

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Robiatul. 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Sinar Grafika Offset: Jakarta.
- Afrozi, A. S. 2010. Sintesis dan Karakteristik Katalis Nanokomposit Berbasis Titania Untuk Produksi Hidrogen dari Gliserol dan Air. Departemen Teknik Kimia, Universitas Indonesia: Depok.
- Airlangga, D., Suryaningsih, L., Rachmawan, O. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Dendeng Giling Daging Ayam Broiler. Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran: Sumedang.
- Alfonsius, Pranata, S., dan Purwijantiningsih, E. 2015. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) dengan Variasi Maltodekstrin. Universitas Brawijaya: Malang
- Alleoni, A. C. C. dan Antunes A. J. 2004. Albumen Foam Stability and S-Ovalbumin Contents in Eggs Coated with Whey Protein Concentrate. Universidade do Norte do Paraná, UNOPAR, Londrina 2.
- Ana, N. 2016. Pengeringan dengan Metode Foam Mat Drying pada Buah Tomat. Skripsi. Universitas Andalas: Sumatera Barat.
- Anditasari, D., Kumalaningsih, S., dan Mulyadi, A. 2014. Potensi Daun Suji sebagai Serbuk Pewarna Alai (Kajian Dekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk). Seminar Nasional BKS PTN Barat, 2(3), 1195-1202.
- Anne, F., Anniina, S. 2014. "Effect of Particles and Aggregated Structure on the Foam Stability and Aging". *Journal Comptes Rendus*, 5(4), 40-61.
- Anonim. 2011. Pengeringan, Pendinginan dan Pengendalian Mutu. Diakses dari <http://bos.fkip.uns.ac.id/pertanian/pengendalian-mutu/pengeringan-pendinginan-dan-pengemasan-komoditas-pertanian.pdf>. Diakses pada 27 Februari 2020.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. The Association of Official Analytical Chemist, Inc: Arlington (US).
- Ardiansyah, Nurainy, F., dan Astuti, S. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, 19(2), 117-126.
- Arianto, D. P. dan Supriyanto. 2009. Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan. *Agroteknos*, 20(1), 31-40.

- Carpenter, Roland P., David H. Lyon, and Terry A. Hasdell. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control; second edition*. Gaithersburg, Aspen Publisher, Inc: Maryland.
- Chakraborty, S., Shukla, D., Mishra, B. Dan Singh, S. 2017. *Lipid - An Emerging Platform For Oral Delivery Of Drugs With Poor Bioavailability. European Journal Of Pharmaceutics And Biopharmaceutics*, 73(1), 1-15.
- Derosya V, Kasim A. 2017. Optimasi Produksi Maltodekstrin Berbasis Pati Sagu Menggunakan α amilase dan Metode *Spray Drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 14-23.
- Dermawan, R. 2005. *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. CV Alfabeta: Bandung.
- Djaeni, A. 2000. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Endah, R. D., Fadillah., dan Kriwiyanti, E. 2006. Pengeringan Jambu Biji (*Lambo guava*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Ekuilibrium*, 5(1), 1-7.
- Estiasih, T dan Sofiah E. 2009. Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluak (*Penguim edule reinw*) Selama Pengeringan dan Pemasakan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 115-122.
- Falade, K.O, Adeyanju KI, Uzo-Peters PI. 2003. *Foam Mat Drying of Cowpea (Vigna unguiculate) Using Glycerol Monostearate and Egg Albumin as Foaming Agents. European Food Research Technology*, 217(6), 486-491.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia *cookies* dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 49-57.
- Febrianto, A., Kumalaningsih, S., dan Aswari, A. W.,. 2012. *Process Engineering of Drying Milk Powder With Foam Mat Drying Method, A Study of the Effect of the Concentration and Types of Filler. Journal Bas Appl. Sci. Res*, 2(4), 388-3592.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Kering. *Jurnal Sagu*, 7(1), 32-37.
- Foegeding, E. A., Luck, P. J. and Davis, J. P. 2006. *Factors Determining the Physical Properties of Protein Foams.* *Journal of Food Hydrocolloids*. 20(3), 284- 292.
- Food and Agriculture Organization*. 2008. *FAO Statistical Pocketbook World Food and Agriculture*. Food and Agriculture Organization of The United Nations: FAO.

