

DAFTAR PUSTAKA

- Bahar, B. (2004). *Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bawinto, Adelia. S., Mongi, Eunike., dan Kaseger, Bertie. E. (2015). Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 55-65.
- Breene, Willian. M. (1990). Nutritional and Medicinal Value of Specialty Mushrooms. *J Food Protection*, 1(53), 883-894.
- Djohar, M. Alaksmar., Timbowo, Samuel. Marthen., dan Mentang, Feny. (2018). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan *Edible Coating* Dari Karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2). 233-237.
- Ellya, S., dan Eva. (2010). *Gizi Reproduksi Wanita*. Jakarta : Trans Info Media.
- Fatsecret. (2013, 10 Desember). *Ikan Tongkol*. Diperoleh 03 Januari 2019, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/ikan-tongkol>.
- Hafiludin. (2011). Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Kelautan*, 4(1), 1-10.
- Hutuely, L., Sjahrul, Bastaman., dan Ekowati, Chasanah. (1991). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman terhadap Mutu Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) Asin Kering. *Jurnal Pasca Panen Perikanan*, (69), 1-15.
- Juita, Neni., Lovadi, Irwan., dan Linda, Riza. (2015). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung Dan Melayu Di Kabupaten Sanggau. *Protobion*, 4(3), 74-80.
- Ninomiya, K. (1998). Natural Occurrence. *Food Reviews International*, 14(2), 177-211.
- Nurjanah, N., Nurilmala, Mala., Hidayat, Taufik., and Ginanjar, Mohamad. G., (2015). Amino Acid and Taurine Changes of Indian Mackarel Due to Frying Process. *International Journal of Chemical and Biomolecular Science*, 1(3), 163-166.

- Nuryani, H., and Kensaku, T. (2006). Evaluation of Peptide Contribution to the Intense Umami Taste of Japanese Soy Sauces. *Journal of Food Science*, 71(3), 277-283.
- Octaviyanti, Nadhia., Dwiloka, Bambang., dan Setiani, Bhakti, Etza. (2017). Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1-4.
- Pacheco, Maria. T. B., Costa, Antunes A. E., and Sgarbieri, Valdemiro. C. (2008). *New Technological and physiological functional properties of milk proteins*. In: *Boscoe AB, Listow CR, editors, Protein Research Progress*. Brazil: Nova Science Publishers.
- Prasetyaningsih, Yusi., Sari, Myra. W., dan Ekawandani, Nunik. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*, 15(2), 41-47.
- Rahayu, W.P. (1998). Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ratnani, RD., (2009). Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Momentum*, 5(1), 16-22.
- Riansyah, Angga., Supriadi, Agus., dan Nopianti, Rodiana. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53-68.
- Rosaini, Henni., Rasyid, Rosylinda., dan Hagramida, Minda. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127.
- Saanin. (1984). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II*. Jakarta : Bina Rupa Aksara.
- Sarofa, Ulya., Sudaryati., dan Rhomadloni, Muchamad. (2015). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Penyedap Alternatif Masa Depan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT – TPI*. Program Studi TIP – UTM.
- Sarwintyas. (2001). *Tinjauan Literatur Jamur Kegunaan Kimia Dan Khasiat*. Jakarta: LIPI.

- Setyaningsih, Dwi., Aprianto, Anton., dan Sari, Maya, P. (2010). *Analisis Sensosi untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Silalahi, Jansen. (1994). *Kadar Protein yang Terdapat dalam Beberapa Bahan Makanan*. Medan: Silalahi.
- Subagio, A. (2006). Mengembangkan Terasi Instan. *Food Review Indonesia*, 1(9), 58-61.
- Sudirman, L. (1995). Pemanfaatan *Lentinus* sp. dalam Menunjang Industri Farmasi dan Pertanian. *Agrotek*, 2(2), 55-59.
- Sukarsa, Dadi. R. (2004). Studi Aktivitas Asam Lemak Omega-3 Ikan Laut pada Mencit sebagai Model Hewan Percobaan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 7(1), 68-79.
- Sulistyowati, Wahyu., Indhira, Titiék., Suwasono, Bagiyo., dan Marefanda, Nodi. (2012). Optimalisasi Pemanfaatan Hasil Pemurnian Garam Krosok secara Mekanis untuk Produk Pangan. *Jurnal Saintek*, 9(2), 115-122.
- Sumardjo, Damin. (2008). *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Tjitrosoepomo, G. (2005). *Morfologi Tumbuhan*. Gajah Mada. Yogyakarta: University Press.
- Tokita, F., Shibukawa, N., Yasumoto, T., and Kanida, T. (1972). Isolation and Chemical Structure of the Plasma Cholesterol Reducing Substance from Shiitake Mushroom. *Mush Sci*
- Widyastuti, N., Donowati, T., dan Reni, G. (2015). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Penyedap Alternatif Masa Depan. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT – TPI Program Studi TIP – UTM.
- Widyastuti, N. (2009). *Jamur Shiitake Budidaya & Pengolahan Si Jamur Penakluk Kanker*. Jakarta: Lily Publisher.
- Winarno, F.G. (1986). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (1995). *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.