

DAFTAR PUSTAKA

- Akolo, R. A. (2019). Karakteristik Mutu Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Pada Penyedap Rasa Instan. *Journal of Agritech Science*, 3(2), 60-77.
- Allington. (2002). *Channa striatus*, *Fish Capsule Report for Biology of Fishes 25 November 2019 pukul 20.04 WIB*.
- Anonim. (2012). *Pembudidaya Tomat Secara Komersial*. Penebar Swadaya.
- Asfar M. Tawali AB, A. N. (2014). Extraction of albumin of snakehead fish (*Channa striata*) in producing the fish protein concentrate. *International Journal of Science and Technology Research*, 3(4), 85-88.
- Asikin, N. A. (2018). Karakteristik Ekstrak Protein Ikan Gabus Berdasarkan Ukuran Berat Ikan Asal Das Mahakam Kalimantan Timur. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 137-142.
- Atsarini, D. (2018). *Hilangkan MSG, 4 Bahan Masakan ini Bisa Jadi Pengganti*. Media Merah Putih.
- BPOM, L. P. (2015). *Badan Pengawas Obat dan Makanan dan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, Kosmetik Majelis Ulama Indonesia*.
- Budiharjo, A. (2012). Seleksi dan potensi budidaya jenis-jenis ikan wader dari genus *rasbora*. *Biodiversitas*, 3(2).
- Cahyadi, W. (2008). *Bahan Tambahan Pangan, Analisis dan Aspek Kesehatan edisi ke-2*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chasanah, E. N. (2015). Komposisi Kimia, Kadar Albumin dan Bioaktivitas Ekstrak Protein Ikan Gabus (*Channa striata*) Alam dan Hasil Budidaya. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(2).
- Diana, A. A. (2018). Peningkatan Potensi Ikan Baji - Baji (*Grammoplites scaber*) dan Proporsi Bagian Tubuh sebagai Sumber Bahan Baku. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1), 14-22.
- Eli. (2016). *Chynoglossus lingua*.
- Faoziyah, A. (2014). Pembuatan glutamate alami menggunakan ikan tenggiri sebagai alternatif bumbu penyedap rasa non MSG. *Jurnal Kesehatan Al-Irsyad (JKA)*, 5(1), 9-14.

- Fitri, R. R. (2018). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum mill*) sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 1-26.
- Girindra, A. (2010). *Biokimia 4*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Girsang, H. (2008). *Studi Penentuan Daerah Penangkapan IkanTongkol Melalui Pemetaan Penyebaran Klorofil-A dan Hasil Tangkapan di Palabuhanratu*, . Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan: Institut Pertanian Bogor.
- Hafiludin. (2011). Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal kelautan*, 4(1), 45-48.
- Hamidah. (2015). *Formulasi Savory Barbecue Flavor dari Hidrolisat Protein Ikan Glutamah (*Johnius belangerii*)*. Jawa Timur: Universitas Jember.
- Handrian, R. M. (2013). Peningkatan Kadar Vitamin C Buah Tomat Dataran Rendah dengan Pemberian Hormon GA3. *Jurnal Agroteknologi*, 2(1), 333-339.
- Haq, N. (2015). *Sepuluh efek bahaya msg bagi kesehatan jangka panjang*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Harli. (2008). Asam Amino Esensial.
- Hermiastuti, M. (2013). *Analisis kadar protein dan identifikasi asam amino pada ikan patin*. Jawa Timur: Universitas Jember.
- Indonesia, T. K. (2017). *Persatuan Ahli Gizi Indonesia*. PT. Gramedia.
- Jones, T. A.-M. (2008). Importance of Behav- Ioral Manipulations an Measures in Rat Modelsof Brain Damage and Brain Repair. *ILAR Journal*, 44(1), 144-152.
- Kemenkes, R. (2008). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Direktorat Gizi
- Kristantina, M. (2010). *KarakteristikFisik Kimia Hidrolisat Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Menggunakan Enzim Papain*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kurtanty, D. F. (2018). *Review Monosodium Glutamat*. Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Penerbitan Primer Koperasi Ikatan Dokter Indonesia.
- M, N. (2012). Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 1-8.

