

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. (2019). Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk kaldu jamur tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 53-61. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.6>
- Ansori, F. A. Z., Sarofa, U., Anggreini, R. A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sup Krim Instan Labu Kuning (*Curcubita moschata*). *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 13 (2), 198. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.3108>
- Azhari, F., & Rahmawati, R. (2024). Mutu Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) yang Dilapis Ekstrak Daun Mimba (*Azadirachta indica* A Juss.) selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 11(1), 19-27. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.1.19>
- Ayu, r. D. S., wahyuni, s., & faradilla, r. F. (2021). Pengaruh formulasi tepung pangan lokal terhadap karakteristik produk flakes (sereal): Studi Kepustakaan.
- Botutihe, F., Ali, D. A., & Nurhafsa, N. (2024). Pengaruh konsentrasi penambahan bubuk ikan roa asap (*Hemiramphus* sp.) terhadap tingkat kesukaan bumbu penyedap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(7), 599-610. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i7.49143>
- Chang, B. Y., Koo, B. S., & Kim, S. Y. (2021). Pharmacological activities for *Morus alba* L., focusing on the immunostimulatory property from the fruit aqueous extract. *Foods*, 10(8), 1966. <https://doi.org/10.3390/foods10081966>
- Chen, C.; Zhang, B.; Fu, X.; You, L.J.; Abbasi, A.M.; Liu, R.H. (2016). The digestibility of mulberry fruit polysaccharides and its impact on lipolysis under simulated saliva, gastric and intestinal conditions. *Food Hydrocoll*, 58, 171–178. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.02.033>
- Dasgan, H. Y., Aldiyab, A., Elgudayem, F., Ikiz, B., & Gruda, N. S. (2022). Effect of biofertilizers on leaf yield, nitrate amount, mineral content and antioxidants of basil (*Ocimum basilicum* L.) in a floating culture. *Scientific Reports*, 12(1), 20917. <https://doi.org/10.1038/s41598-022-24799-x>
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. (2020). Penentuan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf life test (ASLT) pada bubuk minuman instan stroberi foam-mat drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 151-157. <https://doi.org/10.17728/jatp.7539>
- Dendra, I. M., & Oktavia, S. (2017). Hubungan Tingkat Konsumsi Energi dan Natrium dengan Penderita Hipertensi di Kelurahan Malalayang I Kota Manado. *Jurnal GIZIDO*, 9(1), 14-27. <https://doi.org/10.47718/gizi.v9i1.429>

- Dewi, T. A., Pujiastuti, D. Y. Y., Tjahjaningsih, W., Subekti, S., Nirmala, D., & Saputra, E. (2023). Karakteristik kimia dan organoleptik flakes dengan substitusi tepung daging ikan patin (*Pangasius Sp.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v17i2.3888>
- Dillasamola, D., Rachmaini, F., Juwita, D. A., & Haryati, R. (2021). The effect of giving red-fleshed watermelon juice (*citrullus lanatus* (thunb.)) on pregnant white mice (*mus musculus*) exposed by Monosodium Glutamat (MSG) orally on the number and morphology of fetus. *Pharmacognosy Journal*, 13(1), 97–102. [10.5530/pj.2021.13.14](https://doi.org/10.5530/pj.2021.13.14)
- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L. (2018). Karakteristik fisikokimia yogurt tanpa lemak dengan penambahan whey protein concentrate dan gum xanthan. *Agritech*, 38(2), 178-186. <https://doi.org/10.22146/agritech.22451>
- Fadila, F. (2021). Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*). *Hospital Majapahit (Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto)*, 13(1), 21-34. <https://doi.org/10.55316/hm.v13i1.669>
- Fajri, S., Gunawan, H., Batubara, L. R., & Sitorus, Z. (2022). Prediksi Hasil Produksi Tanaman Tomat di Indonesia Menurut Provinsi Menggunakan Algoritma Fletcher-Reeves. *Building of Informatics, Technology and Science (BITS)*, 4(3), 1471-1482. <https://doi.org/10.47065/bits.v4i3.2704>
- Fajriyah, A. R., & Winarti, S. (2022). Karakteristik Penyedap Rasa Daun Murbei Dan Kepala Udang Dengan Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Papain Dan Calotropin. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 9(1), 39-52. <https://scholar.archive.org>
- Febriana, L. G., & Subarnus, A. (2022). Aktivitas Daun Murbei (*Morus alba L.*) sebagai Antimalaria. *Farmaka*, 20(1), 34-40. <https://doi.org/10.24198/farmaka.v20i1.33838>
- Fitri, R. R. (2018). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dan Tomat (*Lypersion Esculentum Mill*) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2): 94-100. <https://jurnal.pkr.ac.id>
- Gabriela, M. C., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020). Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan minuman instan serbuk buah pepaya (*Carica papaya L.*) dan buah pala (*Myristica fragrans H.*). In *Cocos* (Vol. 12, No. 3). <https://doi.org/10.35791/cocos.v7i7.31313>
- Ghassani, A. M., & Agustini, R. (2022). Formulation of *Flavor Enhancer* from Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3), 222-232. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>

