

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.researchgate.net/profile/Cagri_Delilbasi/publication/299757669_Evaluation_of_some_factors_affecting_taste_perception/links/5705013e08ae74a08e270ce8/Evaluation-of-some-factors-affecting-taste-perception.pdf. Diakses 20 Agustus 2020.
- Algabase.org. *Gracilariopsis longissima*.
https://www.algaebase.org/search/species/detail/?species_id=440. Diakses 22 Juni 2020.
- Anonim. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. eBookPangan.com.
https://www.academia.edu/33142912/PENGUJIAN_ORGANOLEPTIK_EVALUASI_SENSORI_DALAM_INDUSTRI_PANGAN. Diakses 22 Juni 2020.
- Astawan, M. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
https://books.google.co.id/books/about/Membuat_mi_dan_bihun.html?id=R63BoS5bRoC&redir_esc=y. Diakses 15 Maret 2020.
- Azrimaidaliza dan Purnakarya, I. 2011. Analisis Pemilihan Makanan pada Remaja di Kota Padang, Sumatera Barat. Universitas Andalas. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 6, No. 1 17-22. <http://dx.doi.org/10.21109/kesmas.v6i1.114>. Diakses 22 November 2019.
- Badilangoe, P M. 2012. Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus carota L.*) dan Substitusi Tepung Bekatul. Skripsi. Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta. <http://e-journal.uajy.ac.id/362/>. Diakses 18 Februari 2020.
- Billina, A. Waluyo, S. Suhandy, D. 2014. Kajian Sifat Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. Universitas Lampung. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 4 No: 2 109-116. <https://media.neliti.com/media/publications/142435-ID-study-of-the-physical-properties-of-wet.pdf>. Diakses 25 November 2019.
- Bleakley, S & Hayes, M. 2017. *Algal Proteins: Extraction, Application, and Challenges Concerning Production*. *Foods*. Published 2017 Apr 26. <https://doi.org/10.3390/foods6050033>. Diakses 30 Mei 2020.
- Botutihe, F & Rasyid, N P. 2018. Mutu Kimia, Organoleptik, dan Mikrobiologi Bumbu Bubuk Penyedap Berbahan Dasar Ikan Roa Asap (*Hermihamphus far.*). Jurnal Perbal Hal:16-30 Fakultas Pertanian Universitas Cokroaminoto Palopo Volume 6 No. 3 Oktober 2018. Universitas Ichsan Gorontalo.

<https://journal.uncp.ac.id/index.php/perbal/article/view/1091>. Diakses 20 Desember 2020

Breternitz, N R; Bolini, H M A & Hubinger, M D. 2017. *Sensory Acceptance Evaluation Of A New Food Flavoring Produced by Microencapsulation of a Mussel (Perna Perna) Protein Hydrolysate*. LWT - Food Science and Technology. <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0023643817303316?token=DCEBBF6657BA81A39CE07B3F4CCA1C856DD24F6DC20BF2C2AEF07E8626D50F011F394FAF8A79A1564C8F72D1D6AADFED>. Diakses 27 Desember 2020.

Chaidir A. 2006. Kajian rumput laut sebagai sumber serat alternatif untuk minuman berserat [tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/8035/2/2006ach.pdf>. Diakses 21 Juni 2020.

Djohar, M A; Timbowo, S M & Mentang, F. 2018. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan Edible Coating Dari Karagenan. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 6, No. 2, April 2018. Unsrat Manado. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/19507>. Diakses 18 Desember 2020.

Fleurence, J. 2004. Seaweed proteins. In *Proteins in Food Processing* (pp.197–213). Woodhead Publishing Limited. <https://doi.org/10.1533/9781855738379.1.197>. Diakses 20 November 2020.

Fried, G & Hadenemos, G. 2006. *Schaum's Outline : Biologi*. Penerbit Erlangga. Jakarta. https://books.google.co.id/books?id=ldlZZkx_pYoC&printsec=frontcover&dq=Schaum%E2%80%99s+Outline:+Biologi&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwjv2K6Z17rqAhUSU30KHeOTCy8Q6AEwAHOECAMQAg#v=onepage&q=Schaum%E2%80%99s%20Outline%20%3A%20Biologi&f=false. Diakses 20 November 2019.

Freitas, M. 2017. *The biotechnological potential of the seaweed Gracilariopsis longissima (Rhodophyta, Gracilariales): assessment of growth performance and nutraceutical value of a natural resource*. Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, Instituto Politécnico de Leiria. <https://iconline.ipleiria.pt/bitstream/10400.8/2983/1/MartaFreitasTeseMestrado.pdf>. Diakses 19 November 2019.

