

DAFTAR PUSTAKA

- Aaron-Amper, J., Largo, D. B., Handugan, E. R. B., Nini, J. L., Alingasa, K. M. A., & Gulayan, S. J. (2020). Culture of the tropical brown seaweed *Sargassum aquifolium*: From hatchery to field out-planting. *Aquaculture Reports*, 16, 100265. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.aqrep.2019.100265>
- Adisurya, S. I., Jasjfi, E. F., Damayanti, R. A., & Nisa, M. (2022). Ragam Hias Dan Warna Tradisi Minangkabau Pada Desain Interior Restoran Padang DI Jakarta. *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*, 18(2), 249-264. DOI: <https://doi.org/10.25105/dim.v18i2.12772>
- Adiyasa, I. A., Abdi, L. K., & Fujiawati, R. (2016). Tingkat Pengetahuan Ibu, Peran Petugas Kesehatan dan Perilaku Penggunaan Penyedap Rasa Monosodium Glutamat (MSG) pada Masakan. *Jurnal Kesehatan Prima*, 10(2), 1756-1766. DOI: <https://poltekkes-mataram.ac.id/wp-content/uploads/2016/12/10.-Adiyasa-ok-1.pdf>
- Afifah, R. A., Millenia, A. C. E., & Poernomo, A. (2022, June). Effect of Drying Condition on Phenolic Content, Antioxidant Activity, and Sensory of *Sargassum* sp. Tea. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1033, No. 1, p. 012060). IOP Publishing. DOI: <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1033/1/012060/pdf>
- Aini, N., & Wardhani, O. P. (2016). Desorpsi B-Karoten Minyak Kelapa Sawit (Crude Palm Oil) dari Karbon Aktif Menggunakan Isopropanol. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 1-7. DOI: <https://doi.org/10.32734/jtk.v5i4.1547>
- Akbar, A., & Gusnita, W. (2020). Kualitas Rendang Daging dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 111-117. DOI: <http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb/article/view/37>
- Albaar, N. M. (2016). Aktivitas antioksidan jus rumput gandum (*triticum aestivum*) sebagai minuman kesehatan dengan metode DPPH. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 11(3), 197-202. DOI: <https://doi.org/10.30597/mkmi.v11i3.541>
- Amalya, A. P., Legowo, A. M., & Rahmani, A. (2023). Pengaruh Jenis Pengental terhadap Sifat Fisikokimia dan Hedonik Sirup Kulit Buah Kopi Arabika. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1), 8-24. DOI: <https://doi.org/10.26714/jpg.13.1.2023.8-24>

- Amanah, F. P., & Ariqah, Q. V. (2023). Refined Translation Methods for Culinary Recipes in the Book 'Cooking with Love Ala Dapur Momychaa'-From Indonesian to English. *Pulchra Lingua: A Journal of Language Study, Literature & Linguistics*, 2(1), 67-79. DOI: <https://doi.org/10.58989/plj.v2i1.24>
- Arguelles, E. D. L. R., & Sapin, A. B. (2021). Chemical composition and bioactive properties of *Sargassum aquifolium* (Turner) C. Agardh and its potential for pharmaceutical application. *Philippine Journal of Science*, 151(S1), 9-24. DOI: <https://doi.org/10.56899/151.S1.02>
- Astutiningsih, F., Nurlisa, D., & Suhartatik, N. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Profil Senyawa Volatil Rendang Bumbu Instan dengan Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) dan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 191-201. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.191>
- Azis, R. (2019). Kandungan Antioksidan dan Kadar Air pada Teh Mangga Quini (*Mangifera indica*). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(1), 1-9. DOI: <https://doi.org/10.30869/jasc.v3i1.327>
- Bekti, R. P., & Dewi, A. A. D. (2023). Pengaruh Monosodium Glutamat (MSG) terhadap Pertumbuhan Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum* L) Pada Media Tanam Berbasis Fertigasi Kapiler: Effect of Monosodium Glutamate (MSG) on Growth Tomato Plants (*Lycopersicon esculentum* L) on Capillary Fertigation Based Growing Media. *Jurnal Pertanian Peradaban (Peradaban Journal of Agriculture)*, 3(1), 1-6. DOI: <https://doi.org/10.30812/jpp.v3i1.1496>
- Binol, D., Tuturoong, R. A. V., Moningkey, S. A. E., & Rumambi, A. (2020). Penggunaan pakan lengkap berbasis tebon jagung terhadap pencernaan serat kasar dan bahan ekstrak tanpa nitrogen sapi Fries Holland. *Zootec*, 40(2), 493-502. DOI: <https://doi.org/10.35792/zot.40.2.2020.28683>
- Cahyono, M. A., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). DOI: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/232>
- Chaldun, E. R., Andayani, D. G. S., & Handayani, T. (2023, June). Physicochemical Properties of Sodium Alginate From Brown Algae *Sargassum aquifolium* and *Sargassum cinereum*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental*

