

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, P. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik Dengan Spss. In Nucl. Phys. (Vol. 13, Issue 1).*
- Afief, M. F., Lahay, R. R., & Siagian, B. (2015). *Respon Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (. Jurna Online Agroteknologi, 3(4), 1381–1390.*
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan.* Jakarta: UNJ Press.
- Anugrahati, N. A., Natania, N., & Andrew, A. (2018). *Karakteristik Sensori Dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku. Jurnal Agroteknologi, 11(02), 156.* <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V11i02.6524>
- Ardiani, A. P., & Rahmayanti, M. (2022). *Kualitas Hidrolisat Protein Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Hasil Hidrolisis Menggunakan Enzim Bromelin Dari Ekstrak Nanas. 11(2), 305–314.*
- Arimbi, A. N., & Bahar, A. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. E-Journal Boga, 02(3), 114–121.*
- Artaya, P. (2018). Uji Friedman. *Researchgate, December, 1–3.* <https://doi.org/10.13140/Rg.2.2.25271.98723>
- Bpom. (2013). Bpom Ri No. 37 Tahun 2019 Tentang *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Bpom Ri, 11(2013), 1–16.*
- Cordova, F. (2015). *Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel.*
- Damayanti, R., & Priadythama, I. (2014). *Ipteks Bagi Masyarakat Pembudidaya Jamur Tiram Di Boyolali Dan Sukoharjo Jawa Tengah. Jurnal Abdimas, 18(2), 104–114.*
- Damayanti, R. W., Rosyidi, C. N., Priadythama, I., & Aisyati, A. (2014). *Alternatif Diversifikasi Pengolahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Menjadi Tepung Jamur. 13(2), 127–134.*
- Hartanto, E. S. (2012). *Kajian Penerapan Sni Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jurnal Standardisasi, 14(2), 164.* <https://doi.org/10.31153/Js.V14i2.97>
- Ikrawan, Y., & Pirmansyah, W. (2019). *Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (Camelia Sinensis) Terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. Pasundan Food Technology Journal, 6(2), 105–115.*

- Kuntari, W., & Fitriani, A. N. (2021). *Studi Kelayakan Usaha Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Kaldu Jamur Pada Payung Putih*. *Jurnal Sains Terapan*, 11(2), 70–85. <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.2.70-85>
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Pluoretus Ostreatus)*. In *Jurnal Keteknikn Pertanian Tropis Dan Biosistem* (Vol. 3, Issue 3).
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)*. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/Boga.V8i2.21956>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). *Microbiologist Aspects And Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese*. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nursaida Intan, Mulyatiningsih Endang. (2018). *Pengolahan Produk Kulit Pangsit Rebus Subtitusi Singkong Berisi Sambal Krecek Daging Cincang*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Perlakuan, P., Terhadap, A., & Kimia, K. (2014). *Ardiansyah Et Al Karakteristik Tepung Jamur Tiram Karakteristik Tepung Jamur Tiram*. 19(2), 117–126.
- Prianggorowati, R. (2015). *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L) Dan Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kulit Pangsit*. *Jurnal Tata Boga*, 4(2). <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/21/article/view/11374>
- Riadi, Edi. (2016). *Statistika Penelitian (Analisis Manual dan IBM SPSS)*. Jakarta: Andi Yogyakarta.
- Rizal, S., Sumarlan, S. H., & Yulianingsih, R. (2013). *Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 1–10.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). *Budidaya Jamur Tiram Putih (Pluoretus Ostreatus) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga*. *Altifani: International Journal Of Community Engagement*, 1(1), 31–35. <https://doi.org/10.32502/altifani.v1i1.3008>
- Sondak, M. R., & Santoso, A. B. (2022). *Pengujian Organoleptik Kulit Pangsit Dengan Penambahan Bubuk Tulang Ayam Dalam Tiga Konsentrasi Berbeda*. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 84–92. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.2592>

Suarti, B., Fuadi, M., & Budiono, E. (2016). *Perlakuan Tepung Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Mie Kering Dari Tepung Mocaf*. *Agrium*, 20(2), 109–118.
[Http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/agrium/article/view/626/558](http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/agrium/article/view/626/558)

Sugiyono. (2018). *Statistik NonParametris*. Bandung: Alfabeta.

Sumbodo, J., Amalia, U., & Purnamayati, L. (2019). *Peningkatan Gizi Dan Karakteristik Kerupuk Pangsit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (Oreochromis Niloticus)*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 30–36.
[Https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.5242](https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.5242)

Trisnawati, L., Octavia, B. A., Carrollina, G., & Maranatha, U. K. (2023). *Budaya Kuliner Pangsit : Pengembangan Dan Kreativitas Masakan Tionghoa*. 09(May), 923–930.

Usmadi. (2017). Uji Tukey Dan Uji Scheffee : Uji Lanjut (Post Hoc Test). *Jurnal Of Information And Computer Technology Education*, 3(2), 1–9.

Utomo, N. (2019). *Pembuatan Stik Pangsit Dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa*. *Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti*, 17–19.

Wicaksana, A., & Rachman, T. (2018). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 3(1), 10–27. [Https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf](https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf)

Widyastuti, N., & Istini, S. (2004). *Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus)*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 2(I), 1–4.
[Http://jifi.ffup.org/wp-content/uploads/2012/03/Netty..Optimasi.Pdf](http://jifi.ffup.org/wp-content/uploads/2012/03/Netty..Optimasi.Pdf)

Yusuf, Y. (2018). *Modul Sederhana Dan Ilmiah Untuk Belajar: Kimia Pangan Dan Gizi*. In *Educenter Indonesia*. [Http://repository.uhamka.ac.id/1186/](http://repository.uhamka.ac.id/1186/) Diakses Pada Tanggal 17 Februari 2022