

---

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2016. *Monosodium glutamate*. (<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3d/Monosodium-glutamate.png>). Diakses pada tanggal 30 September 2022 pukul 19.00 WIB
- Atmaja T.A 2008, *Pengaruh Penggunaan Pupuk Sipramin terhadap Kandungan CD Tanah Vertisol dengan Indikator Tanaman Padi pada Musim Tanam II*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Bellitz, H.D and Grozch, W. 1999. *Food Chemistry 2nd.ed*. Springer-Verlag Berlin Herdberg. Germany
- Cahyaningtias, S, Debora, & Nona, F. 2020. ‘Sosialisasi Pembuatan Penyedap Rasa Alternatif di Desa Janti Sidoarjo’, *Abadimas Adi Buana*, 3(2). pp. 17-22
- Chasanah A.N. 2007. *Efektivitas Biofilm Psweudomonas putida dengan Medium Pendukung Pipa PVC dan Tempurung Kelapa untuk Menurunkan Kadar Kromium (Cr) Limbah Cair Industri Penyamakan Kulit*. Skripsi UNS. Surakarta
- Dellweg. 1983, (ed) “*Biotechnology*”, Vol 3, Chemie, Weinheim.
- Fais. 2010. *Proses Kristalisasi Pada Monosodium Glutamat*. (<http://kutankrobek.wordpress.com/2010/08/23/proses-kristalisasi-pada-monosodium-glutamat>). Diakses pada tanggal 30 September 2022 pukul 20.00 WIB.
- Herjanto, E. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Grasindo, Jakarta.
- Jamilah I.T. 2003. *Biofilm sebagai Mikrolingkungan Bakteri yang Unik: Seberapa Jauh Kita Mengenalnya*. Makalah Falsafah Sains, Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Kumalaningsih, S dan N. Hidayat. 1995. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.

- 
- Mulianto S, Cahyadi E.R, dan Wiidjajakusuma M.K. 2006. *Panduan Lengkap Supervisi Diperkaya Perspektif Syariah*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Murniyati, Suryaningrum D, dan Muljanah I. 2014. *Membuat Fillet Lele dan Produk Olahannya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Novianti, T. 2020. 'Kajian Pemanfaatan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami Non Msg Dengan Pendekatan Bioekonomi Perikanan'. *Barakuda*, 45(2). pp. 56-68
- Praja, D. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Prasetyaningsih, Y, Myra, & Nunik, E. 2018. 'Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor)', *Eksergi*, 15(2). pp. 41-47
- Said, G. 1991. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT. Meiyatama Sarana Perkasa.
- Soeparman dan Suparmin. 2002. *Pembuangan Tinja dan Limbah Cair*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Tamaya, A, Yudhomenggolo, & Apri, D. 2020. 'Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2). pp. 13-21
- Tobing, Haytinufus A. L. 2009. *Yang Benar dan Salah Tentang MSG Masak Sehat dengan Bumbu Penyedap (MSG)*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1995. *Teknologi Fermentasi*. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas bersama Antar Universitas, PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta
- Yonata, A & Indah, I. 2016. 'Efek toksik konsumsi monosodium glutamate', *Majority*, 5(3). pp. 100–104