

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar MY, Diansyah G, Isnaini. 2016. Deteksi Cemaran Bakteri Salmonella sp. Pada Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) Hasil Perikanan di Perairan Sungsang Kabupaten Banyuwasin Sumatera Selatan. *Maspuri Journal* 8(1): 25-30.
- Akolo, I, R., Aziz, R. (2019). Karakteristik Mutu Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Pada Penyedap Rasa Instan. *Journal of Agritech Science*, 3(2), 60-77.
- Botutihe F, Nur P, R., 2018. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum Mill*) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Perbal*, 2(1), 16–30.
- Cahyaningtias S, Debora M, Nona F. 2020. Sosialisasi Pembuatan Penyedap Rasa Alternatif Di Desa Janti Sidoarjo. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(2), 17–22.
- Dayat Suryana. 2018. *Gizi dan Manfaat Buah-buahan*. Independen: Jakarta
- Djohar, M. A. 2018. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Sampung Perikanan Dengan Edible Coating Dari Karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2).
- Eka, W. 2014. Analisis Kandungan Monosodium Glutamat (Msg) Pada Pangan Jajanan Anak Di SD Komp. *Jurnal Kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Universitas Hasanuddin
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. 2018. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum Mill*) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 94–100.
- I Gusti Agung Ayu Hari Triandini, I. G. A. S. W. (2022). Jurnal Silva Samalas. *Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19
- Mariana I, Deny S. 2017. Model produksi tomat di sentra produksi kabupaten Garut. *Journal of Agritech Science*. 6(2): 147-158.
- Samaun, S., Rosdiani, A., Nur, F, B. 2021. Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamurtiram. *Journal of Agritech Science*, 5(2), 41–49.
- Sulistijowati, R., Shindy, H, M., Tahir, M (2020). *Kuliner Sambal Ikan*. Deenpublish Publisher:Yogyakarta
- Tahir, M, M., Nurlaila, A., Ria, R. (2014). Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) dan Daging Buah Picung (*Pangium Edule*) dengan

Penambahan Rempah-Rempah. 189–198.

Samaun, S., Rosdiani, A., Nur, F, B. (2019). Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamurtiram. *Journal of Agritech Science*, 5(2), 41–49.

Siti Nur Fuzzati Fauziah. (2021). Pemanfaatan Tomat Dalam Pembuatan Penyedap Rasa Alami Ceker Ayam. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>. 8(1), 35–45.

Sulastri, S. 2017. Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) pada Bumbu Mie Instan yang Diperjual belikan di Koperasi Wisata Universitas Indonesia Timur. *Jurnal Universitas Indonesia Timur*.

Sunaeni, Zaenab Ismail, Anjar Briiliannita. 2021. *Uji Organoleptik Cookies dengan Tepung Ikan Tuna*. Penerbit NEM; Jakarta.

Sutono D, Adi S. 2016. Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Pantai Tegal. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 6(2), 104–115.

Tahir M, M, Abdullah, Nurlaila R, Ria,. (2014). Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (*stolephorus spp.*) dan Daging Buah Picung (*Pangium edule*) Dengan Penambahan Rempah-Rempah. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional*. 2(1), 189–168.

Tamaya A, C., Darmanto Y, S., Anggo. 2020. Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2(2). 13-21.

Wirawan Nia Novita. 2018. *Buku Porsi Makanan Wanita Usia Subur: Hasil Penimbangan Makanan bagian dari Studi Hyperfas 2014 Dilengkapi Nilai Gizi dan Contoh Menu*. UB Press: Yogyakarta

Yohanes, M. (2017). Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Ikan Teri Putih (*Stolephorus Sp.*) Dan Buah Picung (*Pangium Edule*).

Yonata, A. Indah I. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Jurnal Majority*, 5(3), 100.

Yusma Indah Jayadi. 2022. *Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi Dan Protein*. Guepedia: Jakarta