- Han, K., Wang, C., Gao, Y., Zhang, J., & Xie, J. (2025). Response of amino acids, phenolic acids, organic acids, and mineral elements to fulvic acid in spinach (*Spinacia oleracea* L.) under nitrate stress. *Scientific Reports*, 15(1), 9444. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-93974-7>
- Hao, J., Gao, Y., Xue, J., Yang, Y., Yin, J., Wu, T., & Zhang, M. (2022). Phytochemicals, pharmacological effects and molecular mechanisms of mulberry. *Foods*, 11(8), 1170. <https://doi.org/10.3390/foods11081170>
- Harada Padermo, S., Dias-Faceto, L. S., Selani, M. M., Alvim, I. D., Floh, E. I. S., Macedo, A. F., ... & de Souza Vieira, T. M. F. (2020). Umami Ingredient: *Flavor* enhancer from shiitake (*Lentinula edodes*) byproducts. *Food Research International*, 137, 109540. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109540>
- Hariyadi, T. (2019). Aplikasi Metoda Foam-Mat Drying Pada Proses Pengeringan Tomat Menggunakan Tray Dryer. 10th Industrial Research Workshop and National Seminar, 250-257. <https://doi.org/10.35313/irwns.v10i1.1396>
- Haryanto, B. (2016). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Terhadap Sifat Fisik, Kadar Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Kesehatan*, 7(1): 1-8. <http://digilib.unila.ac.id/id/eprint/8312>
- Hidayaturrahmah, H., Muhamat, M., & Akbar, A. (2016). Efek ekstrak minyak ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) terhadap peningkatan memori dan fungsi kognitif mencit berdasarkan passive avoidance test. *Jurnal Pharmascience*, 3(2).
- Hongkulsup, C., Khutoryanskiy, V. V., & Niranjana, K. (2016). Enzyme Assisted Extraction Of Chitin From Shrimp Shells (*Litopenaeus vannamei*). *Journal of Chemical Technology & Biotechnology*, 91(5), 1250- 1256. <https://doi.org/10.1002/jctb.4714>
- Imtihani, H. N., & Permatasari, S. N. (2020). Sintesis dan Karakterisasi Kitosan dari Limbah Kulit Udang Kaki Putih (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Simbiosis*, 2(9). <http://repository.akfarsurabaya.ac.id/id/eprint/314>
- Isnani, W., & Muin, N. (2015). Tanaman Murbei Sumber Daya Hutan Multimanfaat. *Buletin Eboni*, 12(2), 111-119. <https://doi.org/10.20886/buleboni.5062>
- Iswara, I., & Yonata, A. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamat. *Majority*, 5(3), 100-104. <http://repository.lppm.unila.ac.id/id/eprint/22691>
- Iyan, S. A. (2020). Pengoptimalan Nilai Guna Limbah Kulit Udang. *Barometer: Jurnal Ilmu dan Aplikasi Teknik*, 5(1), 224-226. <http://dx.doi.org/10.35261/barometer.v4i2.38808>

