

## DAFTAR PUSTAKA

- Aroyandini, E. N., Lestari, Y. P., & Karima, F. N. (2020). Keanekeragaman Jamur di Agrowisata Jejamuran sebagai Sumber Belajar Biologi Berbasis Potensi Lokal Fungi Diversity in Jejamuran Agrotourism as a Learning Resource for Local Potential-Based Biology. *Bioedusiana: Jurnal Pendidikan Biologi*, 5(2), 145–159. <https://doi.org/10.37058/bioed.v5i2.2336>
- Dilla, N. (2019). Pertumbuhan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) pada Media Tanam Ampas Tebu dan Ampas Sagu sebagai Penunjang Praktikum Mikologi. *Skripsi Program Studi Pendidikan Biologi*, 1–117. <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/12440/>
- Dzaky Hariyanto, M., & Sumarsih, U. (2021). Inovasi Sate Lilit Berbahan Dasar Nangka Muda. *EProceedings ...*, 7(5), 1530–1540. <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/15528%0Ahttps://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/15528/15241>
- Hermawan, L. (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk? *Jurnal Studi Manajemen*, 9(2), 143–153.
- Indraswati, D. (2017). Pengemasan makanan. In *Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta*. <https://scholar.archive.org/work/5myngam7xvffljmttqvawybnq/access/wayback/http://forikes-ejournal.com/index.php/baf/article/viewFile/240/114>
- Kirana, P. (2010). Aplikasi Pupuk Hayati untuk Meningkatkan Pertumbuhan dan Produktivitas Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Fakultas Biologi, Universitas Sumatera Utara, VI*, 1–14.
- Nafi', A., Windrati, W. S., Diniyah, N., & Sintha, M. P. (2004). *SUBSTITUSI JAMUR MERANG (Volvariella volvaceae) DAN TEPUNG KORO PEDANG TERMODIFIKASI (Canavalia ensiformis L.) PADA PEMBUATAN BAKSO SAPI*.
- Natun, E., & Rohmaniah, S. A. (2019). *Analisis Data Produksi Ikan Konsumsi Menggunakan Uji Friedman*. 6, 25–32.
- Pranata, L. D., Pato, U., & Rahmayuni. (2016). *KAJIAN PENILAIAN SENSORI SOSIS BERBASIS JAMUR MERANG (Volvariella volvaceae) DAN TEMPE*. 3(2), 1–12.
- Putri, J. A., Subandiyah, N., & Abdillah, D. T. (2022). *Pemanfaatan kulit ayam*

*sebagai frozen food taichan satay guna peningkatan nilai ekonomi pangan hewani Utilization of chicken skin as frozen food taichan satay to increase the economic value of animal food. 10(2), 165–172.*

- Rahmawati, F. (2013). Pengemasan dan Pelabelan. *Biomaterials*, 29(34), 4471–4480.
- Riski, M., Alawiyah, A., Bakri, M., Putri, N. U., Jupriyadi, J., & Meilisa, L. (2021). Alat Penjaga Kestabilan Suhu Pada Tumbuhan Jamur Tiram Putih Menggunakan Arduino UNO R3. *Jurnal Teknik Dan Sistem Komputer*, 2(1), 67–79. <https://doi.org/10.33365/jtikom.v2i1.42>
- Suparti, S., Kartika, A. A., & Ernawati, D. (2016). Pengaruh Penambahan Leri dan Enceng Gondok, Klaras, Serta Kardus Terhadap Produktivitas Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) pada Media Baglog. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(2), 130. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v2i2.2491>
- Suryawati, S. W. (2022). Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musaparadisiaca* Linn) Pada Pembuatan English Fruit Cake (Issue 8.5.2017). Politeknik Negeri Balikpapan.
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, J., & Widyastuti, I. (2020). Pengaruh Kemasan Retorted dan Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(3), 265–272. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.15.3.265-272>
- Ulfa, S. W., Siagian, N. H., Putri, P. K., Harahap, R. A., Sari, A., Ilmu, F., & Bilologi, J. P. (2023). *Identifikasi Produk Bahan Makanan Yang Berbahan Dasar Fungi Makroskopis Pada Pasar Tradisional Dan Modern Yang Ada Di Kota Medan. 3, 11487–11502.*