

DAFTAR PUSTAKA

- Admaja. 2006. *Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta
- Alex, S. M. 2011. *Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Anissa, D., & Radiati, L. E. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau dari Sifat Mutu Fisik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(2), 118-125.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International. Official 18th (February), hal. 20877–2417.
- Ariyanti, E.S. dan Agus, M, 2010,“Otomisasi Pengukuran Koefisien ViskositasZat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik,” *Jurnal Neutrino*, voll. 2 : 2-3.
- Ariyanti, E.S., A. Mulyono. 2010. Optimasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Neutrino*, 2 (2) : 183-192.
- Arpah. 2001. *Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers* (Doctoral dissertation, Riau University).Riau
- Association of Official Analytical Chemistry. 2006. *Official Method of Analysis of Association of Analytical Chemists*. The Association of Analytical Chemists Inc., Arlington, Virginia, USA
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4321-1996: Syarat Mutu Sup Instan.: Badan Standardisasi Nasional. Jakarta (ID
- Bhattacharya, T., Bhakta, A., & Ghosh, S. K. (2011). Long term effect of monosodium glutamate in liver of albino mice after neo-natal exposure. *Nepal Med Coll J*, 13(1), 11-16.
- Brennan, J.G. 1969, *Food Engineering Operations*, Applied Science Publishers Limited, London.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Budiyanto, A., & Yulianingsih. (2008). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari ampas jeruk siam (*Citrus nobilis* L.). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 5(2), 37–44.
- Clydesdale, F.M. 1998. *Color : origin, stability, measurement and quality. Didalam Food Storage Stability*. Taub, I.A. & Singh, R. P (Ed) 1998. CRC Press LCC. New York.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan. *Majalah Food Review*. 5 (7): 52-53.
- Departemen Pertanian RI. Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarmaka, Direktorat Jenderal Hortikultura. 2006. *Profil Jamur.: Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarmaka*. Jakarta.
- Esminingtyas R. 2006. Perubahan Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Asap Selama Penyimpanan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fachruddin, L. 2003. *Membuat Aneka Abon.:* Kanisius. Jakarta.
- Fatdhilah, N., dan Anna, N. 2014. Pengaruh Jumlah Maltodekstrin dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *E-jurnal Boga*, Vol 3 : 76-85.
- Febriyanti. 2011. *Daging Nabati Rumput Laut (Gracilaria sp.) Sumber Protein dan Vitamin B12 Pada Vegetarian*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Food and Agriculture Organization. 2008. Fisheries and Aquaculture Circular No. 1034: A Review On Culture, Production and Use of Spirulina as Food For Humans and Feeds For Domestic Animals and Fish. Rome : ISBN 978-92-5-106106-0.
- Gonçalves, D., Pérez, C., Reolon, G., & Segura, N. (2009). Effect of thickeners on the texture of stirred yogurt. *Alimentos e Nutrição*, 9(1), 118–124.
- Hariyadi RD. 2001. *Peningkatan Peran Pusat Kajian Makanan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Makanan: Kajian Proses Pengolahan, Khasiat dan Keamanan Makanan Tradisional Jawa Barat*. Laporan Akhir. Pusat Kajian Makanan Tradisional. Bogor: Lembaga Penelitian IPB.
- Hartomo, A.J dan M.C Widiatmoko. 1992. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Hartono, dan T. Isman. 2010. *Kiat Sukses Menetaskan Telur Ayam*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Irnani, M., & Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh Perbandingan Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Sosis Vegan, *J. Boga*, 3(1), 120-130.
- Iskandar, 2008, *Sukses budidaya Jamur Tiram*, Penerbit Alfabeta Bandung