Science (Vol. 1201, No. 1, p. 012097). IOP Publishing. DOI: <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1201/1/012097>

Cokrowati, N., & Diniarti, N. (2019). Komponen *Sargassum aquifolium* sebagai hormon pemicu tumbuh untuk *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Biologi Tropis*, 19(2), 316-321. DOI: <https://doi.org/10.29303/jbt.v19i2.1107>

Cokrowati, N., Risjani, Y., Firdaus, M., & Andayani, S. (2021). Accelerated Growth of *Kappaphycus alvarezii* Using *Sargassum aquifolium* Extract and Its Anatomical Characteristics. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 22(11). DOI: <https://doi.org/10.13057/biodiv/d221158>

Damopolii, N. S., Kaseger, B., Damongilala, L., Onibala, H., Pandey, E., Makapedua, D., & Sanger, G. (2021). Analisis Kimia dan Uji Organoleptik Selai Rumput Laut *Eucheuma Spinosum*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 100–108. DOI: <https://doi.org/10.35800/mthp.9.3.2021.29920>

Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16. DOI: <https://doi.org/10.51978/ljpp.v24i2.79>

Delgado-González, M. J., Carmona-Jiménez, Y., Rodríguez-Dodero, M. C., & García-Moreno, M. V. (2018). Color space mathematical modeling using microsoft excel. DOI: [10.1021/acs.jchemed.7b00681](https://doi.org/10.1021/acs.jchemed.7b00681)

Demedia, T. D. (2010). *Kitab masakan: Kumpulan Resep Sepanjang Masa*. DeMedia. DOI: <https://books.google.co.id/books?id=R0qUsodMVYMC&printsec=copyright&hl=id>

Dewi, R. K., & Minah, F. N. (2020). Penentuan Kadar Protein Pada *Spirulina platensis* Menggunakan Metode Lowry dan Kjeldah. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(1), 40-45. DOI: https://doi.org/10.33005/jurnal_tekkim.v15i1.2304

Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, N., & Hintono, A. H. (2018). Karakteristik fisik dan daya oles selai kolang-kaling yang dibuat melalui substitusi pektin dengan modified cassava flour (MOCAF) sebagai bahan pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1). DOI: <https://doi.org/10.14710/jtp.2018.20680>

Gaga, L., Tahir, M., & Antuli, Z. (2022). Pengaruh lama pemasakan terhadap karakteristik fisikokimia abon ikan gabus (*Channa Striata*) dengan substitusi

