

DAFTAR PUSTAKA

- Aishah, M, S dan Rosli, Wan W, I. 2013. The Effect of Addition of Oyster Mushroom (*Pleurotus Sajor-Caju*) on Nutrient Composition and Sensory Acceptation of Selected Wheat and Rice Based Products. *International Food Research Journal*. 20(1): 183-188.
- Anggraini, Lusiana, Lestariana, Wiryatun., dan Susetyowati. 2015. Asupan Gizi dan Status Gizi Vegetarian pada Komunitas Vegetarian di Yogyakarta. *Journal Gizi Klinik Indonesia*. 11: 143-149.
- Anwar, Yuyun. 2012. *Untung Menggunung dari Bisnis Olahan Jamur*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Darwin, Philips. 2013. *Menikmati Gula tanpa Rasa Takut*. Nganjuk: Sinar Ilmu.
- Fat Secret. 2017. Informasi Gizi Bawang Putih. Diakses 17 November 2017, dari <https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/usda/garlic?portionid=59114&portionamount=100.000>.
- _____. 2018. Informasi Nilai Gizi Daging Ayam, Diakses 8 Maret 2018, dari <https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/generic/chicken-ns-as-to-skin-eaten?portionid=50303&portionamount=100.000>.
- _____. 2018. Informasi Nilai Gizi Garam, Diakses 8 Maret 2018, dari <https://www.fatsecret.com/calories/nutrition/usda/salt?portionid=56639&portionamount=100.000>.
- _____. 2018. Informasi Nilai Gizi Gula. Diakses 16 April 2018, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/gula-pasir?portionid=62290&portionamount=100,000>.

Fat Secret. 2017. Informasi Nilai Gizi Jamur Tiram Putih, Diakses 17 November 2017, dari <https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/usda/oyster-mushroom?portionid=59735&portionamount=100.000>.

_____. 2018. Informasi Nilai Gizi Lada, Diakses 8 Maret 2018, dari <https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/usda/white-pepper?portionid=56625&portionamount=100.000>.

_____. 2018. Informasi Nilai Gizi Telur, Diakses 8 Maret 2018, dari <https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/generic/egg-whole-raw?portionid=51772&portionamount=100.000>.

Gardjito, Murdijati dan Saifudin, Umar. 2013. *Bumbu, Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Hamdi, Asep Saepul dan Bahruddin, E. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.

Hikmawati, Fenti. 2017. *Metodologi Penelitian*. Depok: PT. Rajagrafindo Persada

Ilhamzen. 2013. Statistik Parametrik Part 5 Uji Anova Satu Arah (One-Way Anova) Menggunakan Program SPSS, Free Learning. Diakses 6 Februari 2018, <http://freelearningji.wordpress.com>.

Jaelani, Achmad., Dharmawati, Siti., Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Zira'ah*. 39(3): 119-128, ISSN Elektronik 2355-3545.

Juliandi, A., Irfan., dan Manurung, S. 2014. *Metodologi Penelitian Bisnis Konsep dan Aplikasi*. Medan: UMSU PRESS.

Liano, Jodi. 2010. *Eggs*. California: Weldon Owen.

Lingga, Lanny. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

- Muna, Izza Aliyatul. 2016. Optimalisasi Fungsi Laboratorium IPA Melalui Kegiatan Praktikum pada Produ PGMI Jurusan Tarbiyah Stain Ponorogo. Program Studi PGMI STAIN Ponorogo.
- My Fitness Pal. 2018. Calories Tapioca Strach. Diakses 8 Maret 2018, dari <http://www.myfitnesspal.com/food/calories/432537565>.
- Novita, Rossy Surya dan Pangesthi, Lucia Tri. 2014. Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *Ejournal Boga*. 3(1): 111-119.
- Nurani, Dini N. 2016. *Diet Sehat Dengan Terapi Garam*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Ogundele, G, F., Abdulazeez, R, O dan Bamidele, O, P. 2014. Effect of Pure and Mixed Substrate on Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) Cultivation. *Journal of Experimental Biology and Agricultural Sciences*. 2(2S), ISSN 2320 – 8694.
- Puslitjaknov. Tim. 2008. *Metode Penelitian Pengembangan*. Pusat Penelitian Kebijakan dan Inovasi Pendidikan Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pendidikan Nasional.
- Rakhmawati, Novia., Amanto, Bambang Sigit., Praseptiangga, Danar. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Journal Teknosains Pangan*. 3(1), ISSN: 2302-0733.
- Romantica, Ellza., Thohari, Imam., Radiati, Lilik Eka. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur Pan Drying Terhadap dari Kadar Air, Rendemen, Daya Buih dan Kestabilan Buih. Malang. Universitas Brawijaya.
- Rossi, Ara. 2011. *70 Kreasi Masakan Jamur Pilihan*. Yogyakarta: Andi Offset.

- Setiawan, Feby. 2017. *Ambang Preferensi dan Deteksi Rasa Umami Dalam Model Pangan*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Suaery, Zainul Abidin., Kurniawan, Bina., Ekawati. 2016. Analisis Implementasi Contractor Safety Management System (CSMS) pada Tahap Persiapan Kerja di Coca Cola Amatil Indonesia (CCAI) Semarang. *Journal Kesehatan Masyarakat*. 4(3), ISSN: 2356-3346.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2014. *Metode Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Susanti, Anik dan Purwaningsih, Sri Mastuti. 2013. Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900 – 1942). *Avatara, e-Journal Pendidikan Sejarah*. 1(3).
- Tjokrokusumo, Donowati., Widyastuti, Netty., dan Giani, Reni. 2015. Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Sehat. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(8): 2016-2020.