- Jamilah, N. (2016). Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleuterus ostreatus*) pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites molucanna*), Jurnal Eksakta, Vol.1(1)18 – 41. <http://dx.doi.org/10.31604/eksakta.v1i1.%25p>
- Junior, A. P. B., Flickinger, D. L., and Henry-Silva, G. G. (2021), Sedimentation Rates of Nutrients and Particulate Material in Pond Mariculture of Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) Carried Out with Different Management Strategies, Aquaculture, 534, 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2020.736307>
- Jurian, Y. V. (2016). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Daun Murbei (*Morus alba*) Terhadap Escherichia coli [skripsi]. Universitas Jember, Jember.
- Kaljannah, A.R., Indriyani, dan Ulyarti. (2018). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). Prosiding Seminar Nasional. <http://www.conference.unja.ac.id/SemnasSDL/article/view/40>
- Khairat, U., Basri, B., & Fakhurrozi, W. A. (2022). Monitoring Suhu Ruang Budidaya Jamur Tiram Menggunakan Android Berbasis Arduino. Technomedia Journal, 7(1), 1–10. <https://doi.org/10.33050/tmj.v7i1.1762>
- Khairunisa, A. (2021). Karakteristik bubuk penyedap rasa dari rumput laut (*Ulva lactuca*) dan ekstrak kepala ikan patin. Thesis.
- Kieserling, H., de Bruijn, W. J., Keppler, J., Yang, J., Sagu, S. T., Güterbock, D., & Rohn, S. (2024). Protein phenolic interactions and reactions: Discrepancies, challenges, and opportunities. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 23(5), e70015.
- Kodriah, N. R., & Hastuti, W. (2021). Kualitas dan masa simpan brownies satin berbasis tepung mocaf dantepung ikan patin. JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan, 1(1), 42-51
- Larasati, A. L., & Hendriani, R. (2018). Murbei putih (*morus alba*) sebagai herbal antioksidan dan penghambat α -glukosidase pada penderita diabetes melitus. Farmaka, 16(2)
- Lee, Y.; Hwang, K.T. (2017). Changes in physicochemical properties of mulberry fruits (*Morus alba* L.) during ripening. Sci. Hortic, 217, 189–196. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2017.01.042>
- Liu, Y.; Liu, Y.; Mu, D.; Yang, H.; Feng, Y.; Ji, R.; Wu, R.; Wu, J. (2022). Preparation, structural characterization and bioactivities of polysaccharides from mulberry (*Mori Fructus*). Food Biosci, 46, 101604. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101604>
- Maria D.C, T. I. M., Nogueira, T. Y .K., Mauro, M. A., Gomez-Alonzo S., Gomez E., da Sila R., Hermosin, G. I dan Lago-Vanzela, E. S. (2017). Dehydration of Jambolan Juice During *Foam Mat Drying*: Quantitative and Qualitative

- Changes of the Phenolic Compound. Food Research International. 102, 32-42. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.068>
- Martha, S., Effendi, A. V. M., & Astuti, D. (2024). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik dan karakteristik kimia serbuk herbal buah pare (*Momordica charantia* L.) Hasil pengeringan busa (foam mat drying). Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi, 9(1), 31-38.
- Mayasari, E., Priyono, S., Ulfa, M., & Saloko, S. (2018, July). Identifikasi asam amino glutamat pada bumbu instan daun san-sakng (*Albertia papuana* Becc). In Seminar Nasional Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 1(1), 83-88.
- Meilgaard M, Civille GV, Carr TB. (1999). Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition. New York: CRC Press.
- Meiyani, D.N.A.T., Riyadi, P.H., dan Anggo, A.D. (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus Merquensis*) Sebagai *Flavor* Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(2): 67-74. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Meng, Y., Lian, Y., Li, J., Suo, H., Song, J., Wang, M., & Zhang, Y. (2024). Quality Characteristics and *Flavor* Analysis of Five Mulberry Varieties. Foods, 13(24), 4088.
- Millamena, O. M., Bautista-Teruel, M. N., Reyes, O. S., & Kanazawa, A. (1998). Requirements of juvenile marine shrimp, *Penaeus monodon* (Fabricius) for lysine and arginine. Aquaculture, 164(1-4), 95-104
- Mizulni, P. J., Hastarini, E., Purwaningsih, S., & Suseno, S. H. (2023). Kandungan Proksimat Mayones dengan Variasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Minyak Jagung. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 18(1), 1-7.
- Muin, N., Suryanto, H., & Minarningsih. (2015). Ujicoba Hibrid *Morus khunpai* dan *M. indica* sebagai Pakan Ulat Sutera (*Bombyx mori*. Linn). Jurnal Penelitian Kehutanan, 4(2), 137-145. <https://doi.org/10.18330/jwallacea.2015.vol4iss2pp137-145>
- Mukhaimin, I., Nurwany, H. M., & Prasetyati, S. B. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) terhadap Karakteristik Mutu Permen Jeli. Media Teknologi Hasil Perikanan, 10(2), 68-75.
- Muslimin, M., Sahidu, A. M., & Pujiastuti, D. Y. (2023, December). Characteristics of flavour paste from bone milkfish (*Chanos chanos*) with additional of tapioca flour. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1273(1), 012087.