- jantung pisang. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 45-63. DOI: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/13900>
- Gresinta, E. (2015). Pengaruh pemberian monosodium glutamat (MSG) terhadap pertumbuhan dan produksi kacang tanah (*Arachis hypogea* L.). *Faktor Exacta*, 8(3), 208-219. DOI: https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/Faktor_Exacta/article/view/322
- Hadiati, M. S., & Surbakti, M. M. S. (2021). Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 3(1), 21-34. DOI: <https://doi.org/10.31334/jd.v3i1.1802.g870>
- Hambali, E., Suryani, A., & Rivai, M. (2005). *Membuat Aneka Bumbu Instan Pasta*. Penebar Swadaya Grup. DOI: https://books.google.com/books/about/MEMBUAT_ANEKA_BUMBU_INSTAN_PASTA.html?id=JvmWCgAAQBAJ
- Harini, N., Renita Marianty, S. T. P., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa Pangan*. Zifatama Jawara. DOI: https://books.google.com/books/about/Analisa_Pangan.html?id=ZDPeDwAAQBAJ
- Hastuti, A., Tiara amanda Lestari, & Mardiah. (2021). Pemanfaatan 8 Jenis Rempah Dibidang Kosmetik, Bumbu Masak, Makanan Hingga Fragrance dan Flavour. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1). DOI: <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/6419>
- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., Sitawati, R., & Amelia, E. (2022). Pengaruh Perbandingan Rumput Laut (*Gracilaria* Sp.) dengan Bawang Putih (*Alium sativum* L.) Terhadap Karakteristik Kaldu Rumput Laut. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 3(1), 11-25. DOI: <https://doi.org/10.32627/agritekh.v3i1.550>
- Husni, A., & Budhiyanti, S. A. (2021). *Rumput Laut sebagai Sumber Pangan, Kesehatan dan Kosmetik*. Ugm Press. DOI: https://ugmpress.ugm.ac.id/userfiles/product/daftar_isi/Rumput_Laut_sebagai_Sumber_Pangan,_Kesehatan_dan_Kosmetik.pdf
- Irianto, H. E., Giyatmi, G., Fransiska, D., & Nuraelah, A. (2023). Physical and Chemical Characteristics of Alginate Extracted from *Sargassum* sp. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1177, No. 1, p. 012029). IOP Publishing. DOI: <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1177/1/012029>

- Juwita, A., Sayekti, W. D., & Indriani, Y. (2015). Sikap dan Pola Pembelian Bumbu Instan Kemasan oleh Konsumen Rumah Tangga di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-ilmu Agribisnis*, 3(3). DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v3i3.1059>
- Korompot, A. R., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31–34. DOI: <https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19455>
- 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), 189402. DOI: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1155/2015/189402>
- Kusuma, E. W., Larasati, A., Nurkhamidah, S., & Altway, A. (2020). Pra Desain Pabrik Poly-L-Lactic Acid dari Tetes Tebu. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F139–F144. [10.12962/j23373539.v8i2.46997](https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i2.46997)
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan Alat Pengereng Electrical Oven. *METANA*, 13(2), 37-44. DOI: <https://doi.org/10.14710/jis.%v.%i.%Y.645-654>
- M El-Manawy, I., Z Nassar, M., M Fahmy, N., & H Rashedy, S. (2019). Evaluation of Proximate Composition, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Some Seaweeds From The Red Sea Coast, Egypt. *Egyptian Journal of Aquatic Biology and Fisheries*, 23(1), 317-329. DOI: [10.21608/ejabf.2019.30541](https://doi.org/10.21608/ejabf.2019.30541)
- Maharani, P. K., Wahyudi, V. A., & Warkoyo, W. (2024). Studi Karakteristik Fisik Isolat Asam Glutamat Melalui Proses Asidifikasi dengan Variasi Suhu dan Waktu. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(1), 37–46. <https://doi.org/10.22219/fths.v7i1.28397>
- Majid, A., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Mutu Sensori dan Kandungan Senyawa Volatil Pada Terasi Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 17-24. DOI: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/4881>
- Manafe, M. E., & Ressie, M. L. (2021). Organoleptik Ayam Broiler Melalui Penggunaan Tepung Krokot (*Portulaca oleracea L*) yang Disubstitusikan dalam

