

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. (2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) (studi kasus: Kabupaten Deli Serdang). [repositori.uma.ac.id. https://repositori.uma.ac.id/handle/123456789/8194](https://repositori.uma.ac.id/handle/123456789/8194)
- Alda, E.R., Permana D.R., dan Pasaribu T. 2001. *Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Pasar*. Grasindo. Jakarta.
- Alsuhehndra. (2022). *Panelis. Alsuhehndra*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta
- Atun, S. (2009). *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA*.
- Canti, M., Hartanti, A. T., Subali, D., Christos, R. E., & (2022). *Pelatihan Budi Daya Jamur Tiram Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat*. *Abdimas* <https://jurnal.unigal.ac.id/abdimasgaluh/article/view/7309>
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2006). *Profil Jamur* .
- Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarmaka. 2006. *Budidaya Sayuran di Daerah Periurban*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. 12-13p.
- Fisikokimia, K., Kecambah, T., Made, K., Dan, A., Hazmi, K., Astawan, M., & Hazmi, D. K. (n.d.). *Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Flour*.
- Gozalli, M., & Nurhayati, N. (2015). *Karateristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan*. *Jurnal Agroteknologi*. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/3545>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., Baharta, E., & Tiga Perhotelan, D. (N.D.). *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*.
- Ikhsan, M. (2021). *Analisis Tingkat Kesukaan dan Metode Pembuatan Bakso Berbahan Dasar Jamur Tiram*. [repository.ampta.ac.id](http://repository.ampta.ac.id). <http://repository.ampta.ac.id/1240/>
- Khoirunnisa, W., & Nasrullah, N. (2021). *Penambahan tepung kedelai pada roti tawar tepung sorgum dan pati garut bebas gluten dengan zat besi dan serat pangan*. <https://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/ghidza/article/view/217>
- Korois, A., Syafie, Y., & Lestari, S. (2023). *Prosiding Seminar Nasional ISBN. 978-602-74809-2-6*. In *Fakultas Pertanian Universitas Khairun (Vol. 3, Issue 1)*. Publish Online.

- Kresnawan, T., Markun, H., Gizi Instalasi Gizi Rscm Jakarta, A., & Ginjal Hipertensi Bag Penyakit, D. (N.D.). Diet Rendah Protein Dan Penggunaan Protein Nabati Pada Penyakit Ginjal Kronik.
- Kuntari, A. N. (2015). Kombinasi Tepung Tapioka Dan Karaginan (*Eucheuma Cottonii* Doty) Pada Proses Pembuatan Bakso Nabati Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). E-Journal.Uajy.Ac.Id. [Http://E-Journal.Uajy.Ac.Id/7902/](http://E-Journal.Uajy.Ac.Id/7902/)
- Laila, N. (N.D.). Analisa Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Betakaroten Pada Variasi Penambahan Labu Kuning Dalam Es Puter.
- Masyarakat Agribisnis, Di, D., Surya, D., & Kecamatan, I. (n.d.). *Jamur Indonesia*.
- Maulana, Erie. 2012. Panen Jamur Tiram Musim Panduan Lengkap Bisnis dan Budaya Jamur Tiram. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Novita, R. S. (2014). Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. Ejournal Boga. 3(1): 111–119.
- Nurmalia. 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Tinggi Serat. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Putri, D., Rizal, A., Suryani, D., Kamsiah, K., & ... (2021). Daya Terima Biskuit Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*) sebagai Makanan Selingan Untuk Ibu .... repository.poltekkesbengkulu.ac.id.<http://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/1114/>
- Putriyanti, R. R. S. (2023a). Analisis Usaha Bakso Jamur Tiram Bakar Di Lingkungan Condro Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. Sipora.Polije.Ac.Id. <https://Sipora.Polije.Ac.Id/Id/Eprint/26746>
- Rahmat, L. A. (2018). Pengaruh Jenis Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merrill) dan Perbandingan Starter terhadap Karakteristik Soyghurt. repository.unpas.ac.id. <http://repository.unpas.ac.id/38518/>
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & ... (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. Jurnal Agrotek .... <https://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek/article/view/1906>
- Rahmawati, A., H. Purnamawati., Yudiwanti, dan W. E. Kusumo. 2016. Pertumbuhan dan Produksi Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdcourt) pada Beberapa Jarak Tanam dan Frekuensi Pembumbunan. Jurnal Agrohorti 4 (3): 302-311.

- Sareani, A., Suranadi, L., & ... (2019). Substitusi tepung kedelai (Glycine max L.) terhadap sifat organoleptik soybeans cookies. *Jurnal Gizi Prima* .... <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/122>
- Setiyawan, H., & Rinawati, W. (2023). Sehat Dengan Jamur Tiram (Budidaya, Manfaat Terapi, dan Olahan Pangan Fungsional). [books.google.com. https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=avLMEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=manfaat+jamur+tiram&ots=dDtaJDRyOM&sig=X2wXayA\\_APQuyGNQ\\_6xfg3D5HQU](https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=avLMEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=manfaat+jamur+tiram&ots=dDtaJDRyOM&sig=X2wXayA_APQuyGNQ_6xfg3D5HQU)
- Soraya Kusuma Putri, Z. D. (2023). Daya Serap Air, Tensile Strength, Cooking loss Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Gadung Menggunakan CMC. *Ilmu Pangan dan hasil Pertanian* , 13-24.
- Wiardani.NK. 2017. "Penatalaksanaan Diet Obesitas" dalam Hardinsyah dan Supariasa, Dewa Nyoman [Ed]. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. ECG: Jakarta.
- Winarsih. (N.D.). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai Ph, Total.
- Zamzami, M., & Dewi, E. N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Dalam Pembuatan Bubuk Kaldu Jamur Tiram Dengan Metode Foam Mat Drying. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*. <http://jurnal.polinema.ac.id/index.php/distilat/article/view/2419>