Habsari, R. 2007. Info Boga Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. <https://books.google.co.id/books?id=zAQMZo8POkEC&pg=PA7&dq=Info+Boga+Jakarta&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwjzIR1brqAhWXeisKHcIbBasQ6AEwAHOECAIQAg#v=onepage&q=Info%20Boga%20Jakarta&f=false>. Diakses 20 November 2019.

Hartono, G. 2014. DETEKSI AMBANG BATAS RASA ASAM DITINJAU DARI TINGKATAN USIA DAN JENIS KELAMIN DI DAERAH PESISIR PEMALANG DAN SEMARANG. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
<http://repository.unika.ac.id/319/>. Diakses 25 Agustus 2020.

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>. Diakses 15 Mei 2020.

Johan, Y. 2019. KOMPONEN-KOMPONEN FLAVOR UMAMI PADA *SEAWEED*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
<http://repository.unika.ac.id/21085/>. Diakses 25 Juni 2020.

Kadi, A. 2014. Seaweed Sebagai Produk Alami dari Perairan Indonesia. *Jurnal Oseana*, 32(3): 31-40. http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/os_xxxix_3_2014-4.pdf. Diakses 1 Juli 2020.

KEMENKES RI, 2020. Surat Edaran Nomor HK.02.01/MENKES/ 202/2020 Tentang Protokol Isolasi Diri Sendiri Dalam Penanganan *Coronavirus Disease (COVID-19)*. https://covid19.kemkes.go.id/download/SE_MENKES_202_2020_protokol_isolasi_diri_COVID.pdf?. Diakses 25 Juli 2020.

KEMENKES RI, 2020. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian *Corona Virus Disease 2019 (Covid-19)*. http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/KMK_No_HK_01_07-MENKES-382-2020_ttg_Protokol_Kesehatan_Bagi_Masyarakat_di_Tempat_dan_Fasilitas_Umum_Dalam_Rangka_Pencegahan_COVID-19.pdf. Diakses 25 Juli 2020.

Komarawidjaja, W., dan Kurniawan, DA. 2008. Tingkat Filtrasi Rumput Laut (*Gracilaria sp*) Terhadap Kandungan Ortofosfat (P_2O_5). *Jurnal Teknik Lingkungan* Vol. 9 No. 2. <https://media.neliti.com/media/publications/143048-ID-none.pdf>. Diakses 10 Juli 2020.

Koswara, S. 2009. TEKNOLOGI PENGOLAHAN MIE. eBookPangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>. Diakses 15 November 2019.

Kozak, M & Cliff, M A. 2013. *Systematic Comparison of Hedonic Ranking and Rating Methods Demonstrates Few Practical Differences*. *Journal of Food Science* Vol. 78, Nr. 8, 2013. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12173>. Diakses 20 Desember 2020.

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>. Diakses 15 Mei 2020.

Mason, R L & Nottingham, S M. 2002. FOOD 3007 and FOOD 7012 SENSORY EVALUATION MANUAL. The University of Queensland.

https://www.researchgate.net/profile/Aly_Abdel-Moemin3/post/hi_i_want_to_know_the_sensory_evaluation_of_food_items_for_my_research_work_what_is_the_exact_procedure/attachment/59d633e879197b8077991952/AS%3A376827064406016%401466853981385/download/8940001-Sensory-Evaluation-Manual.pdf. Diakses 20 Juni 2020.

Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press LLC. https://www.worldcat.org/title/sensory-evaluation-techniques/oclc/68786718&referer=brief_results. Diakses 27 Juni 2020.

Merdekawati, W. dan Susanto A B. 2009. Kandungan Dan Komposisi Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya Untuk Kesehatan. *Squalen* Vol. 4 No. 2. <https://bbp4b.litbang.kkp.go.id/squalen-bulletin/index.php/squalen/article/viewFile/147/96>. Diakses 1 Juli 2020.

Mojet, J. 2004. Taste Perception with Age. A Thesis for the degree of PhD. Wageningen University The Netherlands. <http://edepot.wur.nl/28740>. Diakses tanggal 15 Oktober 2020.

Peng, Y., Hu, J., Yang, B., Lin, X.-P., Zhou, X.-F., Yang, X.-W., & Liu, Y. (2015). *Chemical composition of seaweeds*. *Seaweed Sustainability*, 79–124. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780124186972000052>. Diakses 1 Juli 2020.

Princestasari, L. D., & Amalia, L. 2015. Formulasi rumput laut *Gracilaria sp.* dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. *Jurnal Gizi Pangan*, 10(3), 185–196. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/11582>. Diakses 10 Februari 2020.

Rahmi, A. D., Dien, H. A., dan Kaparang, J. T. 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, No. 2, 42-47. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/19510>. Diakses 17 November 2019.

Reed, D. R., Mainland, J. D., & Arayata, C. J. (2019). *Sensory nutrition: The role of taste in the reviews of commercial food products*. *Physiology & behavior*, 209, 112579. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2019.112579>. Diakses 25 November 2019.

