

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2007. *Manfaat Tanaman Mahoni*. Web Site Resmi Perum Perhutani Jember.
- Alexopoulos, C. J and S. W. Mims. 1996. *Introductory Mycology*, 4th Ed. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Anonim. 2005. *Budidaya Jamur Tiram Lebih Mudah dengan Media Murah*. <http://www.cybertokoh.com/news/jamur.htm>. Diakses Senin, 7 Juli 2008.
- Asep. 2003. *Teknologi Budidaya Jamur Tiram putih, (Pleurotus ostreatus)*. Pusat Penelitian Informatika LIPI. C-34.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Cara Uji Kimia-Bagian 4: Penentuan kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan*, SNI 01-2354.4-2006. ICS 67. 120.30.
- Baitulherbal. Com /tanaman-herbal / tanaman-herbal kemiri. 17 Maret 2011.
- Brock, T.D. & Michael, T.M. 1991. *Biology of microorganisms*. New York: Prentice Hall.
- Dewi. I.K. 2009. *Efektivitas pemberian Blotong Kering Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih Pada Media Serbuk Kayu*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Djariyah, N.M. dan A.S. Djariah. 2001. *Budi Daya Jamur Tiram : Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit*. Penerbit Kanisus. Yogyakarta.
- Eaton, R.A. dan M.D.C. Hale, 1993. *Wood : Decay, pest and protecton*. Chapman and Hall, Cambridge. Pp. 313-314.
- Fiona, Firdyaningsih ., Maretha, W.J., Adytia, P.M., dan Idam, F. 2008. *Pemanfaatan Limbah Serbuk Gergajian Kayu sengon Untuk Media Budidaya Jamur Tiram Putih*. 6-7. Bogor.
- Fuad B. 2000. *Budidaya Jamur Tiram*. Bay's Farm Mushroom Specialist, Bandung.
- Gunawan, AW. 2005. *Usaha Pembibitan Jamur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Herliyana EN, Hidayat AP, Yusliman D, Mutakin J, Forlendiana L, Novianty LA Agustina FR. 2008. *Modul Pelatihan Budidaya Jamur Tiram*. IPB. Bogor. <http://mikroba.wordpress.com/category/jamur>. Diakes Senin, 10 November 2008.

- Herliana. 1998. *Penambahan Larutan Vitamin B Kompleks Pada Substrat Produksi Jamur Pleurotus ostreatus terhadap Pertumbuhan Miselia*. Skripsi Sarjana Biologi. ITB. Bandung.
- Husen, S., Santoso, U. Dan Wahyudi, T. 2002. Pengaruh Macam Serbuk Gergaji Terhadap Produksi dan Kandungan Nutrisi Tiga Jenis jamur Kayu. *Jurnal Tropika*. 10(1), 79-86.
- <http://jamurekangicong.blogspot.com/2011/02/kebutuhan-nutrisi-jamur-tiram-dalam.html>.
- Ismailiyati. 2006. *Pemanfaatan Ampas Tebu dan Blotong Kering PG Tasikmadu Karanganyar sebagai Media Pertumbuhan Jamur Merang*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- [Jurnal / Blogspot.com / 2008 / 06 / Jamur- Kaya- Nutrisi- Dari- Limbah.html](http://Jurnal/Blogspot.com/2008/06/Jamur-Kaya-Nutrisi-Dari-Limbah.html).
- Martina. 2004. *Blotong Menambah Isi kantong*. Intisari. Jakarta.
- Muchroji dan Cahyana. 2008. *Budidaya Jamur Kuping*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Natalia. 2011. *Jamur Tiram Sebagai Jamur Uji Keawetan Alami Kayu Karet*. IPB. Bogor.
- Nunung Marlina Djarijah. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisi
- Nurkholik, H. 2011. <http://jackdum.wordpress.com/2011/06/02/pijakan-anyar-jamur-tiram>. artikel
- Nyoman. 2005. *Budidaya Jamur Tiram Mudah Dengan Media Murah*. <http://www.cybertokoh.com/news/jamur.htm>. Diakses Senin, 7 Juli 2008.
- Parjimo dan Handoko, A. 2007. *Budidaya Jamur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Parlindungan, A.K . 2000. *Karakteristik Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Jamur Tiram Kelabu (Pleurotus sajor caju) pada Baglog Alang-alang*. *Jurnal Natur Indonesia* 5(2): 152-156
- Pasaribu, T. 2002. *Aneka Jamur Unggulan Yang Menembus Pasar*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Redaksi Trubus. 2001. *Pengolahan Pakar dan Praktis Budidaya Jamur*. Penebar Swadaya. Bandung.

