

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, T. S., & Betty, D. S. (2008). *Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran Bandung.
- Ardiansyah, Fibra, N., & Susi, A. (2014). *Ardiansyah et al Karakteristik Tepung Jamur Tiram Karakteristik Tepung Jamur Tiram*. 19(2), 117–126.
- Cahyana, Y., Muchrodji, & Bakrun, M. (2006). *Jamur Tiram (Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha)*.
- Dickson. (2020a). *Kandungan Gizi Bawang Putih dan Manfaat Bawang Putih bagi Kesehatan*. Ilmupengetahuanumum.
- Dickson. (2020b). *Manfaat Bawang Merah dan Kandungan Gizi Bawang Merah*. Ilmupengetahuanumum. Manfaat Bawang Merah dan Kandungan Gizi Bawang Merah
- Eka Putri, R. (2020). *6 Khasiat Minyak Wijen untuk Masakan, Sudah Tahu Belum?* Idntimes.
- Erin Mentari, A. (2021). *Fungsi Daun Salam untuk Masakan, Apa Saja?* 2kompas.Com.
- Fahreza Widyananda, R. (2020). *6 Manfaat Daun Bawang Untuk Kesehatan, Tak Cuma Lezatkan Makanan*. Merdeka.Com.
- Fitriyono, A. (2014). Teknologi Pangan Teori dan Praktis. *Graha Ilmu*, January 2014, 3–5.
- Gizi Saos Tiram*. (n.d.). FatSecret Platform API. <https://www.fatsecret.co.id/kalorigizi/umum/saus-tiram>
- Indra, R. (2020). *Selain Penambah Rasa, Ini 8 Manfaat Kecap yang Belum Kamu Tahu*. Lemonilo.
- Ir.sri sumarsih, M. . (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram edisi Revisi*. Penebar Swadaya.
- Katadata. (2017). *Berapa Impor Gandum Indonesia ?* Badan Pusat Statistik.
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. 613.2. Data Komposisi Pangan Indonesia.
- Kompas.com. (2020). *Mematikan Kuman dengan Alat Sterilisasi Ultraviolet*. Kompas.Com.
- Luthfiyyah, A. (2020a). *Manfaat Bawang Putih dalam Masakan dan Bagi Kesehatan*. Resepkoki.
- Luthfiyyah, A. (2020b). *Manfaat Cabai dalam Masakan dan Bagi Kesehatan*. Resepkoki.
- Lyliana, L. (2021a). *3 Fungsi Bawang Merah dalam Masakan, Bisa Jadi Penyedap Alami*. Editor. Kompas.Com.
- Lyliana, L. (2021b). *4 Fungsi Kecap Asin dalam Masakan, Bisa Jadi Penyedap Rasa Alami*. Kompas.Com.

- Lyliana, L. (2021c). *4 Fungsi Serai dalam Masakan, Bikin Aroma Hidangan Lebih Wangi*. Kompas.Com.
- Putri, A. (2021a). *Mengulik Manfaat Jamur Tiram dari Segi Kesehatan*. Universitas Airlangga Fakultas Keperawatan.
- Putri, A. (2021b). Mengulik Manfaat Jamur Tiram dari Segi Kesehatan. *Alodokter*.
- Raozenstaff. (2016). *Tahukah Anda bahwa Saus Tiram kaya akan manfaat?* Raozen.Com.
- Sarastani, D. (2012). *Penuntun praktikum analisis organoleptik*. Bogor: Program Diploma Institut Pertanian Bogor.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business: A Skill Building Approach* (7 edition). Wiley.
- Sugiyono. (2007). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Statistika. In *Airlangga University Press*.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*. Alfabeta Bandung.
- Sumarmi. (2006). Pleurotus oestreatus). *Jurnal Inovasi Pertanian Vol. 4, 4(2), 28–34*. INNOFARM.
- Syaril, M. P. (2019). *STATISTIK PENDIDIKAN*. PrenadaMedia Group.
- Syukri, A. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Praktikum Evaluasi Sensori,
- Utomo, J. S., & Yulifianti, R. (2011). *Karakteristik Mie Berbahan Baku Terigu Lokal dan Ubijalar Ungu*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi .
- Warapsari, D. (2016). *informasi tepung terigu bogasari cakra kembar*. Aurodigo.