

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, S. (2001). *Mempelajari Pembuatan Tepung Kedelai (Glycine Max Merr) Amerika Serikat Dan Analisa Mutu Tepung Yang Dihasilkan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ajeng, L. (2016). *Daya Terima Konsumen Terhadap Pembuatan Bahan Baku Mie Yang Dibuat Dari Subsitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng Ditinjau Dari Uji Organolaptik*. Skripsi, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Pkk-Tata Boga.
- Ardiansyah(1), F. N. (2014). *Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (Pleurotus Oestreatus)*. *Karakteristik Tepung Jamur Tiram*.
- Astawan, M. (2005). *Membuat Mie Dan Bihun*. Yogyakarta: Penebar Swadaya .
- Bintang. (2017). *Uji Organolaptik Siswa Sd Terhadap Cookies Lidah Kucing Rainbow Dengan Penambahan Kencur, Sebagai Upaya Menambah Nafsu Makan*. Skripsi, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Pkk-Tata Boga.
- Gea Gita Puspitasari1), W. D. (N.D.). *Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Tepung, Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan . Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus), Proses Pengeringan, Tepung Jamur Tiram Putih*.
- Herlima Yuli1), N. I. (N.D.). *Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Pada Pengolahan Nugget Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Terhadap Penerimaan Konsumen*. *Nugget, Ikan Tongkol, Jamur Tiram Putih*.

- Irhananto, Y. (2014). *Pertumbuhan Dan Produktifitas Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Pada Komposisi Media Tanam Ampas Kopi Dan Daun Pisang Kering Yang Berbeda. Pleoratus Ostreatus, Ampas Kopi, Daun Pisang Kering*, 16.
- JK Negara, Dkk. 2016. *Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. Dalam Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 4(2).
- Koswara. (2005). *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: Ebook Pangan .
- Ningsih, Elisa Syafitri P. 2017. *Pengaruh Susu Kacang Tanah Sebagai Pengganti Santan Terhadap Rasa, Aroma, Dan Tekstur Kue Mendut*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Poke, L. C. (2017). *Kombinasi Jagung (Zea Mays L.) Dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus Jacq.) Terhadap Kualitas Tortilla Chips (Keripik Jagung). Jagung, Tortilla Chips, Jamur Tiram Putih* , 17.
- Pratama. 2014. *Tentang Tepung Terigu*. [Http://Tepungteriguanda.Blogspot.Com/P/Blog-Page.Html](http://Tepungteriguanda.blogspot.com/P/Blog-Page.Html), Diunduh 6 Agustus 2018 Pukul 18.05.
- Sasmita, Reni. 2017. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Rasa, Aroma, Dan Tekstur Siomay Ayam*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Sugiono. (20188). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Afabeta.

- Sutomo. (2008). *Variasi Mie Dan Pasta*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka .
- Suyanti. (2008). *Membuat Mie Sehat. Penebar Swadaya*.
- Tjokrokusumo, D. (2015). *Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Makanan Sehat. PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON, 2016-2020 .*
- Wulandani, E. (2008). *Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih Terhadap Kadar Lemak Dan Organoleptik Sosis Ayam. Skripsi, Fakultas Peternakan-Perikanan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang .*
- Wikipedia. Tanpa Tahun. Tepung. <https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung>, Diunduh 18 Agustus 2018 Pukul 20.21.
- Wikipedia. Tanpa Tahun. Uji Organoleptik. https://id.wikipedia.org/wiki/Uji_Organoleptik, Diunduh 19 Agustus 2018 Pukul 15.43.
- Kompas.Com. 2013. 3 Kategori Tepung Terigu. <https://nasional.kompas.com/read/2013/01/05/13240053/3.kategori.tepung>, Diunduh 3 September 2018 Pukul 22.07

Lampiran 2: Format Berita Acara Bimbingan Skripsi



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus I : Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5053127, 5041097 Fax. (031) 5662804 Surabaya 60234
Kampus II : Jl. Dukuh Menanggal XH Telp. (031) 8281181, 8281182, 8281183 Surabaya 60234.

<http://fkip.unipasby.ac.id/>

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Trieslam Narya Putra Pratama
NIM : 155800043
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Judul Skripsi : Pengaruh Subsitusi Tepung Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Mie Ditinjau Dari Uji Organoleptik

No	Tanggal	Materi Bimbingan	Pembimbing
1	08-08-2018	Pengajuan Judul	1
2	13-08-2018	Revisi Judul	
3	15-08-2018	ACC Judul	1 1
4	23-08-2018	Pengajuan Bab I	
5	31-08-2018	Revisi Bab I	1 1
6	05-09-2018	ACC Bab I	1 1
7	14-09-2018	Pengajuan Bab II	
8	27-09-2018	Revisi Bab II	1 1
9	08-10-2018	ACC Bab II	1 1
10	25-10-2018	Pengajuan Bab III	
11	06-11-2018	Revisi Bab III	1 1
12	15-11-2018	ACC Bab III	1 1
13	28-11-2018	Pengajuan Bab IV	
14	11-12-2018	Revisi Bab IV	1 1
15	19-12-2018	ACC Bab IV	1 1
16	02-02-2018	Pengajuan Bab V	
17	02-02-2019	Revisi Bab V	1 1
18	02-02-2019	ACC Bab V	1 1

Selesai bimbingan skripsi tanggal 02 februari 2019

Mengetahui
Dekan FKIP

Dr. Suhari, S.H., M.Si.
NIP. 196801031992031003

Dosen Pembimbing

Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0722047701



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus I : Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5053127, 5041097 Fax. (031) 5662804 Surabaya 60234
Kampus II : Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8281181, 8281182, 8281183 Surabaya 60234.

<http://fkip.unipasby.ac.id/>

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Trieslam Narya Putra Pratama
NIM : 155800043
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Tanggal Ujian Skripsi : 08 Januari 2019
Judul Skripsi : Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Mie Ditinjau Dari Uji Organolaptik
Penguji I : Dr. Atiqoh, M.Pd.
Penguji II : Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1	Tata Tulis	✓	✓
2	Abstrak	✓	✓
3	Manfaat	✓	✓
4	Landasan Teori	✓	✓
5	Daftar Pustaka	✓	✓

Batas waktu revisi skripsi: 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi.

Dosen Penguji I,

Dr. Atiqoh, M.Pd.
NIDN. 0723036602

Dosen Penguji II,

Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0722047701