- Sinaga. 2012. *Buku Petunjuk Praktikum Kimia Analisis Makanan – Minuman. Cetakan ke-2.* Akademi Analisis Farmasi dan Makanan (AKAFARMA). Sari Mutiara. Medan.
- Sri Yuniarti. 2007. *Jamur Tiram Putih.* <http://mikroba.wordpress.com/category/jamur>. Diakses Senin 10 November 2008.
- Sumarni. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih.* Jurnal Inovasi Pertanian.
- Suhardiman, P. 1995. *Jamur Kayu.* Peneber Swadaya. Jakarta.
- Suriawiria, U. 2001. *Budidaya Jamur Siitake.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suriawiria, U. 2006. *Budidaya Jamur Tiram. Kanisus. Yogyakarta. Terkandung Dalam Jamur Tiram Putih.* Skripsi Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Widodo, N. 2007. *Isolasi dan Karakteristik Senyawa Alkaloid Yang Terkandung Dalam Jamur tiram Putih.* Skripsi Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Wang, S. And J. H. Hart, 1992. *Heartwood extractives of maclura pomifera and their Role indecay resistance, wood and fiber science* 15(4): 290-301.

Lampiran 1

Berat jamur tiram putih segar yang dikultur pada serbuk kayu kemiri, serbuk kayu campuran (kayu mahoni, kemiri, jati, dan rambung), dan serbuk kayu jati.

Baglog	Berat Jamur Tiram yang di Kultur Pada Media Tanam (g / 1 Baglog)		
	Kayu Kemiri	Kayu Campuran	Kayu Jati
1	1,4	1,4	1,4
2	1,6	1,7	1,5
3	1,5	1,8	1,4
4	1,4	1	1,4
5	1,3	1,5	-
6	1,4	1,4	1,3
7	1,5	1,5	1,4
8	1,5	1,7	1,5
9	1,5	1,4	1,5
10	1,5	1,5	1,5
Jumlah	14,6 kg	14,9 kg	12,9 kg
Rata-rata	1,46 g	1,49 g	1,29 g

Lampiran 2

Jumlah kadar karbohidrat dan protein pada jamur tiram putih yang dikultur pada serbuk kayu kemiri, serbuk kayu campuran (kayu mahoni, kemiri, jati, dan rambung), dan serbuk kayu jati

Sampel	Jumlah kadar karbohidrat (%)						Jumlah kadar N protein (%)																																			
	Serbuk kayu kemiri	Serbuk kayu campuran	Serbuk kayu jati	Serbuk kayu kemiri	Serbuk kayu campuran	Serbuk kayu jati	Serbuk kayu kemiri	Serbuk kayu campuran	Serbuk kayu jati	Serbuk kayu kemiri	Serbuk kayu campuran	Serbuk kayu jati																														
Jamur Tiram Putih	0,773	0,776	0,749	0,737	0,742	0,736	0,70	0,72	0,69	9,356	9,357	9,348	9,587	9,588	9,571	9,405	9,396	9,028																								
Jumlah	0,773	0,776	0,749	0,737	0,742	0,736	0,70	0,72	0,69	9,356	9,357	9,348	9,587	9,588	9,571	9,405	9,396	9,028																								
Total	2,298						2,215						28,061																													
Rata-rata	0,76						0,73						9,3						28,746						9,5						27,829						9,2					



Lampiran 3

Hasil Penghitungan Kadar Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih

A. Perhitungan Kadar Karbohidrat Pada Jamur Tiram putih

a. Jamur tiram dengan serbuk kayu kemiri (KK)

Ulangan I

- Berat jamur : 5,0058 g = 5005,8 mg
- Volume sampel : 20,09 ml
- Volume blanko : 21,65 ml
- Normalitas $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ yang dipakai = 0,0986 N (Sinaga, 2012)

Volume titrasi : Volume blanko – Volume sampel

$$= 21,65 - 20,09$$

$$= 1,56 \text{ ml}$$

Pada tabel = 1 ml ~ 2,4 ml

Selisih = 0,56 ml \times 2,4 ml

$$= 1,344 \text{ ml}$$

Jadi total = 2,4 + 1,344 = 3,744 ml

Maka 100 ml sampel $x = \frac{3,744 \times 0,0986}{0,1} \times 10 \text{ ml} = 36,91 \text{ mg}$

Sehingga karbohidrat (%) = $\frac{36,91}{5005,8} \times 100\% = 0,737\%$

Lampiran. 5

Skema Analisis Kadar Karbohidrat dengan Metode Luff Schoorl (sinaga, 2012)