- Ransum Komersial. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(1), 68-73. DOI: <https://doi.org/10.31186/jspi.id.16.1.68-73>
- Mareta, D. T., Setiaboma, W., & Fitriani, V. (2019). Study of Making and Characteristics of Instant Pindang Seasoning Powder Using Foam-Mat Drying Method. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 258, No. 1, p. 012002). IOP Publishing. DOI: <https://iopscience.iop.org/volume/1755-1315/258>
- Muahiddah, N., & Sulystyaningsih, N. D. (2021). Analisis Hasil Ekstraksi Sargassum Sp. Dari Teluk Ekas, Pemicu Peningkatan Produksi Rumput Laut, Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Agroqua: Media Informasi Agronomi Dan Budidaya Perairan*, 19(1), 131-142. DOI: <https://doi.org/10.32663/ja.v19i1.1689>
- Mukminah, N., Azzahra, H., & Fathurohman, F. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Carica (*Carica pubescens* L.). *EDUFORTECH*, 7(2), 147-155. DOI: <https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i2.51335>
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1), 1-5. DOI: <https://doi.org/10.56869/clarias.v3i1.343>
- Novita, L., Riyanta, A. B., & Barlian, A. A. (2022). Pengaruh Praperlakuan Oven Terhadap Aktivitas Antioksidan Minyak Kemiri (*Aleurites moluccana* (L.) Willd) Dengan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(2), 283-290. DOI: <https://doi.org/10.51352/jim.v8i2.637>
- Nugroho, D. F., & Wijayanti, D. A. (2021). Pengaruh penambahan sari wortel pada yoghurt ditinjau dari aw, kadar air, viskositas, total asam tertitiasi dan kadar protein. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(1), 18-23. DOI: <https://doi.org/10.32585/ags.v5i1.1374>
- Nuraini, V., & Karyantina, M. (2019). Pengaruh waktu pemanasan dan penambahan air terhadap aktivitas antioksidan selai buah bit (*Beta vulgaris* L.). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 26-36. DOI: <https://doi.org/10.26418/jft.v2i1.38021>
- Nurhidajah, Diode Y, Bobby P, and Yunan K.S. (2024). Bioactive Components and Dietary Fibers of the Red, Green, and Brown Seaweeds in the Garut Coast, Indonesia. *Egyptian Journal of Aquatic Biology and Fisheries*, 28(4), 369-

380.

DOI:

https://ejabf.journals.ekb.eg/article_368332_1576fa19c65f0f8506402c30094b4c25.pdf

Pakidi, C. S., & Suwoyo, H. S. (2017). Potensi dan pemanfaatan bahan aktif alga cokelat *Sargassum* sp. *Octopus: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 551-562. DOI: <https://doi.org/10.26618/octopus.v5i2.720>

Pratiwi, A. R., Fadlilah, I., Ananingsih, V. K., & Meiliana, M. (2021). Protein dan asam amino pada edible *Sargassum aquifolium*, *Ulva lactuca*, dan *Gracilariopsis longissima*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 337-346. DOI: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/37085>

Puspita, M., Setyawidati, N. A. R., Stiger-Pouvreau, V., Vandanjon, L., Widowati, I., Radjasa, O. K., ... & Bourgougnon, N. (2020). Indonesian *Sargassum* Species Bioprospecting: Potential Applications of Bioactive Compounds and Challenge for Sustainable Development. In *Advances in Botanical Research* (Vol. 95, pp. 113-161). Academic Press. DOI: <https://doi.org/10.1016/bs.abr.2019.12.002>

Putra, M. D. H., Putri, R. M. S., Oktavia, Y., & Ilhamdy, A. F. (2020). Karakteristik asam amino dan asam lemak bekasam kerang bulu (*Anadara antiquate*) di Desa Benan Kabupaten Lingga. *Marinade*, 3(02), 159-167. DOI: <https://doi.org/10.31629/marinade.v3i02.3404>

Putri, I. Z., & Sumarno, S. (2017). Perbedaan Efek Antibakteri Ekstrak Etanol Lada Hitam (*Piper Nigrum* L.) dengan Ekstrak Etanol Lada Putih (*Piper Nigrum* L.) terhadap *Streptococcus Mutans* secara In Vitro. *E-Prodenta Journal of Dentistry*, 1(1), 1-7. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.eprodenta.2017.001.01.1>

Rachmawati, M. (2009). *Sukses bisnis rumah makan Padang*. Niaga Swadaya. DOI: <http://books.google.co.id/books?id=Nr277rdEJk4C&printsec=frontcover>

Rahmayati, R., Riyadi, P. H., & Rianingsih, L. (2014). Perbedaan Konsentrasigaramterhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes* SP.) Basah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 108-117. DOI: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/4827>

Rahmi, A. D., Dien, H. A., & Kaparang, J. T. (2018). Mutu Mikrobiologi dan Kimia dari Produk Pasta (Intermediet Product) Penyedap Rasa Alami Yang

Disimpan Pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 42-47. DOI: <https://doi.org/10.35800/mthp.6.2.2018.19510>

Ramli, A. (2008). *Masakan Padang Popular & Lezat*. Niaga Swadaya. DOI: https://books.google.com/books/about/Masakan_Padang_Popular_Lezat.html?id=kK3o9sR_Xr0C

