

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyasa , I. N., Abdi, L. K., & Fujiawati, R. (2016). Tingkat Pengetahuan Ibu, Peran Petugas Kesehatan Dan Perilaku Penggunaan Penyedap Rasa Monosodium Glutamat (Msg) Pada Masakan. *Jurnal Kesehatan Prima*, X(2).
- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adawyah, R., Asyah, S., Puspitasari, F., & Candra. (2017). PENAMBAHAN EKSTRAK KEPALA UDANG GALAH (*Macrobrachium rosenbergii* de man) UNTUK MENINGKATKAN KANDUNGAN PROTEIN PADA PRODUK OLAHAN STICK. *Fish Scientiae*, VII(1).
- Akbar, Z., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2017). PEMANFAATAN KALDU KEPALA UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*) SEBAGAI FLAVOR DALAM PENGOLAHAN KERUPUK KEMPLANG IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, XII(1).
- Albert, R. (2013). Mutu Ikan Kakap Merah yang Diolah dengan Perbedaan Konsentrasi Garam dan Lama Pengeringan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, IX(1).
- Anggo, D. A., Swastawati, F., Ma'ruf, F., & Rianingsih. (2014). Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebon dengan Kadar Garam Berbeda dan lama Fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, I(7).
- Atika, S., & Handayani, L. (2019). Pembuatan Bubuk Flavour Kepala Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Sebagai Pengganti MSG (Monosodium glutamat). *SEMDI UNAYA*, I(10).
- Bandara, A. R., & Rapior, S. (2019). A Review of The Polysaccharide Protein, and Selected Nutrient Content of *Auricularia*, and Their Potential Pharmacological Value. *Mycosphere*, X(1).
- Barros, L. (2018). Optimization of The Determination of Tocopherols in *Agaricus* sp. Edible Mushrooms by a Normal Phase Liquid Chromatographic Method. *Food Chemistry*, CX(4).
- Bawinto, A. (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 Pertanian*, III(2).
- Bhattacharya, T., Bhakta, A., & Ghosh, S. (2011). Long Term Effect of Monosodium Glutamate in Liver of Albino Mice After Neo-Natal Exposure. *Nepal Med Coll Journal*, XIII(1).

- Cao, W. (2014). Analytical Methods Ultraviolet Irradiation and Gradient Temperature Assisted Autolysis for Protein Recovery from Shrimp Head Waste. *Food Chemistry*, XVI(4).
- Dewita, & Syahrul. (2014). Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Siam pada Sck Amplang dan Mi Sagu Insta Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, II(17).
- Djarajah, N. M. (2008). *Budi Daya Jamur Kuping Pembibitan dan Pemeliharaan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2018). TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP PENYEDAP RASA ALAMI HASIL SAMPING PERIKANAN DENGAN EDIBLE COATING DARI KARAGENAN. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, VI(2).
- Donowati, T. (2015). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Sehat. *Jurnal Biodiv*, I(8).
- Fitri, R. R. (2018). PEMANFAATAN IKAN GABUS (*Channa striata*) DAN TOMAT (*Lypersion esculentum mill*) SEBAGAI PENYEDAP RASA ALAMI. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, VII(2).
- Gunawan, H., Sugiarti, & Wardani, M. (2013). *Restorasi Ekosistem Gunung Merapi Pasca Erupsi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Konservasi dan Rehabilitasi.
- Harismah, K., & Chusniatun. (2016). PEMANFAATAN DAUN SALAM (*Eugenia polyantha*) SEBAGAI OBAT HERBAL DAN REMPAH PENYEDAP MAKANAN. *Warta LPM*, XVIV(2).
- Irawati, A., Warnoto, & Kususiyah. (2015). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, X(2).
- Kadnikova, I. A. (2015). Chemical Composition and Nutritional Value of the Mushroom *Auricularia auricula-judae*. *Journal of Food and Nutrition Research*, III(8).
- Lamusu, D. (2015). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L*) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (*Ipomoea batatas L*) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT. *Jurnal Pengolahan Pangan*, III(1).

