

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1995. Budidaya Jamur Kayu. Hasil Penelitian Kerjasama ROC-ATM dan Dinas Pertanian Provinsi Jawa Timur dan Yogyakarta. 10 hlm.
- Anonim <sup>(a)</sup>. 2011. Jamur Tiram. [http://id.wikipedia.org/wiki/Jamur\\_tiram](http://id.wikipedia.org/wiki/Jamur_tiram). Diakses tanggal 21 Februari 2011. 8 hlm.
- Anonim <sup>(b)</sup>. 2011. Jamur Tiram. Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura Departemen Pertanian. Jakarta. <http://Hortikultura.go.id>. Diakses tanggal 21 Februari 2011. 85 hlm.
- AOAC. 1995. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. North Ninetenth Street Suite 210. Virginia. Pp 1497.
- Astawan, M. dan Christina. 1998. Kajian mutu kerupuk kemplang dari ikan gabus dan ikan tenggiri. *Ilmu dan Teknologi Pangan* 3(2) : 11–20.
- BPS. 2008. *Volume Ekspor dan Impor Jamur Segar dan olahan (2000-2006)*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Cahyana, dkk. 1999. *Jamur Tiram, Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Darmadi. 2005. Pengaruh Rasio Onggok Fermentasi dengan Tapioka dan Bahan Pengembang terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Kerupuk. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hlm 1–39.
- Dewi, B.S. 2004. Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai (*Glycine (L.) Merril*), Tapioka, dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) terhadap Sifat Organoleptik, Sifat Fisik dan Kimia Kerupuk. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hlm 1–25.
- Djumali, Z., I. Nasution Sailah dan M.S. Ma'arif. 1982. *Teknologi Kerupuk Buku Pegangan Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 53 hlm.
- Elyawati. 1997. Teknologi Pengolahan Kerupuk di P. K. Sumber Jaya. Laporan Praktek Lapang. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 123 hlm.

- Fumiko, O. dan K. Yasuko. 2000. A study of kerupuk in Indonesia. Kagoshima Prefectural Jr. College. *Natural Science* 47: 17 (Abstrak).
- 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. Hlm 1–4.
- Indraria, P. 2002. Pengaruh Varietas Labu (*Cucurbita Moschata, ex poir*) dan Perbandingan Labu dengan Tapioka terhadap Derajat Pengembangan dan Organoleptik Kerupuk Labu. ( Skripsi ). Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hlm 1–23.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta. Hlm 138–151.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta. Hlm 79–142.
- Martawijaya, E.I. dan M.Y. Nurjayadi. 2010. *Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press. Bogor. 79 hlm.
- Muchtadi, T.R., P. Hariadi dan A.B. Aliya. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hlm 1–25.
- Muryati. 1996. Pengaruh perbandingan bahan terhadap daya kembang Kerupuk jamur. *Bull. Lit. Bang Industri* (20) : 16–19.
- Nurbahri, W. 2010. Analisis Serat Kasar. Jakarta. Diakses tanggal 9 Mei 2012. <http://wimvynurbahri.blogspot.com/2010/09/analisis-serat-kasar.html>.
- Rahardjo, A.P. dan Haryadi. 1997. Beberapa karakteristik kerupuk ikan yang dibuat dengan rasio ikan nila atau tapioka dan lama perebusan adonan. *Agritech*. 17 (2) : 23–26.
- Ridwan, R. 2007. Pengaruh substitusi tepung sagu dan tepung tapioka dan penambahan ikan tenggiri (*scomberomorus commersoni*) terhadap kualitas kerupuk getas. *Buletin BIPD*. Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang. 15 (2) : 14–28.
- Ridwan, I. N., B. Rinaldi, I. Suharto dan A. Rasma. 1994. Pengaruh suplementasi tepung kedelai dan natrium tripolifosfat terhadap sifat fisiko-kimia kerupuk pangsit berprotein. *Dinamika Penelitian*. BIPA, 5 (9) : 46–54.
- Rosida. 2008. Evaluasi nilai gizi pati resisten pada produk kerupuk dari empat jenis pati. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 20 (1) : 3–5.

- Saivani, E. 2000. Pengaruh Formulasi Onggok dengan Tapioka dan Bahan Pengembang terhadap Derajat Pengembangan dan Sifat Organoleptik Kerupuk. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Siaw, C.H, A.Z. Idrus dan S.Y. Yu. 1985. Intermediate technology for fish cracker (kerupuk) production. *Food Technology* (20) : 17–21.
- SNI. 1999. *Kerupuk Ikan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 1994. *Tepung Tapioka*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Standar Industri Indonesia . 1980. *Kerupuk ikan*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Suhardi, Suhardjo, Yuniarti, F. Kasijadi, W. Istuti, A. Budijono, Jumadi dan Bonimin. 2006. Pengkajian Inovasi Teknologi Pengolahan. <http://www.jatim.litbang.deptan.go.id>. Diakses tanggal 21 Februari 2011. 33 hlm.
- Sumarmi. 2006. Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* 4(2): 124-130. <http://Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih>. Diakses tanggal 21 Februari 2011. 34 hlm.
- Suriawiria<sup>(a)</sup>, H.U. 2000. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: Shitake, Kuping, Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta. 100 hlm.
- Suriawiria<sup>(b)</sup>, H.U. 2002. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta. 54 hlm.
- Syamsir, E. 2009. *Ilmu Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Tabita, D. 1992. Pengaruh Berbagai Taraf Formulasi Tapioka dan Tepung Biji Durian Terhadap Sifat Kerupuk Durian (*Durio Zibethinus*). (Skripsi). Lampung. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 85 hlm.
- Tofan. 2008. Sifat Fisik Organoleptik Kerupuk yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Selama Penyimpanan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 89 hlm.
- Wijandi, S., B. Djatmiko, Y. Haryadi, D. Muchtadi, Setijahartini, H. Syarif dan Kusupiyanti. 1975. *Pengolahan Kerupuk di Sidoharjo*. Kerjasama Aneka Industri dan Kerajinan dengan Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 143 hlm.

- Winarno, F.G <sup>(a)</sup>. 1997. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 407 hlm.
- Winarno, F.G <sup>(b)</sup>. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hlm.
- Wirakartakusumah, M.A., D. Hermanianto, dan N. Andarwulan. 1989. *Prinsip Teknik Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hlm 1–19.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan dan Phytokimia. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian. Jakarta. 56 hlm.
- Zulviani, R. 2000. Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.