

DAFTAR PUSTAKA

- Avivi, S., et al. (2024). *Bioteknologi Tanaman Perkebunan*. Deepublish Digital.
- Putri, Sunarharum, Wulandari. (2022). *Tepung Buah dan Sayur*. Universitas Brawijaya Press
- Suardani, Ni Made Ayu. (2022). *Sekilas Pangan Tradisional*. Scopindo Media Pustaka
- Simanjuntak, Rosmin. (2022). *Dasar-Dasar Teknologi Pangan*. CV. Azka Pustaka
- Agustian, I., Saputra, H. E., & Imanda, A. (2019). Pengaruh Sistem Informasi Manajemen Terhadap Peningkatan Kualitas Pelayanan Di Pt. Jasaraharja Putra Cabang Bengkulu. *Profesional: Jurnal Komunikasi Dan Administrasi Publik*, 6(1), 42–60. <https://doi.org/10.37676/professional.v6i1.837>
- Amelinawati, M., Listyaningrum, R.S., Faturachman, H.Y. (2019). Kajian Potensi Tempe Gembus sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami. *Journal of Science, Technology and Entrepreneurship*. 1 (2): 162-166
- Andrestia, C. G., Makkiyah, F. A. (2024). Pemanfaatan Jamur Sebagai Penyedap Rasa Alami : Literature Review. *KRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*. 8 (1): 61-65
- Andriani, M., Anandito, B., Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Tepung Tempe "Bosok". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6 (2)
- Annisa, I. N., & Nazar, M. R. (2015). Pengaruh Struktur Kepemilikan Dengan Variabel Kontrol Profitabilitas, Umur, dan Ukuran Perusahaan Terhadap Luas Pengungkapan Corporate Social Responsibility (Studi Empiris Perusahaan Manufaktur Di Bei Tahun 2011-2013) Influences Of Ownership Structure With Control Variabel Profitability , Firm ' S Age , And Firm ' S Size To Corporate Social Responsibility Disclosure (Study On Manufacturing Companies In Indonesia Stock Exchange During The Years 2011-2013). 2(1), 313–323.
- 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.
- Aulia, B., Mulfiza, F., & Putri, A. (2023). Pembuatan Penyedap Rasa Alami (bubuk Flavor) dari Kulit Ikan dan Udang. *Jurnal TILAPIA*, 4(1), 68–74.

- Asngad, A. et al. (2022). Kualitas Penyedap Rasa Alami Kombinasi Jamur Pangan (Merang, Tiram, Kuping) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*. 8 (1): 36-44
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida*, 14(2), 73–79. <https://doi.org/10.35313/fluida.v14i2.2638>
- Dianoor, H., Oktaviany, H. (2023). Pembuatan Kaldu Bubuk Ekstrak Jamur Kuping dengan Penambahan Sari Tomat dan Maltodekstrin dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Agoforetech*. 1 (3): 1885-1892
- Fadhilah, S., & Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu dari Berbagai Pati Lokal. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11726–11738. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15531>
- Ghassani, Adella Meutia, and Rudiana Agustini. (2022). Formulation of Flavor Enhancer from Shiitake Mushroom (*Lentinula Edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus Commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science* 11 (3): 222–32.
- Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananascomosus* (L.) Merr). *Jurnal Nutrisia*. 20 (1): 34-37
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 85–93.
- Laili, Z., & Yanti, E. F. (2022). Analisis Logam Berat Timbal (Pb) Dalam Body Lotion Yang Beredar di Pasar Jember. *J. Islamic Pharm*, 7(2), 1–6. <https://doi.org/10.18860/jip.v7i2.17448>
- Lichafuddin, M., & Ainiyah, R. (2023). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Penyedap Rasa Alami Diversification of Processed Products from Milkfish (*Chanos chanos*) and Oyster Mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) as Natural Fl. *AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 7(2), 65–72. <https://doi.org/10.51589/ags.v7i2.3566>
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*) Effect of Temperature

- Variation and Long Drying Of the Quality Flour White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- Machin, Achmad. (2012). The Potency of Tempe Hydrolysate As a Flavor Enhancer by Utilization of the Pineapple Extract. *Biosantifika* 4 (2): 71–77.
- Maria, Putrianing Kaman. (2022). Kajian Kandungan Gizi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia Auricula*) Asal Baumata Kabupaten Kupang. *Braz Dent J.* 33 (1): 1–12.
- Marsell, P. et al. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Teh Berbahan Dasar Daun Lamun (*Enhalus Acoroides*). *Biopendix*. 8 (1): 16-21.
- Maryam, A., & Sinta. (2016). Analisis Mutu Dan Pendugaan Umur Simpan Penyedap Rasa Jamur Tiram Putih. *Cross-Border*, 2(1), 1–23.
- Medho, Maria Susana, and Endeyani V. Muhamad. (2019). Pengaruh Blanching Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Partner* 24 (2): 1010. <https://doi.org/10.35726/jp.v24i2.363>.
- Mu'afa, K., Saputri, R. A., Masithoh, S. C. (2021). Inovasi Pembuatan Tempe Berbagai Rasa Guna Meningkatkan Nilai Jual Sekaligus Komoditas Utama Kelurahan Purwosari. *Jurnal Bina Desa*. 3 (1): 18-23
- Nadhifah, A., Kholifatuddin, Y., Handarsari, E. (2021). Kadar Air dan Warna Penyedap Alami Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Perlakuan Awal (Pre-treatment). *Jurnal Gizi*. 10 (2): 33
- Noverita, N., Ratnaningtyas, N. I., Sukara, E., Ekowati, N., & Lestari, S. (2023). Tinjauan Biosorpsi Logam Berat Pb dan Cd Oleh Jamur Makro. *Al-Kauniah: Jurnal Biologi*, 16(2), 309–326. <https://doi.org/10.15408/kauniah.v16i2.24569>
- Novianti, T. (2021). *Analisa Kadar Protein dan Mikrobiologi Bumbu Bubuk Penyedap Rasa Berbahan Dasar Daging Ikan yang Berbeda*. 4(2), 78–84.
- Padil, Eteruddin, H., Dini, I. R., Huda, F., & Febrizal. (2024). *Pengaruh suhu dan kelembapan terhadap produktivitas jamur tiram*. 18, 1–5.
- Paggara, H., Hartati, Wardhana., M. I., Sahribulan. (2022). Olahan Bumbu Bubuk Kaldu Jamur Tiram Di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Jurnal Abdimas (Journal of Community Service): Sasambo*. 4 (4): 681-689
- Prasetyaningsih, Y. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Laju Alir Udara Terhadap

- Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur Untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*. 15 (2): 41-47
- Rahman, A., Nurhidajah, (2023). Karakteristik Kimia, Sifat Sensori dan Waktu Larut Penyedap Rasa Bubuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 13 (2): 88-98
- Rashedi, M., Ang, S.-S., & Fitry, I. (2019). Production of Different Mushroom Protein Hydrolysates as Potential Flavourings in Chicken Soup Using Stem Bromelain Hydrolysis. *Food Technol. Biotechnol*, 57(4).
- Redi Aryanta, I wayan. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan* 2 (1): 44–50. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>.
- Rofiq, A., & Ainiyah, R. (2024). Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus* Sp) dan Tomat (*Solanum Lycopersicum*). *Jurnal Miyang: Ronggolawe Fisheries and ...*, 4(1), 1–6. <http://journal.unirow.ac.id/index.php/miyang/article/view/1003%0Ahttp://journal.unirow.ac.id/index.php/miyang/article/download/1003/659>
- Rosmiah, Iin Siti Aminah, Heniyati Hawalid, and Dasir Dasir. (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.
- Samaun, S., Aziz, R. (2021). Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamur Tiram. *Journal Of Agritech Science*. 5 (2): 41-49
- Setyawan, G. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pempekikan Bandeng (Chanos chanos)*. 1–90.
- Shodikin, M. B., I, E. S., & Khailani, E. R. (2024). Analisis Kinerja Food Dehydrator Dalam Mengurangi Kadar Air Pada Daun Salam. *Prosiding SAINTEK*, 6(November 2023), 77–82. <https://doi.org/10.29303/saintek.v6i1.921>
- Simarmata, R., Astuti, S., & Suharyono. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 198–208.
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa

- Simpan Olahan Pangan Dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 849–858.
[/https://doi.org/10.33795/distilat.v10i4.6640](https://doi.org/10.33795/distilat.v10i4.6640)
- Suarti, B., Fuadi, M., Budiono, E., Pangan, T., & Pertanian, F. (2016). Flour Treatment Of Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) And Old Dried Noodles Drying On Quality Of Wheat Mocaf (Modified cassava flour) Perlakuan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Mie Kering Dari Tepung Mocaf (Modified cassava flour). *Agrium*, 20(2).
- Subagio, A., Hartanti, S., Windrati, W. S., Fauzi, M., & Herry, B. (2002). Kajian Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Hidrolisat Tempe Hasil Hidrolisis Protease. *Teknologi Dan Industri Pangan*, 8(3), 204–210.
- Gartio Saputra, O., Salbiah, D., Sutikno, A., Studi Agroteknologi, P., & Agroteknologi, J. (2017). Pemanfaatan Tempe Dengan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dalam Pembuatan Nugget. *Universitas Riau JOM Faperta*, 4(1).
- Sosial, J., Perikanan, E., & Riau, U. (2023). Penerapan Bumbu Penyedap Alami Dari Ikan Lokal Pada Pengolahan Kerupuk Bawang Di Desa Teluk Rhu Rumat Utara Bengkalis Provinsi Riau. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2023, 134–145.
- Susi, Hisyam Musthafa Al Hakim, and Rahmawati. (2022). The Effects of Salt Particle Size and the Formulation of Nagara Bean Tempeh Flour with White Oyster Mushroom on Salty and Umami Taste Perception. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1097 (1).
- Talu, V. A., Kurniawan, H., & Nugraha, F. (2023). Identifikasi Timbal dan Verifikasi Destruksi dengan Metode Spiking Pada Sampel Kangkung Darat Di Kota Pontianak. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(1), 69–76.
<https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i1.18891>
- Wihan, L. A., & Anugrahati, N. A. (2023). Utilization of Partially Purified Papain Enzyme in Mallika Black Soybean Tempeh Hydrolysate as Umami Seasoning. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 38(2), 215–228.
<https://doi.org/10.20961/carakatani.v38i2.71093>
- Wijayanti, D. R. (2022). Penuntun Praktikum Mikrobiologi Program Studi DIII Kebidanan. *Dinawan Campus*, 1, 1–66.

[http://repository.binawan.ac.id/3374/3/Penuntun Praktikum Mikrobiologi Program
Studi DIII Kebidanan SIJALI.pdf](http://repository.binawan.ac.id/3374/3/Penuntun%20Praktikum%20Mikrobiologi%20Program%20Studi%20DIII%20Kebidanan%20SIJALI.pdf)
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174272/nutrients>
<https://www.bps.go.id/id/exim>