

6 DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. Febby, S. (2017). Ambang Deteksi dan Preferensi Umami Dalam Model Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol 28(1): 55-61
- Handayani, T. (2006). Protein Pada Rumput Laut. Jurnal Oseana. Vol. 31 (4): 23-30
- Januari, A., Awaludin, M. (2014). Pengeringan Bengkuang dengan Sistem Pengeringan Beku Vakum (Vacuum Freeze Drying System). Jom FTEKNIK. Vol. 1 (2): 1-13
- Kazir, M., Yarden, A., Arthur, R., Omri, N., Jincheng, L., Alvaro, I., Alexander, G., Yoav, D. L.(2019). Extraction of protein from two marine macroalgae, *Ulva* sp and *Gracilaria* sp., for food application, and evaluating digestibility, amino acid composition and antioxidant properties of the protein concentrates. *Journal Food Hydrocolloids*. Vol 87 : 194-203
- Kurihara, K. (2015). Umami the Fifth Basic Taste: History of Studies on Receptor Mechanisms and Role as a Food Flavor. BioMed Research International. , 2015, 1-10
- Liu, H., Fan, K. Z., Qing, H. W., Hua, S. W., Le, H. T. (2013). Studies on the Chemical and Flavor Qualities of White Pepper (*Piper nigrum* L.) Derived from Five New Genotypes. Vol 237 (2): 245-251
- Maulana, K. D., Muhammad, M. J., Priyus, E. M. P., Baiti, R., Rahmawati. (2017). Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO , $\text{Ba}(\text{OH})_2$, dan $(\text{NH}_4)^2\text{CO}_3$. *Journal of Creativity Student*. Vol. 2(1)
- Meilgaard, M. C., Gail, V. C., Thomas, C. (2006). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Mouritsen, O.G. (2012). Umami Flavour as a Means of Regulating Food Intake and Improving Nutrition and Health. *Nutrition and Health Journal*. Vol. 21 (1): 56-75
- Nadia, L. (2004). Karakteristik Rasa Gurah Pada Beberapa Produk Pangan. (Tesis). Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Nadia, L., Anton, A., Winiati, P. R. (2004). Karakterisasi Rasa Gurah Pada Beberapa Produk Pangan. Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi. Vol. 5 (2): 97-106
- Pratama, M. (2017). Identifikasi Atribut Aroma dan Rasa Rempah dengan Profiled Test.

Vol 3(2): 126-132

- Praveena, B., Murthy, S.D.S. (2014). Role of Photosynthetic Pigments in Protection Against Oxidative Damage. *International Journal of Plant, Animal and Environmental Sciences*. Vol. 4 (1): 167-171
- Purba, N. E., Lutfi, S., Ni, M. W. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi dengan cara Maserasi terhadap Karakteristik Pewarna dari Ekstrak Alga Merah (*Gracilaria* sp.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol 7(4): 488-498
- Purwayanti, S., Murdijati, G., Umar, S., Supriyadi, Heru, S. (2013). Determination of taste enhancing compounds from alkaline extraction of Bekkai lan (*Albertisia papuana* Becc.) leaves by nanofiltration technique. *Journal of Food and Agro-Industry*. Vol. 6 (4): 171-179
- Rahmi, A. D., Henny,.A. D., Josefa, T. K. (2018). Mutu Mikrobiologi dan Kimia Dari Produk Pasta (Intermediet Product) Penyedap Rasa Alami Yang Disimpan Pada Suhu Ruang Dan Suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 6 (2): 42-47
- Rangkuti, R. H., Edy, S., Poppy, Anjelisa Z. H. (2012). Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*. Vol. 1 (1): 29-36
- Risfhaheri. (2012). Diversifikasi Produk Lada (*Piper Nigrum*) untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol 8 (1)
- Sedjati, S., Ali, R., Endang, S. (2015). Efek Penambahan Gula Terhadap Kestabilan Warna Ekstrak Eikosianin *Spirulina* sp. *Jurnal Kelautan Tropis*. Vol. 18 (1):01-06
- Sinaga, E. P., Lutfi, S., Ganda, P. (2019). Pengaruh Variasi Larutan Ph Buffer Terhadap Karakteristik Ekstrak Alga Merah (*Gracilaria* sp.) sebagai Pewarna. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Argoindustri*. Vol. 7(3): 407-416
- Soares,C., Machado, S., Vieira, E.F., Morais, S., Teles, M.T., Correia, M., Carvalho, A., Domingues, V. F., Ramalhosa, M.J., Delerue-Matos, C., Antunes, F. (2017). Seaweeds from the Portuguese coast: A potential food resource?. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*. 231: 1-6
- Suprianto, Edy. (2018). Formulasi Analisa Sensori dan Fisik Bumbu Penyedap Granula Berbasis *Spirulina*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan

Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 5(2): 66-73

Uju, J. S., Wahyu, R., Muhammad, F. A. (2018). Ekstraksi Native Agar Dari Rumput Laut *Gracilaria* sp. dengan Akselerasi Ultrasonikasi Pada Suhu Rendah. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol 21(3): 414-422

Wang, W., Long, Z., Zhengquan, W., Xichang, W., Yuan, L. (2019). Physicochemical and sensory variables of Maillard reaction products obtained from Takifugu obscurus muscle hydrolysates. Journal Food Chemistry. Vol 290 : 40-46

Yonata, A., Indah, I. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. Majority Volume 5 nomor 3

Yonata, D. (2020). Studi Mikroenkapsulasi dalam Proses Pembuatan Penyedap Rasa Seaweed: Pengaruh Jenis Seaweed dan Bahan Penyalut terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Penyedap Rasa [Tesis]. Semarang: UNIKA Soegijapranata.

Zhang, N., Charfedinne, A., Wenli, W., Yuan, L. (2019). Sensory-Guided Analysis of Key Taste-Active Compounds in Pufferfish (*Takifugu obscurus*). J. Agric. Food Chem. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b06047>

