

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^(a). 2011. Jamur Tiram. http://id.wikipedia.org/wiki/jamur_tiram. [22 Februari 2011.]
- Anonim^(b). 2012. Hortikultura.go.id. Jamur Tiram Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura. [30 Maret 2012.]
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni, Bandung.
- AOAC. 1995. *Official Metode of Analisis of the Associates of Official Analytical Chemist*. AOAC. Inc, New York.
- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemist*. Springer. New York.
- Birt, T. 1993. *Kimia Fisik Untuk Universitas*. Diterjemahkan Oleh Kwee Le Tjien. Gramedia. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Oleh Adi Purnomo. UI Press, Jakarta.
- Braverman, G. G. dan M. G. Cindly. 1963. *Intruduction to the Biochemistry of Food*. Elsevier, Amsterdam.
- Cahyana dan B. Mucrodji. 1999. *Jamur Tiram, Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2005. *Analisis Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Makanan*. UI Press. Jakarta.
- De Man, J. M. 1989. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. ITB, Bandung.
- Damodaran, S dan A. Paraf, 1997. *Food Protein and Their Application*. Marcel Dekker Inc. New York
- Eskin, N. M. A., H.N. Handerson, dan R. J. Townsend. 1971. *Biochemical Of Food*. Academic press. New York.

- Eriksson, C. 1981. *Maillard Reaction in Food: Chemical Physiological and Technological Aspects*. Pergamon Press, Oxford.
- Evily, A.J., R. Eyengar., dan W. S. Otwell, 1992. Inhibition on enzymatic browning in food and beverage. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 32: 253-273.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practices*. Second Edition. Woodhead Publishing Limited, England.
- Furia, T. E. 1975. *Handbook of Food Additives*. The Chemical Rubber Co. Ohio.
- Fennema, O.R. 1996. *Principle Of Food Science*. In Food Chemistry (3rd Ed). Marcel Dekker. Inc. New York.
- Harris, O. R. dan E. Karmas. 1975. *Nutritional Evaluation of Food Processing*. The Avi Publishing Co., Westport, Connecticut.
- Hayyuningsih, D. R. W. 2009. Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima pada Pembuatan Bakso dengan Perbandingan Jamur Tiram (*Pleurotus* sp) dan Daging Sapi yang Berbeda. (Skripsi). Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Kinsella, J. E. 1976. Functional properties of soy protein. *J. Am. Oil Chem.Soc.* 56(3): 242-250.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kotwaliwale. N., P. Bakane. dan A. Verma. 2005. Change in textural and optical properties of oyster mushroom during hot water air drying. *J. of Food Eng.* 78(4):1207-1211
- Lindsay, R. R. 1976. Other Desirable Of Food. Dalam O.R. Fennema (ed). *Principle Of Food Science*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Luh, B.S. and J.G. Woodroof. 1988. *Commercial Vegetables Processing* .2nd Edition Avi Book. New York.
- Meilgaard, M., E. V. Civille and B. T. Car. 1999. *Sensory Evaluation Technique*. 3rd Ed. CRC. Press. New York.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. Depdikbud PAU-Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Muchtadi, D., S. P. Nurheni dan M. Aswan. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

- Murdefi, Y. 1992. Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe Serta Pemanfaatannya dalam Pembuatan Biskuit untuk Anak Balita. (Skripsi) Fateta IPB. Bogor.
- Naik, S. M., K.S. Ramachandra dan T. N. Tulasidas. 2006. Drying of oyster mushroom (*pleurotus florida*) in defferent dryers. *J. Dairying Food* dan *H.S.25(2)* : 79-86.
- Nakai, S. dan H.W. Modler. 1996. *Food Protein Properties and Characterization*. VCH Publisher, Inc. New York.
- Ophart, C.E. 2003. *Virtual Chembook*. Elmhurst College.
- Prangdimurti E, Koswara S, dan A. Hartoyo. 2010. Penuntun Praktikum Evaluasi Biologis Komponen Pangan. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Pratiningsih, Y. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. Universitas Jember.
- Prayudi, R.J. 1988. Pengaruh Perlakuan Perendaman NaHSO₃ dan Vitamin C dalam Mencegah Pencoklatan Selama Ekstraksi Pati Sagu. (Skripsi). Skripsi FATETA IPB. Bogor.
- Rey, D. K dan T. P. Labuza. 1981. Characterization of The Effect of Solutes the Water- Banding and Gel Strength Properties of Carragenan. *J. Food Sci.* 46:786-791.
- Sathe, S.K., dan Salunke. 1981. Functional Properties of The Great Northern Bean (*Phaseolus vulgaris L*) Protein : Emulsi, Foaming, Viscosity, and Gelation Properties. *J. 2 of Food Science* Vol 46 : 82-96.
- Senterre, C. R., Leach, T. F., dan J. N. Cash,. 1991. Bisulfite Alternatif in Processing Abration, Antioxidan and Other Mean. *J. Food Technol.* 47(10): 75-84.
- Sriwahyuni, B. (1992). Mempelajari Pengaruh Penggunaan Natrium Bisulfit dan Sendawa terhadap Mutu Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Steel dan Torie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Gramedia Utama, Jakarta.
- Suriawaria^(a), H. U. 2000. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu Shitake, Kuping, Tiram*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suriawaria^(b), H. U. 2002. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.

- Susanto dan Suseno. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu, Surabaya
- Susilawati. 2000. Kajian Karakteristik dan Sifat – Sifat Fungsional Tepung Ketan. (Skripsi) Fateta IPB, Bogor.
- Tolani, E. 1993. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam Natirum Bisulfit Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Pati Sagu. (Skripsi) Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Triono, J. 2006. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Sifat Kimia Warna dan Aroma Tepung Pati Kentang (*Solanum tuberosum L.*). (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Vera, F. 2005. Pengaruh Natrium Metabisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Ubi Jalar Jepang (*Shiroyutaka*). (Skripsi) Unila. Bandar Lampung.
- Winarno, F. G. 1980. *Pengantar Teknologi Pengolahan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widayastuti, N. dan S.,Istini. 2004. Optomasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih. (Skripsi). IPB.
- Yunus, A. 2003. Pengaruh Varietas Jagung (*Zea mays L.*) terhadap Sifat Fungsional Tepung Jagung. (Skripsi). Universitas Lampung, Bandar Lampung.