

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Official Method of Analysis of The Association. 2005. Official Analytical Chemists. Arlington (USA): The Association of Official Analytical of Chemist Inc.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4273-1996 Syarat Mutu Penyedap Rasa Sapi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., dan Maligan, J. M. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4): 53–61.
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427–435.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2019. *Statistik Daerah Provinsi Sumatera Barat 2019*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Padang.
- Badrudin dan Wudianto. 2004. *Biologi, Habitat dan Sebaran Ikan Layur serta Beberapa Aspek Perikanan*. Balai Riset Perikanan Laut : Jakarta.
- BeMiller, J. N., & Whistler, R. L. (Eds.). (2009). *Starch: Chemistry and Technology* (3rd ed.). Academic Press.
- Berge, J. P., and Barnathan, G. 2005. *Fatty Acids from Lipids of Marine Organisms: Molecular Diversity; Role as Biomarkers; Biologically Active Compounds and Economical Aspects. Advances in Biochemical Engineering/Biotechnology*, 96, 49-125.
- Bhattacharya, T., Bhakta, A., and Gosh, S. K. 2011. *Long Term Effect of Monosodium Glutamate in Liver of Albino Mice after Neo-Natal Exposure. Nepal Med Coll J*, 13(11) : 1.

- Djarajah, N.M. dan Abbas, S.D. 2001. *Budidaya Jamur Tiram (Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama-Penyakit)*. Yogyakarta: Kanisius.
- 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* 6 (2). FPIK. Unsrat. Manado.
- Egra, S., Irawan W. K., Enos, T. A., and Harlinda, K. 2019. *The potential of white-oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) as antimicrobial and natural antioxidant*. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 17(1).
- FAO. 2024. *The State of World Fisheries and Aquaculture 2024 – Blue Transformation in action*. Rome.
- Jiang, C., Duan, X., Lin, L., Wu, W., Li, X., Zeng, Z., Luo, Q., & Liu, Y. (2023). *A review on the edible mushroom as a source of special flavor: Flavor categories, influencing factors, and challenges*. *Food Frontiers*, 4(4).
- Juita, N., Lovadi, I., dan Linda, R. 2015. Pemanfaatan Tumbuhan Penyedap Rasa Alami pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung dan Melayu di Kabupaten Sanggau. *Jurnal Protobiont*. Vol 4 (3) : 74-80.
- Karomah, S., Haryati, S., & Sudjatinah, S. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karapas Udang Terhadap Sifat Fisikokimia Kaldu Bubuk yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(1), 10–17.
- Li, Q., Zhang, Y., & Zhang, Z. (2025). *Correction: Li et al. (2023). Impact of the COVID-19 pandemic on liberal arts education: An empirical study in Hong Kong*. *Education Sciences*, 15(10), 1287.
- Muchtadi D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Penerbit Alfabeta. Jakarta.
- Muljowati, J. S. 2015. *Jamur Sebagai Pangan Fungsional: Penyuluhan Jamur Pangan di Desa Argo Peni Kecamatan*

Ayah Kabupaten Kebumen. Purwokerto: Fakultas Biologi Unsoed.

- Nakamura, I. and Parin, N., V. 1993. *Snake mackerels and cutlassfishes of the world (families Gempylidae and Trichiuridae). An annotated and illustrated catalogue of the snake mackerels, snoeks, escolars, gemfishes, sackfishes, domine, oilfish, cutlassfishes,. scabbardfishes, hairtails, and frostfishes known to date. FAO Species Catalogue. Synop. Vol. 15: 125(15).*
- Ningsih, I. Y., Suryaningsih, I. B. dan Rachmawati, E., 2018. Pengembangan Produk Penyedap Rasa dan Tepung Jamur Tiram di Desa Penambangan dan Kelurahan Dabasah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, 12(3), 307-313.
- Nurul-Izzah, M. O., Nasim, P., Inshirah, I., Aida, F. M. N. A., Farhat, A., Shahin, R., Patmawati, & Raseetha, S. (2023). Drying treatments of oyster (*Pleurotus* spp.) and shiitake (*Lentinula edodes*) mushrooms: a review. *Food Research*, 7, 146-159.
- Nofiauwaty, N., Fitrianto, E. M., & Lisnawati, I. 2020. *Brand Ambassador and the Effect to Consumer Decision on Online Marketplace in Indonesia. Sriwijaya International Journal Of Dynamic Economics And Business*, 4(1), 21–30.
- Novianti, T. (2021). Analisa kadar protein dan mikrobiologi bumbu bubuk penyedap rasa berbahan dasar daging ikan yang berbeda. *Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains (JPFS)*, 4(2), 78–84.
- Maryam, A., & Sinta. (2021). Analisis mutu dan pendugaan umur simpan penyedap rasa jamur tiram putih. *Cross-border*, 2(1), 142–150.
- Mediani A, Hamezah HS, Jam FA, Mahadi NF, Chan SXY, Rohani ER, Che Lah NH, Azlan UK, Khairul Annuar NA, Azman NAF, Bunawan H, Sarian MN, Kamal N and Abas F (2022)

- A comprehensive review of drying meat products and the associated effects and changes. *Front. Nutr.* 9:1057366.
- Prathama, M., Susila, A. D., dan Santosa, E. 2023. Respons Pertumbuhan dan Produksi Bawang Merah terhadap Kepadatan Populasi dan Jumlah Selang Fertigasi Menggunakan Irigasi Tetes. *J. Hort*, 14(2): 78-86.
- Salamah, E., Purwaningsih, S., & Permatasari, N. P. (2008). *Diversifikasi produk olahan ikan layur (Trichiurus sp.)*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 11(2), 183–191.
- Shaviklo A. R. (2015). Development of fish protein powder as an ingredient for food applications: a review. *Journal of food science and technology*, 52(2), 648–661. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1042-7>.
- Susanti, I., Pranamuda, H., Pradana, A., Agustini, K & Ranasasmita, R. 2013. “Produksi, Karakterisasi Dan Pemanfaatan Ekstrak Beta Glukan Sebagai Anti Tumor”. Seminar Insentif Riset SINAS: Membangun Sinergi Riset Nasional untuk Kemandirian Teknologi.
- Sroy, S., Avallone, S., Servent, A., In, S., & Arnaud, E. (2023). *Does drying preserve the nutritional quality of small freshwater fish without excessive concentrations of heavy metals? Current Research in Food Science*, 6, 100489.
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13–21.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., dan Surti, T. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger negletus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 104-111.
- Tran, N. Y. T., Vu Duc, N., Dang Le, T., Huynh, L. B., Nguyen, A. V. V., & Dao, T. P. (2023). *Study of seasoning powder*

processing from gray abalone mushroom. Journal of Food Quality, 2023, Article 7991830.

Untari, I. 2010. Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. *Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 554.

Usawakesmanee, W., Pisuchpen, S., Siripongvutikorn, S., Khatcharin, N., & Rujirapong, C. (2024). Packaging impact on quality changes of dried Liang leaf seasoning. *Heliyon, 10*(22), e40462.

Wang, X., Gilliam, C., Kealy, A., Close, J., & Moran, B. (2022). *Probabilistic map matching for robust inertial navigation aiding*. arXiv.

Yabudi, W., Yusuf, N., & Djailani, F.M. 2022. Formulasi dan Karakterisasi Kaldu Bubuk dari Hasil Samping Industri Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus.sp*). *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*. 7(10), 16467- 16482.

Zulmi, R. 2017. *Analisis Usahatani Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Pada Usaha Berkat Yakin Di Kelurahan Kuranji Kota Padang*. Diploma thesis, Universitas Andalas.

