

DAFTAR PUSTAKA

- Aziz A. F., Nematollahi, A., Siavash, & Saei-Dehkordi, S. (2013). Proximate composition and fatty acid profile of edible tissues of *Capoeta damascina* (Valenciennes, 1842) reared in freshwater and brackish water. *Journal of Food Composition and Analysis*, 32, 150-154.
- Bhattacharya, T., Bhakta, A., & Ghosh, S. K. (2011). Long Term Effect of Monosodium Glutamate in Liver of Albino Mice After Neo-Natal Exposure. *Nepal Med Coll J*, 13(1), 11-16.
- Burhanuddin, B., & Riyanto, S. (2022). Perilaku Konsumen Muslim Indonesia Terhadap Perkembangan Produk Makanan dan Minuman Halal. *Jurnal Pendidikan Dan Kewirausahaan*, 10(2), 645–654.
- Chairil Anwar, Irhami, Kemalawaty. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 138-147.
- Dillasamola, D., Rachmaini, F., Juwita, D. A., & Haryati, R. (2021). The effect of giving red-fleshed watermelon juice (*citrullus lanatus* (thunb.)) on pregnant white mice (*mus musculus*) exposed by Monosodium Glutamate (MSG) orally on the number and morphology of fetus. *Pharmacognosy Journal*, 13(1), 97–102.
- Edward, Z. (2010). "Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Tikus Jantan (*Rattus Norvegicus*) Terhadap FSH dan LH". *Majalah Kedokteran Andalas*, 34(2), 161-166.
- Chairil Anwar, Irhami, Kemalawaty. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 138-147.
- Feliatra. (2002). Sebaran Bakteri E. Coli di Perairan Muara Sungai Bantan Tengah Bengkalis Riau. *Riau. Natur* 4(2).
- Fitri, A. Anandito, R. B. K. Siswanti, (2016). Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium Dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 65-77.
- Hafiludin, 2015 Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari

- Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1), hal. 37-43.
- Herliani, L. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Indartiyah, *et. al.* 2011. *Pedoman Teknologi Penanganan Pascapanen Jamur*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Kadaryati, S., & Afriani, Y. (2018). Glutamic acid content in oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) flour: study of monosodium glutamate alternative products. In *The Program Book of 2nd International Nutrition and Health Symposium* (p. 28). Department of Nutrition and Health, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Universitas Gadjah Mada.
- Khomsan A. 2004. *Pangan dan Gizi*. Yogyakarta.
- Lamadjido, Umrah, dan Jamaluddin. (2019) Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 5 (2): 166-174.
- Manangka, C. A., Linda, R., dan Mukarlina, (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. *Jurnal Protobiont*, 6(3), 158 – 164.
- Malichati, A. R., dan Adi, A. C. 2018. Kaldu Ayam Instan dengan Subtitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutr*, 2(1): 74- 82.
- Mandang, M. S. S., Mentang, F., Dien, H. A., Palenewen, J. C., Montolalu, R. I., & Pandey, E. V. (2022). Mutu Mikrobiologis dan Organoleptik Penyedap Rasa Alami Hasil Sampung Ikan Cakalang selama Penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 165–170.
- Mouritsen, O.G. 2012. Umami Flavour as a Means of Regulating Food Intake and Malichati, A. R., dan Adi, A. C. 2018. Kaldu Ayam Instan dengan Subtitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutr*, 2(1): 74- 82.
- Improving Nutrition and Health. *Nutrition and Health Journal*. Vol. 21. No. 1: 56 – 75.
- Ningsih, Suryaningsih, Rachmawati. (2018). Pengembangan Produk Penyedap Rasa dan Tepung Jamur Tiram di Desa Penambangan dan Kelurahan Dabasah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, 12(3), 307-313.

- Octaviyanti, N., Dwiloka, B dan Setiani, B. E. 2017. Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1- 4.
- Pamijiati, W. 2009. Pengaruh Ekstrak Daun Selasih (*Ocimum basilicum* Linn) Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Bandeng Selama Penyimpanan Dingin (*Chanos chanos* Forsk) (Skripsi). Semarang: Universitas Diponegoro.
- Pasaribu, A. M. (2004). Kajian sistem modular pada usaha tani ikan bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) di Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7, 187-192.
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap
- Prasetyo DY, Darmanto YS, Swastawati F. 2015. Efek perbedaan suhu dan lama pengasapan terhadap kualitas ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) cabut duri asap. *Jurnal Aplikasi dan Teknologi Pangan*. 4(3): 94-98.
- Purnomowati, I. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwanti S., Rosyidah, Murwani, dan Ediati. (2019). Peningkatan Kualitas Aneka Olahan Bandeng: UMKM di Kelurahan Keputih. *IPTEK Journal of Proceedings Series*. 4 (e-ISSN: 2354-6026), 18-20.
- Puspita ,2009. *Penggunaan Penyedap Rasa*. Gramedia Press Jakarta.
- Rasa Untuk Industri Makanan Halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96–111.
- Sabri, E, Supriharti, D & Gunawan E U 2006, 'Efek pemberian monosodium glutamate (MSG) terhadap perkembangan embrio mencit (*Mus musculus* L.) strain DDW selama periode praimplantasi hingga organogenesis', *Jurnal Biologi Sumatera*, vol. 1, no. 1, hal. 8-14.
- Salem, H. A., Elsherbiny, N., & Alzahrani, S. (2022). Neuroprotective Effect of Morin Hydrate against Attention-Deficit/Hyperactivity Disorder (ADHD) Induced by MSG and/or Protein Malnutrition in Rat Pups: Effect on Oxidative/Monoamines/Inflammatory Balance and Apoptosis. *Pharmaceuticals*, 15(8), 1012.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Syadi, Erma Handarsari, Triyono. 2019. Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Penyedap Rasa Alami (*Diversification of Oyster Mushrooms as Natural Seasoning*

Ingredients). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 2 (e-ISSN: 2654-3168 p-ISSN : 2654-3257): 34-39.

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. Program Studi TIP-UTM, 2-3.

Widyawati, Suwardiah, Purwidiani, Romadhoni. (2022) PENGARUH PROPORSI IKAN BANDENG (*Chanos chanos*) DAN IKAN LELE (*Clarias sp*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK KERUPUK AMPLANG. *JURNAL TATA BOGA*, 11(3) 094-104 ISSN: 2301-5012.

Winarno FG, 2004. Keamanan Pangan dan Proses Fermentasi. Jilid 2 M Brio Press, Jakarta.

Yamin, M., Jufri, A. W., & Riyanto, A. A. (2022). Teknik Identifikasi Zat Aditif pada Makanan untuk Menghindari Dampak Negatifnya terhadap Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 121–127.