste: A Link From the Past*
- Nuryani H & Kensaku T. 2006. *Evaluation of Peptide Contribution to the Intense Umami Taste of Japanese Soy Sauces*. *Journal of Food Science* 71(3): 277-283.
- 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
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Suter, I.K. 2000. *Kajian Aplikasi Teknologi Pangan dalam Upaya Menghasilkan Produk Bermutu*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press
- Syamsiah, Siti, I., dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Mafaat Bawang Putih*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Tamrin, Prayitno L. 2008. Pengaruh lama perebusan dan perendaman terhadap kadar air dan tingkat kelunakan kolong-kaling. Di dalam: *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008*. Universitas Lampung, November 17-18, 2008.
- Tjokrokusumo, D. 2008. *Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan*. *JRL*, 4(1): 53-62.

Widyastuti, N., Tjokrokusumo D., Giarni R. 2015. *Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan.*

Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