- Iskandar, D. (2006). Pengaruh dosis pupuk N, P, dan K terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman jagung manis di lahan kering. *Jurnal Sainst dan Teknologi. IPTEK net. Hal*, 1-2.
- Jaso, P. A. G. Sitous., 2009., *Pemanfaatan Pemberian Tepung Cangkang Telur Ayam Ras dalam Ransum Terhadap Performansi Burung Puyuh (Cortunix-cortunix japonica) Umur 0-42 Hari*. Universitas Sumatra Utara, Medan
- Jenifer. 2015. *Pemanfaatan pati ubi jalar (Ipomoea batatas) terfermentasi dalam produk sup krim instan*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi*, UGM, Yogyakarta.
- Kartikasari, O. 2006. *Aplikasi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) dalam Pembuatan Sup Kacang Merah Instan: Evaluasi fisik, kimia, dan sensoris*. Skripsi. UNIKA, Semarang.
- Koswara, J. 1986. *Budidaya Jagung Manis (Zea Mays Saccharata) Bahan Kursus Budidaya Jagung Manis dan Jagung Merang*. Fakultas Pertanian. IPB, Bogor.
- Kurniawan. 2011. *Pengaruh penambahan jamur tiram (Pleurotus ostreatus sp) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam*. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Kusmawati A, Ujang H, Evi E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta (ID): Central Grafika.
- Lindent G, Lorient D. 1995. *New Ingredient in Food Processing (Biochemistry and Agriculture)*. CRC Press: New York
- Mainaliza, I., 2003. *Studi Pengolahan Burger Ikan Jambal Siam (Pangasius sutchi) Dengan Jenis Tepung dan Berat Ikan Yang Berbeda*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru
- Martawijaya, E.I. dan M.Y. Nurjayadi. 2010. *Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press. Bogor.
- Maulana, E. 2012. *Panen Jamur Tiap Musim*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Mauro DJ, Abbas IR, Orthoefer FT. 2003. *Corn starch modification and uses. Di dalam: White PJ, Johnson LA, editor. Corn: chemistry and technology*. Ed ke-2. Minnesota: American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU, IPB-Bogor
- Muchtadi, T.R. 1990. *Teknologi pengawetan jamur mutiara (Pleurotus ostreatus)*. Laporan Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyani, E. (2009). *Konsumsi Kalsium pada Remaja di SMPN 201 Jakarta Barat Tahun 2009*. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok

- Nugroho, F. D. A., Afrilia, A. L., dan Neneng, I. 2019. Karakteristik Organoleptik Sup Jagung Instan yang Diperkaya Tepung Cangkang Telur Bebek. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol 10, No 1 (2020) 18-23.
- Purnomo. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Rukmana. 2010. *Prospek Jagung Manis*. Pustaka Baru. Perss, Yogyakarta.
- Sakti, H., Susi, L., dan Agus, S. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa Striata*) Asap Selama Penyimpanan *Quality Changes Of Smoked Snakehead Fish (Channa Striata) During Storage*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (1): 11-18
- Saraswati, D. (2012). *Uji bakteri Salmonella sp pada telur bebek, telur puyuh dan telur ayam kampung yang diperdagangkan di Pasar Liliwo Kota Gorontalo*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Sirotek, K., Slovakova, L., Kopecny, J., & Marounek, M. (2004). Fermentation of pectin and glucose, and activity of pectin-degrading enzymes in the rabbit caecal bacterium *Bacteroides caccae*. - PubMed - NCBI. *Letters in Applied Microbiology*, 38(4), 327–332.
- Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto, ST, 2007. *Penilaian Organoleptik untuk Industri*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Suarni, S., Firmansyah, I. U., & Aqil, M. (2015). Keragaman mutu pati beberapa varietas jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 32(1), 50-56.
- Sukmaningsih, AASgA, Ermayanti, IGAM, Wiratmini, NI & Sudatri, NW. “Gangguan Spermatogenesis Setelah Pemberian Monosodium Glutamat pada Mencit (*Mus musculus L.*)” (2011) XV:2 *Jurnal Biologi* 49-52.
- Sumarsih, Sri. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Tiram edisi Revisi*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sunyoto, M., Robi, A., dan Gina, F. 2017. Kajian Penambahan Trikalsium Fosfat (Tcp) Pada Variasi Kelembaban Relatif(Rh) Yang Berbeda Terhadap Pure Kering Ubi Jalar Instan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (4).
- Suprijatna, E. U., Atmomarsono dan R. Kartasudjana. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suriawiria, U. 2002. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius, Yogyakarta
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta

- Syarief, R. dan H. Halid. 2005. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Taib, G., E. Gumbira-Sa'id dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Medyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Takarina, H. L. (2013). *Kandungan Kalsium dan Karbohidrat Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus sp)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Tato'Alik, A. (2014). Studi penerimaan konsumen terhadap abon nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 19(1), 1-12.
- Taufik, M., Seveline, S., & Saputri, E. R. Validasi Metode Analisis Kadar Kalsium pada Susu Segar secara Titrasi Kompleksometri. *agriTECH*, 38(2), 187-193.
- Welirang F. 2002. Tepung Jagung Alternatif Pangan yang Pas. Laporan Khusus Trubus: 390 p,73-74
- Wiardani, Isnaeni. 2010. *Budi Daya Jamur Konsumsi*. Andi, Yogyakarta
- Widyastuti, N. (2013). Pengolahan Jamur Tiram (*PleurotusL Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 15(3).
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., & Giarni, R. (2015). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Jurnal LAPTIB*. ISBN: 978-602-7998-92-6:52-60.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G., D. Fardiaz dan S. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Yonata, D., Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2017). Kadar Kalsium dan Karakteristik Fisik Tepung Cangkang Telur Unggas dengan Perendaman Berbagai Pelarut. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 82-93.
- Yusibani, E., N.A. Hazmi dan E. Yufita. 2017. Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 9(1): 28-32