- Froning, G. W. 1998. *Recent Advance In Egg Products Research and Development Presented at the University of California Egg Processing Workshop Riverside and Modesto. Journal Chem*, 5(8), 2-3.
- Gibson, G.R., Beatty, E.R., Wang X. dan cummings J.H. 2008. *Selective Stimulation of Bifidobacteria in Human Colon by Oligofructosa and Inulin. Journal Gastroenterology*, 10(8), 975-982.
- Glibowski, P. 2011. Pembuatan minuman instan secang. Tinjauan proporsi putih telur dan maltodekstrin terhadap sifat fisiko-organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(5), 32-41.
- Gunawan, A.W. 2001. *Usaha Pembibitan Jamur. Penebar Swadaya: Jakarta.*
- Hendra, A. 2005. Analisis Pendahuluan Produksi dan Uji Aktivitas Antibakteri Crude β -glukan Hasil Isolasi dari *Saccharomyces cerevisiae* dan *Agrobacterium sp.* Skripsi. Fakultas MIPA Jurusan Kimia Universitas Indonesia: Depok.
- Hendritomo, H. 2010. *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat. Andi: Yogyakarta.*
- Hermaningsih, F. 2005. Karakteristik Bubuk Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix DC*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal ISBN: 979-587-580-9. Universitas Sriwijaya: Palembang.*
- Hindom, G.V. 2013. Kualitas Flakes Talas Belitung dan Kecambah Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) dengan Variasi Maltodekstrin. *Skripsi. Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya: Yogyakarta*
- Hui, Y.H. 1992. Gums. in *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Wiley dan Son: New York.
- Huriawati, F., Yuhanna, W. L., Mayasari, T. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Serbuk Seresah (*Enhalus acoroides*) dari Pantai Pacitan. IKIP PGRI Madiun. *Jurnal Bioeksperimen*, 2(1), 35-43.
- Husniati. 2010. Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri*, 3(2), 133-138.
- Ilhamsyah, N. 2010. Isolasi dan Karakterisasi β -glukan dari Tubuh Buah Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Metode Spektroskopi UV-Visibel dan FTIR. Skripsi. Universitas Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Irawan, P. dan Suyatno. 2017. Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus Jacq.*) sebagai Pengganti Ikan pada Pembuatan Getas. *Edible Journal*, 1(6), 27-35.
- Isnaeni, M. F., Y. Irawan., dan Harvelly. 2016. Konsentrasi Penstabil (Maltodekstrin dan Gum Arab) dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk Nanas Yang Dibuat Dengan Metode *Foam-Mat Drying*. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan: Bandung.

- Jangam, S.V., Law, C.L. and Mujumdar, A.S., 2010. ISBN - 978-981-08-6759-1, *Published in Singapore*, 2(1), 111-124.
- Kadam, S., Paridhi G. 2011. *Optimization of Process Conditions for the Development of Tomato Foam by Box-Behnken Design. Journal of Food and Nutrition Science*, 3(1), 925-930.
- Kalsum, A. dan Ummu. 2011. Efektifitas Pemberian Air Leri Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroteknoogi*, 4(2), 86-92.
- Kania, W., M. A. M. Andriani, dan Siswanti. 2015. Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsi Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(3), 16-29.
- Kudra, T. dan Ratti, C. 2006. *Foam-mat drying: Energy and cost analyses. Journal of Biosystem Engineering*, 4(8), 327–332.
- Laurensiana.T. 2017. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta: Bogor.
- Li-Chan, E. C.Y., W.D. Powrie, and S. Nakai. 1995. *The Chemistry of Eggs and Egg Products. In "Egg Science and Technology"*. (W.J.S.O.J. Cotterill, ed). *Food products Press*. An Imprint of The Hawarth Press, Inc. New York: London.
- Lisa, G. 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Dekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah. *Jurnal Rekayasa pangan dan Pertanian*, 3(2), 45-50.
- Lusiana. 2015. Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Gradien*, 11(1), 1066-1069.
- Luthana, Y. 2008. Maltodekstrin. Diakses dari www.kikastanyaluthana.wordpress.com. Diakses pada 11 Februari 2020.
- Mantovani, T., Linde GA, Colauto NB. 2007. *Effect of addition of nitrogen sources to cassava fiber and carbon-to-nitrogen ratios on Agaricus brasiliensis growth. Can J Microbiol*, 5(3), 139-143.
- Marta, H., Tensiska dan Riyanti, L. 2017. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Jagung (*Zea mays*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Chimica et Natura Acta*, 5(1), 13-20.
- Masitoh., L. Ariyanti., F. H. Firdaus., A. Irma., E. Apriliana., Irzaman., M. Kurniawati. dan M. Risanti. 2015. Formulasi Minuman Kesehatan Ekstrak Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostratus*) Kaya β -Glukan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. ISSN 2460-8572, 1(2), 96-100.

