

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., Nisah, K. 2020. Karakteristik Fisikokimia Brownies Berbahan Dasar Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Amina, 1(3),108-113.
- Andarwulan, H. 2019. Studi Kemampuan Niosom Yang Mengandung Maltodekstrin Pati Garut Sebagai Pembawa Klofeniromin Maleat . Jurnal Sains Makasar.
- Ardiansyah, A., dan Astuti, S. 2017. Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, 19(2), 117-126.
- Arianto, D. P., Supriyanto, S., dan Muharrani, L. K. 2018. Karakteristik jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan dalam kemasan plastik polypropilen (PP). Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 7(2), 68-77
- Brian, B. 2017. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Cake Kombinasi Kulit Buah Naga Merah dan Tepung Jamur Tiram. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanudin. Sumatera Utara.
- Chandrika, P. 2017. Kombinasi Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kualitas

Tortila Jagung. Skripsi. Fakultas Atma Jaya. Yogyakarta.
Dewi, N. 2019. Eksperimen Pembuatan Cookies Substitusi Tepung
Kacang Merah dan Tepung Jamur Tiram. Skripsi. Fakultas
Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.

Diana, D. P. 2019. Pembuatan Roti Tawar Dari Tepung Singkong dan
Tepung Jamur Tiram. Jurnal Teknologi Pangan Universitas
Muhammadiyah. Malang.

Faridah, A., Kasmita, S., dan Yusuf, Y. A. 2018. Patiseri. Jakarta
: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Retrieved
Agustus 15.

Hasan, M. 2018. Manfaat Jamur Tiram Dan Jamur Lainnya.
Lembang.Kementerian Pertanian. Balai Besar Pelatihan.

Jamilah, N. 2019. Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram
Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tanam Serbuk Kayu
Kemiri (*Aleurites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran.
Jurnal Eksakta Volume 1, 38-41.

Marbun. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram
Putih dan Ubi Jalar Oranye Terhadap Nilai Gizi Cookies dan
Daya Terimanya. 1-84

Mervina, N. 2018. Karakteristik Pengeringan Tepung Jamur Tiram
Dibawah Paparan Gelombang Mikro. Jurnal Kimia. Fakultas
Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.

- Novita, N., dan Razak, A. R. 2020. Analisis Karakteristik Kimia Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa. KOVALEN: Jurnal Riset Kimia, 6(1), 23-33
- Pramadi, P.A., Rejeki, F.S., Rahayuningsih, T., dan Wedowati, E.R. 2019. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodeksrin pada Pengolahan Brownies. Jurnal Agroteknologi, 13(2), 137-147.
- Raihan, M. B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Dalam Pembuatan Mie Basah. Jurnal Teknologi Agroindustri. Jember.
- Ramadhana, M. 2016. Formulasi Pengembangan Produk Margarin Berbahan Minyak Ikan Tuna dan Stearin Kelapa Sawit. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 4 (2 : 525-535).
- Rochmawati, N. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Brownies. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 7(3), 19-24.
- Santriadi, M., dan Asmadiana, Wendiani, P. 2020. Formulasi Serta Analisis Fisikokimia dan Organoleptik Tahu Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Brownies Kukus. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Sari, D. 2019. Kajian Mutu Kerupuk Kemplog Campuran Ikan Gabus dan Tepung Jamur Tiram. Jurnal Ilmu Teknologi Pangan. Jakarta.

- Selvakumaran, L., Shukri, R., Ramli, N.S. 2019. Penambahan Puree Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Untuk Meningkatkan Sifat Fisikokimia dan Sensorik penerimaan Brownies. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 18, 332-336.
- Soekarto, M. M. 2017. Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Mocaf dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Medan.
- Sumardi, dan Rahayu, Rijanti. 2019. Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Jamur Tiram. *Performa 2014 Vol. 13, No. 2* : 127-134.
- Suprihana, Sumaryati, E., & Ekayanti, R. H. 2019. Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena. *Agrika:Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 1-12.
- Suratno. 2021. Optimization Of Making White Oyster Mushroom With The EffectOf Immersion Time And Concentration Of Natrium Metabisulphite. *Jember*:
- Sudarwati, S., dan Indrasari, R. 2019. Teknologi Pengolahan Jamur Tiram Dan Analisa Usahatannya Dalam Mendukung Agroindustri. *Jurnal. Ilmu-Ilmu Pertanian* .
- Waseso, L. K.. 2016. Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Anak Balita. *Jurnal Nutrisi dan Gizi*. Semarang.

Widyastuti, N., dan Istini, S. 2019. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, 2(1), 1-4.

Wulandari dan Syukri, S. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L.) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Tinggi B-Karoten. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Ilmu.