

6. DAFTAR PUSTAKA

- Akal, U. K.; C. Delilbasi.; T. Yilmaz.; E. Redzep and D. Sertkaya. (2003). Evaluation of some factors affecting taste perception. Yeditepe University, Faculty of Dentistry, Department of Oral and Maxillofacial Surgery – Bagdat caddesi No: 238, 81006 Goztepe-Istanbul, Turkey. <https://www.longdom.org/open-access/evaluation-of-some-factors-affecting-taste-perception-2247-2452-2-136.pdf>
- Billina, A., Waluyo , S., & Suhandy , D. (2014). Kajian Sifat Fisk Mi Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* , 4 (2), 109-116. <https://media.neliti.com/media/publications/142435-ID-study-of-the-physical-properties-of-wet.pdf>
- Chandrashekar, J., Hoon, M. A., Ryba, N. J. P., & Zuker, C. S. (2006). The receptors and cells for mammalian taste. *Nature*, 444(7117), 288–294. <https://doi.org/10.1038/nature05401>
- Choudhury, S., & Sarkar, N. Sen. (2017). Plant Science Today Algae as Source of Natural Flavour Enhancers - A Mini Review. *Plant Science Today*, 4(4), 172–176. <https://doi.org/10.14719/pst.2017.4.4.338>
- Da Costa, J. F., Merdekawati, W., & Otu, F. R. (2015). Analisis proksimat, aktivitas antioksidan dan komposisi pigmen *Ulva lactuca* dari Perairan Pantai Kukup , Kabupaten Gunung Kidul , Yogyakarta. *Bioteknologi*, 12(2), 34–45. <https://doi.org/10.13057/biotek/c120202>
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M., dan Mentang, F. (2018). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan dengan Edible Coating dari Karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 37-41. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUK EwiDsrTx1IjrAhVFdCsKHS1iCHUQFjABegQIARAB&url=https%3A%2F%2Fjournal.unsrat.ac.id%2Findex.php%2Fjmtph%2Farticle%2Fdownload%2F19507%2F23628&usq=A0vVaw14wqU8SlrmnGVXAMBjUhro>
- Effendi, Z., Surawan, F., & Sulastri, Y. (2016). Sifat Fisik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. 6, 66-73. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/view/3896>
- Fenia, A., Nilda, C., dan Hasni, D. (2019). Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Sensorik Timphan Komposit Dengan Tepung Substitusi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 55-64. <http://jim.unsyiah.ac.id/JFP/article/view/11561>
- Gozal , A., & Praptiningsih, M. (2013). Pengelolaan dan Pengembangan Usaha Mi Instan Pada Perusahaan Keluarga PT. X di Sidoarjo (Pada Aspek Sumber Daya Manusia). *AGORA* , 01 (1), 1. <https://www.neliti.com/publications/36102/pengelolaan-dan-pengembangan-usaha-mi-instan-pada-perusahaan-keluarga-pt-x-di-s>
- Handayani, T. (2006). Protein Pada Rumput Laut. *Oseana*, XXXI(4), 23–30. [http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_ xxxi\(4\)23-30.pdf](http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_ xxxi(4)23-30.pdf)

- Harrysson, H., Maria, H., Friederike, E., Nils-Gunnar, C., Gunilla, B.T., Ingrid, U. 2018. Production of Protein Extracts from Swedish Red, Green, and Brown Seaweeds, *Porphyra umbilicalis* Kützing, *Ulva lactuca* Linnaeus Linnaeus, and *Saccharina latissima* (Linnaeus) J. V. Lamouroux Using Three Different Methods. *Journal of Applied Phycology*. Vol. 30(6):3565-3580. <https://t-stor.teagasc.ie/handle/11019/1847>
- Hou, G., & Kruk, M. (1998). Asian Noodle Technology. *Technical Bulletin* , 20 (12), 1-10. https://www.aibinternational.com/aibonline/_secure.aibonline.org/catalog/example/V20Iss12.pdf
- Jinap, S., & Hajeb, P. (2010). Glutamate. Its applications in food and contribution to health. *Appetite*, 55(1), 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2010.05.002>
- Juita, N., Lovadi, I., & Linda, R. (2015). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung Dan Melayu Di Kabupaten Sanggau. *Jurnal Protobiont*, 4(3), 74–80. <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/view/13315/12002>
- Kurihara, K. (2015). Umami the Fifth Basic Taste : History of Studies on Receptor Mechanisms and Role as a Food Flavor, 2015. <https://doi.org/10.1155/2015/189402>
- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., dan Ekawandani, N. (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. <http://jurnal.upnyk.ac.id/index.php/eksergi/article/view/2383>
- Rasyid, A. (2017). Evaluation of nutritional composition of the dried seaweed *Ulva lactuca* from Pameungpeuk waters, Indonesia. 28, 119-125 https://www.researchgate.net/publication/319061693_Evaluation_of_Nutritional_Composition_of_The_Dried_Seaweed_Ulva_lactuca_from_Pameungpeuk_Waters_Indonesia
- Ratnasari, D. K., & Wirawanni, Y. (2012). Gambaran Kebiasaan Konsumsi Mi Instan Pada Anak Usia 7-12 Tahun. *Journal of Nutrition College* , 1 (1), 86-92. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/682>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press, Kampus IPB Taman Kencana Bogor. Cetakan Pertama : April 2010. ISBN: 978-979-493-216-2
- Sunariani, J.; Yuliati dan B. Aflah. (2007). Perbedaan Persepsi Pengecap Rasa Gurih Antara Usia Subur dan Usia Lanjut. *Majalah Ilmu Faal Indonesia* Vol. 6/3/2007: 182 - 191. <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-perbedaan%20persepsi%20pengecap.pdf>
- Suparmi dan Sahri, A. (2009). Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri dan Kesehatan. *Sultan Agung XLIV*(118), 95-116. <http://jurnal.unissula.ac.id/index.php/majalahilmiahsultanagung/article/view/252>
- Tarwendah, I. P. (2017). Journal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , 5 (2), 66-73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>

- Thaw, A.K. (1996). Changes in Taste *Threshold* over the Life Span of the Sprague- Dawley Rat. *Chem. Senses* 21: 189-193. <https://psycnet.apa.org/record/1996-04291-008>
- Tugu Jogja. 2018. Warmindo, Fenomena di Seputar Kampus. <https://kumparan.com/tugujogja/warmindo-fenomena-di-seputar-kampus>. Diakses pada tanggal 18 Maret 2020
- Utami, V., Prabandari, Y. S., & Susetyowati. (2017). Determinan Konsumsi Mi Instan pada Mahasiswa Universitas Sriwijaya. *BKM Journal of Community Medicine and Public Health* , 33 (3), 153-60. <https://jurnal.ugm.ac.id/bkm/article/view/13036>
- Warnisari, L. (2009). Deteksi Kepekaan Terhadap Rasa Manis Ditinjau Dari Segi Gender, Usia, Sosial Ekonomi dan Kebiasaan Konsumsi Makanan dan Minuman Manis Pada Orang Jogjakarta . Skripsi Sarjana. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. <http://repository.unika.ac.id/7111/>
- Yonata, D. (2020). Studi Mikroenkapsulasi Dalam Proses Pembuatan Penyedap Rasa Seaweed: Pengaruh Jenis Seaweed dan Bahan Penyalut terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Penyedap Rasa. In *Universitas Katolik Soegijapranata*.