Retnaningsih, C., & Juniarti, T. C. (2020). Cookies Tepung Komposit Mocaf Dan Tempe Koro Gude (Cajanuscajan) Ditinjau Dari Sifat Sensori, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan. *Praxis: Jurnal Sains, Teknologi, Masyarakat dan Jejaring*, 3(1), 25-35. DOI: <https://doi.org/10.24167/praxis.v3i1.2758>

Riskiana, N. P. Y. C., & Vifta, R. L. (2021). Kajian Pengaruh Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Alga Coklat Genus Sargassum dengan Metode Dpph: Study of the Effect of Solvents on Antioxidant Activity of Brown Algae Genus Sargassum Using the DPPH Method. *Journal of Holistics and Health Sciences (JHHS)*, 3(2), 201-213. DOI: <https://doi.org/10.35473/jhhs.v3i2.80>

Riwanti, P., Mahmiah, M., & Juniar, K. (2024). Antioxidant activity of brown algae extract (Sargassum sp): A review. *Science Midwifery*, 11(6), 962-970. DOI: <https://doi.org/10.35335/midwifery.v11i6.1420>

Riyandi, D. F., Sya'di, Y. K., & Nurhidajah, N. (2022). Total Bakteri, Angka TBA, dan Sifat Sensoris Bumbu Dasar Putih Pasta Berdasarkan Lama Simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 41-49. DOI: <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.41-49>

Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2017). Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla moltkiana prime*.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127. DOI: <http://dx.doi.org/10.52689/higea.v7i2.123>

Sari, A. N. (2016). Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Elkawanie: Journal of Islamic Science and Technology*, 2(2), 203-212. DOI: <http://dx.doi.org/10.22373/ekw.v2i2.2695>

Setiani, N. N. G., Loho, L., & Lintong, P. (2016). Gambaran histopatologik hati tikus wistar (*Rattus norvegicus*) yang diinduksi monosodium glutamate (msg) dan diberikan sari air bawang daun (*Allium fistulosum* L.). *eBiomedik*, 4(2). DOI: <https://doi.org/10.35790/ebm.v4i2.14662>

Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna $L^* a^* b$. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46. DOI:

<https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1042044&val=11774&title=SEGMENTASI%20RUANG%20WARNA%20Lab>

- Sofyan, A., & Kusumawardani, T. P. (2022). Karakteristik fisikokimia selai umbi bit (*Beta vulgaris*) dengan penambahan variasi konsentrasi pure labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(1), 69-76. DOI: <https://ilgi.respati.ac.id/index.php/ilgi2017/article/view/356>
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2022). Effect of Egg White Addition on pH, Density, Emulsion Stability and Color of Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 144-154. DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jipt.v10i2.p144-154>
- Sulistyaningrum, A., Kiloes, A. M., & Darudriyo, D. (2020). Analisis regresi penampilan bawang putih sangga sembalun dan lumbu kuning selama penyimpanan dalam suhu ruang. *Jurnal Agronida*, 6(1), 33-43. DOI: <https://doi.org/10.30997/jag.v6i1.2599>
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(3), 104-111. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19. DOI: <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Viyanti, R., Sumardianto, S., & Seharto, S. (2019). Perbedaan Penggunaan Air Pindang Ikan Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Petis. *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 18(2). DOI: <http://dx.doi.org/10.31941/penaakuatika.v18i2.882>
- Windiani, D., & Ari, D. (2014). *Variasi Resep Praktis Untuk Menu Sehari-hari: Masakan Ayam*. Fmedia. DOI: <https://books.google.co.id/books?id=yTBwAAQBAJ&printsec=copyright>
- Yuana, H., Syauqi, A., & Ramadhan, M. (2023). Analisis Glukosa Serat Kasar pada Akar dan Daun Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*): Glucose Analysis of Crude Fiber on Water Hyacinth (*Eichhornia crassipes*) roots and leaves. *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*, 6(1), 40-46. DOI: <https://doi.org/10.33474/j.sa.v6i1.17451>

Yuniastri, R., & Putri, R. D. (2019). Komposisi Kimia dan Mikrobiologi Bumbu Instan “Soto Madura”. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(2), 25-30. DOI: <https://ejournalwiraraja.com/index.php/JFTA/article/view/779>