- M. Alaksmar Djohar, S. M. (2018). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan Edible Coating Dari Karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 233-237.
- Makmur. (2013). Biologi Reproduksi Ikan Gabus di Daerah Banjiran Sungai Musi Sumatera Selatan. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 3(7), 57-67.
- Mardiana, F. &. (2014). Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein (Food supplement). *Jurnal Bionature*, 15(1), 54-60.
- Marzuki, A. (2016). Etnosia. *Jurnal Etnografi Indonesia*, 1(2), 1-80.
- Muchtadi, D. (2008). *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Mustar. (2013). *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement) Study Of Making Snakehead Shredded (Ophiochpalus Striatus) As Food Supplement*.
- Niswah, C. P. (2016). Uji Kandungan Formalin Pada Ikan Asin di Pasar KM 5 Palembang. *Jurnal Bioilmi*, 2(2), 121–128.
- Novita. (2012). Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 1-8.
- Octaviyanti Nadhia, B. D. (2017). Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau . *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1-4.
- Parwati, M. A. (2019). *Uji Protein dan Organoleptik Penyedap Rasa Alami Komposisi Jamur Kancing dan Ikan Tongkol*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pinera, M. (2015). *Hidrolisis Daging Ikan Patin (Pangasius hypophtalmus) dengan Protease Biduri (Calotropis gigantea) sebagai Bahan Baku Pembuatan Flavor Enhancer*. Jawa Timur: Universitas Jember.
- Prasetyaningsiha Y, M. W. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap. *Jurnal Eksergi*, 15(2), 41-47.
- Prastari, C. C. (2017). Karakteristik Protein Ikan Gabus yang Berpotensi sebagai Antihiperlikemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 413-423.
- Prasulistyowati, T. E. (2011). *Modifikasi Hidrolisis Enzimatis Koro Kratok Menggunakan Campuran Enzim Protease Biduri dan Papain untuk*

- Memproduksi Flavor Enhancer*. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Jember.
- Rahayuni, G. B. (2013). Penambahan Gembili pada Flakes Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 505-513.
- Riau, B. P. (2017). *Produksi Ikan Gabus di Provinsi Riau*.
- Rohmawati, S. (2010). Kandungan Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus streatus*) berdasarkan Berat Badan Ikan. *Jurnal MIPA Universitas Muhammadiyah*, 55-65.
- Rosdiani, A. I. (2019). Karakteristik Mutu Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik pada Penyedap Rasa Instan. *Journal of Agritech Science*, 3(2).
- Sari D.K, M. S. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Agritech*, 34(2), 120-125.
- Sediaoetama, A. D. (2014). *Ilmu Gizi Jilid 3*. Dim Rakyat.
- Seonathi, D. K. (2016). *Studi Reproduksi Ikan Lidah di Perairan Ujung Pangkah*. Jawa Timur.
- Standar Nasional Indonesia, S. (1996). *Syarat Mutu dan Fisik Penyedap Rasa Sapi*.
- Susanto, H. (2008). *Budidaya Ikan di Pekarangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susilowati, R. J. (2015). Potensi Ikan Air Tawar Budidaya sebagai Bahan Baku Produk Nutrasetikal Berbasis Serum Albumin Ikan. *Jurnal Perikanan dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(1), 37-44.
- Suwandi, R. N. (2014). Proporsi Bagian Tubuh dan Kadar Proksimat Ikan pada Berbagai Ukuran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 22-28.
- Syarfaini. (2012). *Dasar Dasar Ilmu Gizi*. Makassar: Alauddin University Press.
- TKPI. (2017). *Persatuan Ahli Gizi Indonesia*. PT. Gramedia.
- Tridiyani, A. (2012). *Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (*istiophorus sp.*) Kemasan Vakum - Non Vakum pada Berbagai Suhu Penyimpanan dan Pendugaan umur Simpannya*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Institut Pertanian Bogor.

- Wijayanti, R. P. (2016). *Formulasi Flavor Enhancer dari Hidrolisat Protein Ikan Wader (Rasbora jacobsoni)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian: Universitas Jember.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Witono, Y. W. (2017). Profil Flavor Enhancer Hasil Hidrolisis Enzimatis Ikan Bernilai Ekonomi Rendah Dalam Penggunaannya Sebagai Ingredien Pada Makanan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 69-81.
- Yuli witono, I. t. (2015). Produksi Flavor Alami Komersial Dengan Memanfaatkan Potensi Bahan Baku Dari Ikan Sungai Dan Ikan Air Tawar Secara Enzimatis Menggunakan Protease Lokaldari Tanaman Biduri. *Jurnal Procedia*, 1-18.
- Zaelani, A. (2012). *Kandungan Gizi pada Ikan*. <http://penyuluhankelautan.perikanan>.