- Maulida, K. E. 2017. Mekanisme $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$. Diakses dari www.scribd.com. Diakses pada 11 Februari 2020.
- Miquelim, J.N., Lannes S. 2010. *pH Influence on the Stability of Foams with Protein-Polysaccharide Complexes at Their Interface*. *Food Hydrocolloid*, 2(4), 398-405.
- Misra, N. 2001. *Process Technology for Tomato Powder*. http://www.iitkgp.ernet.in/sric/get_e_ch.php?sno=1 Tanggal akses 20 November 2020
- Molleken H, Nitschke J, Modick H, Malolepszy T, Altenbach HJ. 2011. *A New Colorimetric Method to Quantify β -1,3-1,6-glucans in Comparison with Total β -1,3-glucans and a Method to Quantify Chitin in Edible Mushrooms*. *Food Chem*. 12(7), 791-6.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. 1997. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Nasim G, Malik SH, Bajwa, Afzal R, Mianm SW. 2001. *Effect of Three Different Culture Media on Mycelial Growth of Oyster and Chinese Mushrooms*. *Online Journal of Biological Sciences* 1(2), 1130-1133.
- Novia, S. 2018. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan. Badan Pusat Statistik. Diakses dari <http://www.bps.go.id>. Diakses pada 28 Februari 2020.
- Nurilmala, M, M. Wahyuni, H. Wiratmaja. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*thunnus* sp) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2), 22-33.
- Nurzarrah T, Fidela V, Mimi H, Khandra F. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2), 54-60.
- Ockerman, H.W dan Hansen C.L. 1997. *Plantsl By-product Processing dan Utilization*.
- Phisut, N. 2012. *Spray Drying Technique of Fruit Juice Powder: Some Factors Influencing the Properties of Products*. *International Food Research Journal*, 19(4), 1297-1306.
- Purnamasari, N. 2015. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur dan Tween 80 terhadap Karakteristik Minuman Cokelat Instan. Skripsi. Tanpa diterbitkan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan: Bandung.
- Putra, S. D. R., Ekawati, L. M. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal UAJY*, 7(4), 1- 15.
- Rahmawati, K. 2011. Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode *Foam Mat Drying*. Skripsi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian

Sumatera Barat. Diakses dari digilib.litbang.deptan.go.id/repository/repository/artikel/33/6/2011/0/5551. Diakses pada 28 Februari 2020.

- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., dan Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera L*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 13 (2). 138-148.
- Ramelan, D.C. 1996. *Methods Of Testing Protein Functionality*. G.M.Hal, Balckie Academic and Profesional, 5(3),111-152.
- Ratti, T. Kudra, A. 2006. *Drying of Foamed Biological Materials: Opportunities and Challenges*”, *Drying Technol*, 2(4), 1101–1108.
- Rhadika R, G.R. Jebapriya, and J. Gnanadoss. 2008. *Studies on the Phytochemical, Antioxidant and Antimicrobial Properties of three Pleurotus sp Collected Indigenously*. *Journal Molecular Microbiology and Biotechnology*. 1(1), 20-29.
- Riawan, S., 1990, Kimia Organik. Binarupa Aksara: Jakarta.
- Ribut, S. dan S. Kumalaningsih. 2004. Pembuatan bubuk sari buah sirsak dari bahan baku pasta dengan metode foamat drying. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. (14 November 2020).
- Rochmawati, Z.N, Faradina Nabila, Cicik Ainurrohmah. 2016. Karakterisasi Kitosan Diisolasi dari Cangkang Internal Cumi-Cumi. Jurusan Biologi, Universitas Negeri Surabaya: Surabaya.
- Rop, O., J. Mlcek, and T. Jurikov. 2009. *Beta-glucans in Higher Fungi and Their Health Effect*. *Nutrition Reviews*. *International Life Sciences Institute*. 11(67), 626-627.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J. and Quinn M., E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Lexi-Comp: American Pharmaceutical Association, Inc. 21(1), 418, 685.
- Sa’adah, U. 2007. Daya dan Kestabilan Buih Putih Telur Ayam Ras pada umur Simpan dan Level Penambahan Asam Sitrat yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Safrizal, R. 2010. Kadar Air Bahan. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala: Banda Aceh.
- Saskiawan, I dan N. Hasanah. 2015. Aktivitas antimikroba dan antioksidan senyawa polisakarida jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal. PROS SEM Nas Masy Biodiv Indon. ISSN: 2407-8050, 1(5), 1105-1109.
- Shifriyah, A., Badami, K., dan Suryati, S. 2012. Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Penambahan Dua Sumber Nutrisi. *Jurnal Agrovigor*, 5(1), 8-13.

- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, R. Hervita, dan S. W. Helen. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Stadelman, W.J., dan Q.J., Cotteril, 1997. *Egg Science and Technology*, The AVI Publishing Co Inc: Wesport.
- Subekti, D., 2008. Maltodekstrin. Diakses dari <http://dudimuseind.blogspot.com/2008/03/dextrose-equivalent.html>. Diakses pada 28 Februari 2020.
- Sudarmadji, S.B., Haryono, Suhardi, 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sumarmi. 2006. Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4(2), 124-130.
- Surenjava U, Zhang L, Xua X, Zhang X, Zeng F. 2006. *Effects of Molecular Structure on Antitumor Activities of (1→3)-β-D-glucans From Different Lentinus Edodes*. *Carbohydrate Polymers*, 63(1), 97-104.
- Suzanne, N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. 614 Hal. Penerjemah M. Muljoharjo. Penerbit UI-Press: Jakarta.
- Synytsya A., K. Mickova, I., Jablonsky, M., Slukova, J., & Copikova. 2009. *Mushrooms of genus Pleurotus as a Source of Dietary Fibres and Glucans for Food Supplements*. *Czech J. Food Sci.*, 26(6), 441-446.
- Tatang, N. 2013. *Buku Panduan Budidaya Jamur Tiram*. CV. Rama Widya: Bandung.
- Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S., and Soponronnarit, S. 2008. *Modeling of Diffusion with Shrinkage and Quality Investigation of Banana Foam Mat Drying*. *Drying Technology*, 2(6), 1326– 1333.
- Tjahjadi, C. 2011. *Praktikum Bahan Pangan dan Dasar-Dasar Pengolahan*. Universitas Padjajaran: Bandung
- Villota, R. and Hawkes, JG. 1992. *Reaction Kinetics in Food Systems*. In: *Handbook of Food Engineering*, 39, Heldmen, D and Lund D. Marcel Dekker, inc: New York.
- Walstra P. 2003. *Physical Chemistry of Food*. Marcel Dekker Inc: New York.
- Widyastuti, N. dan Istini, S. 2004. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia IV*, 1-4.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Widasanti, S.S., 2018. *β -glucan From Different Indian Oat (*Avena sativa*) Cultivars: Chemical, Functional, Structural, and Rheological properties*. Wiley Periodicals, Inc. J Food Process Preserv. 2018;e13788. Diakses dari wileyonlinelibrary.com/journal/jfpp. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13788>. Diakses pada 28 Februari 2020.
- Widya, R. Giarni. 2015. Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Makanan Sehat. Jurnal Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indonesia, 1(2), 2016-2020.
- Wu D, Pae M, Ren Z, Guo Z, Smith D, Meydani SN. 2007. *Dietary Supplementation with White Button Mushroom Enhances Natural Killer Cell Activity in C57BL/6 Mice* 1,2. *J Nutr Nutr Immunol*, 13(7), 1472-1477.
- Yenti. 2005. Produksi β -glukan oleh *Saccharomyces erevisiae* pada fermentor air lift dengan variasi sumber karbon. Skripsi. Fakultas MIPA Jurusan Kimia Universitas Indonesia: Depok.
- Yuliawaty, S. T., Wahono, H. S. 2015. Pengaruh Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Yuniarti, D. W., T. D. Sulistiyati dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal THPi Student*, 1(1), 1-9. Universitas Brawijaya: Malang.
- Yuwono, S.S., dan T. Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian: Malang.
- Zekovic, R. 2005. Karakteristik Produk Olahan Kerupuk dan Surimi dari Daging Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Hasil Budidaya Sebagai Sumber Protein Hewani. *Media Gizi dan Keluarga*. 29(2), 66-74.
- Zhu, F., Du, B., & Xu, B. 2016. *A Critical Review on Production and Industrial Applications of β -glucans*. *Food Hydrocolloids*, 52(1), 275–288.