

## DAFTAR PUSTAKA

- Arziyah, M. A., Sari, R. M., & Lestari, D. A. (2022). *Pengaruh fermentasi terhadap karakteristik sensoris produk pangan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 45–53.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006). *SNI 01-2346-2006: Metode uji organoleptik untuk produk pangan*. Jakarta: BSN.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Jawa Timur. (2022). *Statistik hortikultura Provinsi Jawa Timur tahun 2022*. Surabaya: BPS.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Surabaya. (2023). *Laporan produksi komoditas hortikultura Kota Surabaya tahun 2023*. Surabaya: DKPP.
- Greenwalt, C. J., Ledford, R. A., & Steinkraus, K. H. (2000). Kombucha, the fermented tea: microbiology, composition, and claimed health effects. *Journal of Food Protection*, 63(7), 976–981.
- Herlina, N., Putri, D. F., & Mulyani, S. (2021). Aplikasi fermentasi laktat dalam pengolahan bahan pangan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan Lokal*, 9(2), 105–112.
- Hidayat, T., Maulana, A., & Putri, R. S. (2020). Alternatif penyedap rasa alami dari bahan lokal. *Jurnal Inovasi Pangan*, 8(1), 15–22.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). New York: Springer.
- Lee, J. H., Kim, Y. H., & Park, S. Y. (2014). Flavor enhancement of mushroom-based seasonings. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9), 1851–1857.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory evaluation techniques* (4th ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Rahmawati, N., & Sari, T. R. (2020). Budidaya dan pemanfaatan jamur tiram sebagai sumber pangan alternatif. *Jurnal Agribisnis dan Pangan*, 6(1), 30–37.
- Rahmayani, I., Widodo, R. H., & Fatmawati, R. (2022). Pengaruh fermentasi terhadap senyawa penyedap alami dalam jamur tiram. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 60–67.

- Sadler, R. C., Gilliland, J. A., & Arku, G. (2019). Sustainable food systems and food security: Perspectives from local food networks. *Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(3), 456.
- Sumberg, J., Thompson, J., & Woodhouse, P. (2013). Why agronomy in the developing world matters. *Journal of Development Studies*, 49(9), 121–133.
- Susanti, D., & Widyaningsih, S. W. (2018). Potensi pengembangan penyedap rasa alami dari bahan lokal. *Jurnal Pangan Nusantara*, 3(2), 77–84.
- Wahyuni, S., & Darmawan, I. (2020). Pengaruh proses pengeringan terhadap kualitas penyedap alami dari jamur tiram. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 11(1), 22–28.
- Yuliana, D., Firmansyah, H., & Astuti, P. (2021). Diversifikasi olahan jamur tiram sebagai produk unggulan UMKM. *Jurnal Boga dan Gizi*, 9(2), 51–59.