

6. Daftar pustaka

Aji, Bayu Purnomo. 2012. Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Pisang Di Kecamatan Tawangmangun Kabupaten Karang Anyar. [Skripsi]. Surakarta :Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

Alvarenga NB, Lidon FC, Belga E, Motrena P, Guerreiro S, Joao M. 2011. Characterization of gluten-free bread prepared from maize, rice and tapioca flours using the hydrocolloid seaweed agaragar. *Recent Res in Sci Technol.* 3(8):64- 68.

Ananto, Surjani Diah. 2009. Buku Pintar Membuat Cake. Jakarta: DeMedia Pustaka

Angelita, D. R. (2017). *Maltodekstrin DE 10 Sebagai Enkapsulan Spirulina dalam Formulasi Bumbu Penyedap Granul Non- Monosodium Glutamat*. Skripsi, Prodi Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. Diakses dari: <http://repository.unika.ac.id/14858/>

Anni Faridah. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMK: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Ardyanto, T D., (2004), MSG dan Kesehatan : Sejarah, Efek dan Kontroversinya, Pathology Department, Tottori University School of Medicine Japan

Azizah,N.A.(2013). Kajian Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Yang Disubstitusi Tepung Kacang Koro Pedang Dan Lama Pemanggangan Dalam Pembuatan *Cookies*. Skripsi.Jurusan Teknologi Pangan, FakultasTeknik, Universitas Pasundan, Bandung

Becker," E. W." 1994." *Microalgae*" in" *Nutrition.*" 196P249." Cambridge,"Cambridge"University"Press

Catrien, Y., Surya, S., Ertanto, T. 2008. Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. Penulisan Ilmiah. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Eritha, T. (2006). *Aplikasi Teknik Analisis Focussed Improvement Dalam Usaha Mencapai Zero Defect Produk Bumbu Penyedap Rasa Di PT Unilever Indonesia*. Skripsi, Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.

FAO *Fisheries and Aquaculture Circular* (Vol. 1034). Di 23 dari:<http://www.fao.org/3/i0424e/i0424e00.pdf>

Fauzy Hilda Rizkyah, Surti Titi, Romadhon. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Granulator Terhadap Kandungan Asam Glutamat Serbuk Petis Limbah Pindang Ikan Layang (*Decapterus spp.*) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan.

FDA and Monosodium Glutamate (MSG), FDA Backgrounder, U.S. Department of Health and Human Services, August 31, 1995.

Fellows, P. J. 2000. Food Processing Technology, Principle and Practice. 2nd Ed. CRC Press, England.

Ghong, M., Jie., HongZhou L.U., Chuang-Fang., Yi-Jin LI., Jing-Qiu Cheng and Jin-Ku Bao. 2014. Effects of Denaturation and Amino Acid Modification on Fluorescence Spectrum and Hemagglutinating Activity of *Herichium erinaceum* Lectin. *Journal of Acta Biochimica* 36 (5) : 343-350

Habib, M. A. B., Parvin, M., Huntington, T. C., & Hasan, M. R. (2008). A Review of Culture, Production and Use of *Spirulina* as Food for Humans and Feeds for Domestic Animals and Fish.

Henrikson, R. 2009. Earth Food *Spirulina*. Ronore Interprise Inc. USA.

Iswari Kasma, 2007. Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel dengan Metode Foam Mat Drying, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Sumatera Barat.

Jacob AM, Hamdani M, Nurjanah. 2008. Perubahan komposisi kimia dan vitamin daging udang ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) akibat perebusan; *Buletin Hasil Teknologi Perikanan*. Bogor: XI(2):76-88.

Jinap, S., & Hajeb, P. (2010). Glutamate. Its Applications in Food and Contribution to Health. *Appetite*, 55(1), 1–10. DOI: 10.1016/j.appet.2010.05.002.

Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48.

Kulkarni, C., K. S. Kulkarni & B. R. Hamsa. (2004). L-Glutamic acid and glutamine: Exciting molecules of clinical interest. *Indian J Pharmacol*, 37(3):148–154.

Kristianawati F, Ibrahim R, Rianingsih L. 2014. Penambahan enzim yang berbeda pada pengolahan kecap ikan dari isi rongga perut ikan manyung (*Arius thalassinus*) terhadap mutu produk. *Jurnal Saintek Perikanan*. 9(2): 24-32

Larasati, Ayuna Diska (2019) *The Effect Of Difference Drying Temperature And Concentration Of Suji Leaf Extracts (Pleomele Angustifolia N.E.Br.) On The Characteristics Of Suji Dry Noodles Made From Composite Flour*. Skripsi, Prodi Unika Soegijapranata Semarang. Diakses dari : <http://repository.unika.ac.id/19909/>

Lestari, Susi., Rinto., & Balqis, Siti. 2018. Peningkatan sifat fungsional bekasam menggunakan starter *Lactobacillus Acidophilu*. JPHPI 2018, Volume 21 Nomor 1.

Liu, H.C., Chen, G.G., Vlantis, A.C., Leung, B.C.S., Tong, M.C.F., dan van Hasselt, C.A., 2006. 5-fluorouracil mediates apoptosis and G1/S arrest in laryngeal squamous cell carcinoma via a p53-independent pathway. *Cancer Journal* (Sudbury, Mass.), 12: 482–493.

Menrad, K.2003. Market And marketing of functional food in Europe. *Journal Of Food Engineering*, 56:181–188.

Mien, Mahmud, Hermana et al., (2009), *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*, Persatuan Ahli Gizi Indonesia, Jakarta: PT Gramedia.

Murti RW, Sumardianto, Purnamayati L. 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(1): 50-59

Mollet,B., & I. Rowland. 2002. Functional foods: At the frontier between food and pharma. *Current Opinion in Biotechnology*, 13:483–485

Phang,S.M.,M.S.Miah,W.L.Chu, and M.Hashim.2000. Spirulina Culture In Digested Sago Starch Factory Waste Water.*J.Appl.Phycol.*,12:395---400.

Purnomo,Hari.M.App.Sc. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang : Universitas Brawijaya Press.

Puspita DA, Agustini TW, Purnamayati L. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap kadar asam glutamat pada bubuk bekasam ikan lele (*Clarias batracus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 110-115

Rahmi E. 2004. Pengaruh Perubahan Suhu Oven terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT. Mayora Indah. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
<https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/20798/F04era.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Roberfoid, M. B. (2000). Prebiotics and Proiotics : Are They Funtional Food 1-3. *The American Journal of Clinical Nutrition* 71. Pp. 1682S-1687S

Sukawan, U. Y. (2008), Efek Toksin Monosodium Glutamat (MSG) Pada Binatang, Sutsising. 3: 306 – 314

Yoshida, Y. (1998). Umami Taste and Traditional Seasoning. *Food Review International*, 14(2), 213-246.

Young, Y. 2000. Functional foods and the European consumer. In J. Buttriss & M. Saltmarsh (Eds.), *Functional foods II. Claims and evidence*. London, UK: The Royal Society of Chemistry.

Menrad, K.2003. Market And marketing of functional food in Europe. *Journal Of Food*

