

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemists. Washington D.C.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemists. Washington D.C.
- Aviana, T. 2016. Pengaruh perlakuan blansing dan variasi penggunaan gula terhadap karakteristik organoleptik dan daya terima dendeng jamur tiram. *Warta Ihp*, 33(2): 90-96
- Azaka, R.S. 2019. Pengaruh substitusi tahu dan varietas nangka muda terhadap karakteristik kimia dan sensoris dendeng tahuna. *AGRIKA*, 13(1).
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2908:2013 tentang dendeng sapi. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 tentang petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Budiarti, G.I. 2021. Pengaruh pengeringan terhadap kadar air dan kualitas bolu dari tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.*). *Fluida*, 14(2): 73-79
- Dyah, R. 2006. Eksperimen pembuatan dendeng bunga pisang (*Musa paradisiaca*) [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Erdina, A. 2018. Uji daya terima schotel dari ubi jalar ungu, jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan jamur kuping (*Auricularia auricula*), serta kandungan gizinya [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kasanah, S.R. 2016. Pengaruh lama pengeringan pada suhu yang berbeda terhadap karakteristik dendeng giling daging ayam kampung. Jurnal Fakultas Peternakan. Universitas Islam Lamongan
- KemenKes. 2018. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kesuma, R. 2019. Pengaruh pemanasan terhadap kandungan proksimat, mineral dan vitamin c selada air (*Nasturtium officinale*) [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.

- Lisa, M. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 3(3): 270-279.
- Pratama, S. 2017. Pengaruh penambahan kulit singkong pada media tumbuh terhadap produksi dan kandungan gizi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) serta pemanfaatannya sebagai buku nonteks [skripsi]. Fakultas Peternakan. Univeritas Jember, Jember.
- Pratiwi, C.A. 2020. Analisis kandungan protein dan serat pada dendeng jamur. Jurnal Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Ngudi Waluyo, Ungaran.
- Rahmah. 2017. Pengaruh penambahan lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) terhadap kualitas dendeng sayat ikan bandeng (*Chanos chanos*) selama penyimpanan. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3: 180-194
- Rahmawati, Y. 2012. Karakteristik warna dan mikrobiologis serta palatabilitas dendeng sapi yang diberi perlakuan metode *curing* berbeda [skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari, P. M. 2015. Pengaruh penambahan media dan lama sterilisasi terhadap hasil dan kualitas jamur kuping [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Jember, Jember.
- Sartika, D. 2018. Pengaruh perbandingan nangka muda dengan jamur tiram dan penambahan sukrosa terhadap mutu abon nabati [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sutikarini, 2015. Perubahan komposisi kimia dan sifat organoleptik jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) selama pengolahan. Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis, 8 (6): 261-271.
- Widyastuti, N. 2013. Pengolahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif pemenuhan nutrisi. Pusat Teknologi Bioindustri – BPPT Vol. 15/No 3.
- Widiyanto, D. 2018. Karakteristik sifat kimia dan organoleptik dendeng jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan berbagai macam jenis tepung sebagai bahan pengisi. *Food Technology and Agricultural Products*.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yunita, M. 2015. Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu manisan kering buah carica (*Carica candamarcensis*). *Konversi*, 4(2): 2252-7311.
- Zulfarina. 2019. budidaya jamur tiram dan olahannya untuk kemandirian masyarakat desa. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(3): 358 – 370.