Rohani-Ghadikolaei, K., Abdulalian, E., & Ng, W. K. 2012. *Evaluation of The Proximate, Fatty Acid and Mineral Composition of Representative Green, Brown and Red Seaweeds From The Persian Gulf of Iran as Potential Food and Feed Resources*. *Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13197-010-0220-0>. Diakses 15 Mei 2020.

Santika, A. 2015. Hubungan Indeks Massa Tubuh (IMT) dan Umur Terhadap Daya Tahan Umum (Kardiovaskuler) Mahasiswa Putra Semester Ii Kelas A Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan Ikip Pgri Bali Tahun 2014. *Jurnal Pendidikan*

Kesehatan Rekreasi Volume 1 : Hal. 42 – 47, Juni 2015. <https://ojs.ikipgribali.ac.id/index.php/jpkr/article/view/6>. Diakses 25 Agustus 2020.

Sari, D K. 2018. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi *Gracilaria sp.* dan Kolang-Kaling (*Arenga catechu L.*) Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Mutu Nori dan Kajian Implementasi Sebagai Sumber Belajar. Fakultas Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. <http://eprints.umm.ac.id/38085/>. Diakses 10 Juli 2020.

Setyaningsih, D; Apriyantono, A dan Sari, MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Kampus IPB Taman Kencana Bogor. Bogor, Indonesia.

https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=xzP4DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=analisis+sensori+untuk+industri+pangan+dan+agro&ots=slhULrUtYB&sig=uZ3Agmk09yj4xNZSS1KsziEI8pQ&redir_esc=y#v=onepage&q=analisis%20sensori%20untuk%20industri%20pangan%20dan%20agro&f=false. Diakses 10 November 2020.

Setyasih, M; Ardiningsih, P & Nofiani R. 2013. Analisis Organoleptik Produk Bubuk Penyedap Rasa Alami Dari Ekstrak Daun Sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). JKK, tahun 2013, volume 2 (1), halaman 63-68. Universitas Tanjungpura. Pontianak. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jkkmipa/article/view/1767>. Diakses 9 Desember 2020.

Suhaema, M H. *Consumption Patterns with Occurrence of Metabolic Syndrome*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 2015(9): 1-10. <http://journal.fkm.ui.ac.id/index.php/kesmas/article/view/741>. Diakses 1 Juni 2020.

Sunariani, J.; Yuliati. dan B. Aflah. 2007. Perbedaan Persepsi Pengecap Rasa Asin 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> . Diakses 24 Agustus 2020.

Suparmi, & Sahri, A. 2009. Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan, 95–116. <http://jurnal.unissula.ac.id/index.php/majalahilmiahsultanagung/article/view/252>. Diakses 25 Juni 2020.

Suprianto, E. 2018. Formulasi Analisa Sensori Dan Fisik Bumbu Penyedap Granula Berbasis *Spirulina*. Unika Soegijapranata Semarang. <http://repository.unika.ac.id/18923/>. Diakses 3 Januari 2021.

Thaw, A. K. 1996. *Changes in Taste Threshold over the Life Span of the Sprague-Dawley Rat*. Journal of Chem Senses 21: 189-193. <https://academic.oup.com/chemse/article/21/2/189/346909> . Diakses 24 Agustus 2020.

- Verma, P.; S. Mittal.; A. Ghildiyal.; L. Chaudary. dan K. K. Mahajan. (2007). Salt Preference : Age and Sex Related Variability. *Indian Journal Physiol Pharmacol* 2007; 51 (1) : 91–95. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17877299/>. Diakses 24 Agustus 2020.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T S., dan Kusdiana R N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review* Vol. 5 No. 1 Mei 2014: 57-65. <https://journal.binus.ac.id/index.php/BBR/article/viewFile/1196/1064>. Diakses 26 Juni 2020.
- Warnisari, L. 2009. Deteksi Kepekaan Terhadap Rasa Manis Ditinjau Dari Segi Gender, Usia , Sosial Ekonomi, dan Kebiasaan Konsumsi Makanan dan Minuman Manis Pada Orang Semarang. Skripsi Sarjana. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. <http://repository.unika.ac.id/7111/>. Diakses 25 Agustus 2020.
- WHO, 2020. *Advice on the use of masks the community, during home care and in health care settings in the context of the novel coronavirus (2019-nCoV) outbreak.* <https://www.kemkes.go.id/resources/download/info-terkini/Coronavirus/advice-on-the-use-of-masks-2019-ncov.pdf>. Diakses 25 Juli 2020.
- 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*.
- Zoecklein, B W. Tanpa tahun. Sensory Analysis . https://www.apps.fst.vt.edu/extension/enology/downloads/wm_issues/Sensory%20Analysis/Sensory%20Analysis%20-%20Section%203.pdf . Diakses 28 Juli 2020.