- Lisa, M.; Lutfi, M.; Susilo, B. (2015). "Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3):270-279.
- Montoya, A. A. (2011). Phylogenetic relationships and review of the species of *Auricularia* (Fungi: Basidiomycetes) in Colombia. *Caldasia*, XXXIII(1).
- Muchroji. (2008). *Budi Daya Jamur Kuping*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Munthe, I. (2016). ANALISIS KADAR PROTEIN IKAN DEPIK (*Rasbora tawarensis*) DI DANAU LAUT TAWAR KABUPATEN ACEH TENGAH. *Jurnal Medika Veterinaria*, X(1).
- Negara, J. K., Sio, A. K., & Arifin, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, IV(2).
- Ningrum, L. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science Analog Chicken Turkey and Duck*, II(4).
- Ningsih, I. Y., Suryaningsih, I. B., & Rachmawati, E. (2018). Pengembangan Produk Penyebab Rasa dari Tepung Jamur Tiram di Desa Penambangan dan Kelurahan Dasabah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, XII(3).
- Nuraeni, L. (2016). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG TERUBUK (*Saccharum edule* Hasskarl). *Jurnal Biotech*, I(1).
- Nurainy, F., Ribut, S., & Sari, D. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein dan Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil*, XX(1).
- Nurilla, N. (2013). STUDI PERTUMBUHAN DAN PRODUKSI JAMUR KUPING (*Auricularia auricula*) PADA SUBSTRAT SERBUK GERGAJI KAYU DAN SERBUK SABUT KELAPA. *Jurnal Produksi Tanaman*, I(3).
- Nwanna, L. C. (2013). Nutritional Value and Digestibility of Fermented Shrimp Head Waste Meal by African Catfish (*Clarias gariepinus*). *Pakistan Journal Nutrition*, 2(6).

- Parwati, M. A. (2019). UJI PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK PENYEDAP RASA ALAMI KOMPOSISI JAMUR KANCING DAN IKAN TONGKOL DENGAN VARIASI SUHU PENGERINGAN. *Skripsi*, 22.
- Praptiningsih, Y. (2016). Sifat-SifaSifat-Sifat Seasoning Alami Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Terfermentasi Menggunakan Tapioka Teroksidasi Sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Agroekoteknologi*, XI(1).
- Prasetyaningsih, Y. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*, XV(2).
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health*, VII(1).
- Purnomowati, S. U. (2015). *Biologi Jamur Kuping (Auricularia auricula)*. Jakarta: IKAPI.
- Rahmawati, S. I. (2015). Jamur Sebagai Obat. *Jurnal Agroindustri Halal*, I(1).
- Rangkuti. (2012). Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*, I(1).
- Rathore, S. S., & Yusufzai, S. I. (2018). Changes in haematological and serum biochemical indices of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) fry fed dietary shrimp head meal. *Journal of Entomology and Zoology Studies*, VI(4).
- Rengga, W. D., Salsabiil, K. A., Harianingsih, Oktavia, S. E., & Ansori, M. (2019). Flavored Powder from Shrimp Shells with Bromelain Enzymatic Process and Adding of Flour and Spices. *Journal of Physics*, 13, 1-7.
- Resmi. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Kering. *Jurnal Bionutri*, I(1).
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). PENGARUH PERBEDAAN SUHU DAN WAKTU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK IKAN ASIN SEPAT SIAM (*Trichogaster pectoralis*) DENGAN MENGGUNAKAN OVEN. *Fishtech*, II(1).
- Rifhani, N. F., & Suryani, T. (2019). UJI PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK PENYEDAP RASA ALAMI KOMPOSISI JAMUR SHIITAKE DAN IKAN TONGKOL DENGAN VARIASI SUHU PENGERINGAN. *Skripsi*, 16.

- Sahubawa, L. (2014). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Salim, G. (2019). *Domestikasi Udang: Prospek Masa Depan Sumber Pangan dari Laut*. Yogyakarta: Dee Publisher.
- Sand, J. (2005). A Short History of MSG: Good Science, Bad Science, and Taste Cultures. *Gastronomica*, V(4).
- Sekara, A. (2015). *Auricularia spp. - Mushrooms as Novel Food and Therapeutic Agents - A Review*. *Sydowia*, LXVII(15).
- Silva, G.M.; Wansapala, M.A. . 2016. "Formulation of Flavor Enhancer Using Locally Available Natural Row Materials". *International Journal of Innovative Research in Technology*. 2(9):77-81.
- Suhaenah, a., & Nuryanti, S. (2017). Skrining Fitokimia Ekstrak Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*). *Jurnal Fitofarmaka*, I(1).
- Suryono, C. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, V(2).
- Tjitrosoepomo, G. (2014). *Taksonomi Tumbuhan Schizophyta, Thallophyta, Bryophyta, Pteridophyta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Wahidah, N. (2010). *Komponen - Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*. Jakarta: Penerbit Andi.
- Wiardani, I. (2010). *Budidaya Jamur Konsumsi*. Jakarta: Penerbit Andi.
- Widyastuti, N.; Tjokrokusumo, D.; dan Giarni, R. . 2015. "Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan". *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*.
- Winarno. (2004). *Kimia pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). *Keamanan Pangan dan Proses Fermentasi*. Jakarta: Bio Press.
- Yuarni, D., Kardiman, & Jamaluddin. (2015). LAJU PERUBAHAN KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK IKAN LELE ASIN MENGGUNAKAN ALAT PENDINGIN KABINET (CABINET DRYER) DENGAN SUHU TERKONTROL. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, I(1).
- Zhang, Y., Venkatasamy, C., Pan, Z., & Wang, W. (2013). Recent Development on Umami Ingredients of Edible Mushrooms. *Trends in Food Science & Tachnology*, 3(3), 78- 92.