

**DAFTAR PUSTAKA**

- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Andarwulan, N., Feri, K., dan Dian, H. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Bakir, Temelkan., Karadeniz, Mertcan and Unal, Sabri. (2018). Investigation of Antioxidant Activities of *Pleurotus Ostreatus* Stored at Different Temperatures. *Food Science & Nutrition*. 1040-1041.
- Bhattacharya, T., Bhakta, A and Gosh, S.K. (2011). Long Term Effect of Monosodium Glutamate in Liver of Albino Mice after Neonatal Exposure. *Nepal Med Coll*. 13(1).
- Cahyana. (2009). *Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cao, Wenhong., Zhang, Chaohua., Hong, Pengzhi., Ji, Hongwu., Hao, Jiming and Zhang, Jing. (2009). Autolysis of Shrimp Head by Gradual Temperature and Nutritional Quality of The Resulting Hydrolysate. *LWT Food Science and Technology*. 42, 244.
- Diana, M. Fivi. (2010). Fungsi Dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4(1), 47-52.
- Djohar, M. Alaksmar., Timbowo, Samuel. Marthen., dan Mentang, Feny. (2018). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan *Edible Coating* Dari Keragenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2), 38-39.
- Fadillah, Nur. (2010). *Tips Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Genius Publisher.
- Faoziyah, A.R. (2014). Pembuatan Glutamate Alami Menggunakan Ikan Tenggiri Sebagai Alternatif Bumbu Penyedap Rasa Non MSG. *Jurnal Kesehatan Al-Irsyad (JKA)*. V(1), 10.
- Hidayah, Nurul. (2019). Kualitas Penyedap Rasa Alternatif Kombinasi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan. *Skripsi*. UMS.

- Hidayah, Nurul., Tambaru, Elis., dan Abdullah, As'adi. (2017). Potensi Ampas Tebu Sebagai Media Tanam Jamur Tiram *Pleurotus* sp. *Jurnal Biologi Makassar*. 2(2), 28-38.
- 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. *Jurnal Protobiont*. 4(3), 74.
- Kobayashi, Kazuhiro., Tanaka, Masaharu., Tanabe, Soichi., Yatsukawa, Yoichi., Tanaka, Mitsuru and Suzuki, Takuya. (2018). Distinguishing Glutamic Acid in Foodstuffs and Monosodium Glutamate Used as Seasoning By Stable Carbon and Nitrogen Isotope Ratios. *International Journal Elsevier*. 2.
- Lisa, Maya., Lutfi, Musthofa., dan Susilo, Bambang. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3), 270-279.
- Meiyani, D.N.A.T., Riyadi, P.H dan Anggo, A.D. (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67-68.
- Muhtadi, D. (2010). *Teknik Evolusi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Munthe, Iskandar., Isa Muhammad., Winaruddin., Sulasmi., Herrialfian., dan Rusli. (2016). Analisis Kadar Protein Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(1), 67-69.
- Mutya. (2016). Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ningsih, I.Y., Suryaningsih, I.B dan Rachmawati, Ema. (2018). Pengembangan Produk Penyedap Rasa dan Tepung Jamur Tiram di Desa Penambangan dan Kelurahan Dabasah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*. 12(3), 308.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Palupi, W. Niken., N, Subekah., Mayasari, A. Citra., dan Maslikhah, Frida. (2013). Kajian Pembuatan Seasoning Alami Cair Berbahan

Dasar Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dengan Variasi Jumlah Penambahan Glukosa. 1-10.

- Piryadi, Untung. T. (2013). *Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Pramitasari, D. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode *Spray Drying* Komposisi Kimia Uji Sensori dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Prasetyaningsih, Yusi., Sari, W. Myra., 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.
- Prawirokusumo, S. (1994). *Ilmu Gizi Komparatif*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Prayoga, A. (2011). *Sukses Budidaya Nilai Tumpangsari Jamur Tiram*. Klaten: Abata Press.
- Probosari, Enny. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*. 7(1), 33-39.
- Purwaningsih, S. (2010). Kandungan Gizi dan Mutu Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) Selama Transportasi. *Seminar Nasional Perikanan Indonesia*, 387-393.
- Rathore, Sigh, S., dan Yusufzai, I Sajid. (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*, 6(4), 664.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53.
- Rifhani, F, N., dan Suryani, Titik. (2019). Uji Protein dan Organoleptik Penyedap Rasa Alami Komposisi Jamur Shiitake dan Ikan Tongkol dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Skripsi*. UMS.
- Robi, Yohanes., Kartikawati, M. Siti., dan Muflihati. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*. 7(1), 130-142.

- Ruttanapornvareesakul, Yaowalux., Ikeda, Misako., Hara, Kenji., Osatomi, Kiyoshi., Osako, Kazufumi., Kongpun, Orawan and Nozaki, Yukinori. (2006). Concentration-dependent Suppressive Effect of Shrimp Head Protein Hydrolysate on Dehydration-induced Denaturation of Lizardfish Myofibrils. *Bioresource Technology* 97, 762-763.
- Sabri, E., Suprihati, D dan Gunawan, E. U. 2006. Efek Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Terhadap Perkembangan Embriomencit (*Mus musculus* L.) Strain DDW Selama Periode Pra Implantasi Hingga Organogenesis. *Jurnal Biologi Sumatera*. 1(1), 8-14.
- Sarofa, U., Mulyani, T., dan Wibowo, Y. (2013). Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Rekapangan*, 5(2), 58-67.
- Setiawati, Mia., Dairun, Sucliyadi., Suprayudi, A. Muhammad., dan Utomo, B.P. Nur. (2017). Pemanfaatan Daun Kayu Manis Dan Tepung Kepala Udang Sebagai Peningkat Kualitas Daging Ikan Patin. *JPHPI*. 20(1), 1-9.
- Setyaningsih, Dwi., Apriyantono, Anton dan Puspita, Maya. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Setyasi, Melani., Ardiningsih, Puji., dan Nofiani, Risa. (2013). Analisis Organoleptik Produk Bubuk Penyedap Rasa Alami Dari Ekstrak Daun Sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *JKK*. 2(1), 63-68.
- Shfali, Dhingra. (2007). Organoleptic and Nutritional Evaluation Of Wheat Breads Supplemented With Soybean and Barley Flour. *Food Chemistry* 77. 479-488.
- Suharno, B. dan A. Khairul. (2000). *Berternak Itik Secara Intensif*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprapti, L.M. (2006). *Teknologi Pengolahan Pangan Aneka Olahan Udang*. Jakarta: Kanisius.
- Susilowati., dan Karyanto, Yunus. (2013). Utization Of Waste In Lieu MSG Shrimp Head In The Making Seasoning Fried Rice Instant. *WAHANA*. 61(2), 47-50.
- Susiwi. (2009). *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

- Swastawati, Fronthea., Wijayanti, Ima., dan Susanto, Eko. (2008). Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Menjadi *Edible Coating* Untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan. 4(4), 102-106.
- Tjitrosoepomo, G. (2005). *Morfologi Tumbuhan*. Gajah Mada. Yogyakarta: University Press.
- Wang, D., Sakoda, A.K and Suzuki, M. (2001). Biological Efficiency and Nutritional Values of *Pleurotus ostreatus* Cultivated on Spent Beer Grain. *Bioreour Technology*. 78(1), 93-300.
- Widyastuti, Netty., Tjokrokusumo, Donowati., dan Giarni, Reni. (2015). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. 52-60.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Yazid, E dan Nursanti, L. (2006). *Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analis*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.