- Mustafiah, M., Darnengsih, D., Sabara, Z., & Majid, R. A. (2018). Pemanfaatan Kitosan Dari Limbah Kulit Udang Sebagai Koagulan Penjernihan Air. *Journal Of Chemical Process Engineering*, 3(1), 27-32. <https://doi.org/10.33536/jcpe.v3i1.191>
- Nastiti, D. S., Nurhamidah, N., & Chandra, I. N. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Buah *Morus Alba L.*(Murbei) Sebagai Pengawet alami Ikan *Selaroides Leptolepis* (Selar). *ALOTROP*, 3(1).
- Nakazawa, T., Kawauchi, M., Otsuka, Y., Han, J., Koshi, D., Schiphof, K & Honda, Y. (2024). *Pleurotus Ostreatus* As A Model Mushroom In Genetics, Cell Biology, And Material Sciences. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 108(1), 217. <https://doi.org/10.1007/s00253-024-13034-4>
- Nguyen, H. T., Bao, H. N. D., Dang, H. T. T., Tómasson, T., Arason, S., & Gudjónsdóttir, M. (2022). Protein characteristics and bioactivity of fish protein hydrolysates from Tra catfish (*Pangasius hypophthalmus*) side stream isolates. *Foods*, 11(24), 4102.
- Nofriati, D. (2018). Penanganan Pascapanen Tomat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi, 1-50.
- Novitasari, R.T.M., Anggo, A.D., dan Agustini, T.W. (2021). Pengaruh Kombinasi Bahan Pengisi Maltodekstrin Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Kaldu bubuk Lemi Dari Rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1): 16-25. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.11407>
- Oktaviani, I., Perdana, F., & Nasution, A. Y. (2017). Perbandingan Sifat Gelatin yang Berasal dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) dan Gelatin yang Berasal dari Kulit Ikan Komersil. *JOPS (Journal of Pharmacy and Science)*, 1(1), 1-8. <https://doi.org/10.36341/jops.v1i1.368>
- Parfiyanti, E. A., Hastuti, R. B., & Hastuti, E. D. (2016). Pengaruh suhu pengeringan yang berbeda terhadap kualitas cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Akademika Biologi*, 5(1), 82-92.
- Pattanaik, S. S., Sawant, P. B., KA, M. X., Srivastava, P. P., Dube, K., Sawant, B. T., & Chadha, N. K. (2021). Dietary Carotenoprotein Extracted From Shrimp Shell Waste Augments Growth, Feed Utilization, Physiometabolic Responses And Colouration In Oscar, *Astronotus Ocellatus* (Agassiz, 1831). *Aquaculture*, 534, 736303. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2020.736303>
- Paunović, S.M.; Mašković, P.; Milinković, M. Determination of Primary Metabolites, Vitamins and Minerals in Black Mulberry (*Morus nigra*) Berries Depending on Altitude. *Erwerbs-Obstbau* 2020, 62, 355–360.
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap

- Rasa Untuk Industri Makanan Halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96–111. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.419>
- Permenkes No 6 Tahun 2012 Tentang Industri Dan Usaha Obat Tradisional. <https://peraturanpedia.id/preview-pdf>
- Pinela, J., Barros, L., Carvalho, A. M., & Ferreira, I. C. F. R. (2017). Nutritional Composition And Bioactive Compounds Of Commonly Consumed Wild Greens: Potential Sources For New Trends In Modern Diets. *Food Research International*, 100, 198-206. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.05.012>
- Pogaga, E., Yamlean, P. V., & Lebang, J. S. (2020). Formulasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Krim Ekstrak Etanol Daun Murbei (*Morus Alba L.*) Menggunakan Metode DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Pharmakon*, 9(3), 349-356. <https://doi.org/10.35799/pha.9.2020.30018>
- Poonsin, T., Simpson, B. K., Benjakul, S., Visessanguan, W., & Klomklao, S. (2017). Albacore Tuna (*Thunnus Alalunga*) Spleen Trypsin Partitioning In An Aqueous Two-Phase System And Its Hydrolytic Pattern On Pacific White Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) Shells. *International Journal of Food Properties*, 20(10), 2409-2422. <https://doi.org/10.1080/10942912.2016.1240180>
- Prasetyono, E., Nirmala, K., Supriyono, E., Sukenda, S., & Hastuti, Y. P. (2023). Potensi Pemanfaatan Limbah Tambak Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) untuk Budidaya Kerang Darah (*Anadara granosa*, Linneus 1758). *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 21(2), 420-430. <https://doi:10.14710/jil.21.2.420-430>
- Prasetyaningsih, A., Najooan, G. C., Wisaksono, A., & Rahardjo, D. (2021). Ekstraksi Astaxanthin Kulit Udang (*Litopenaeus vannamei*) Pantai Gunung Kidul Menggunakan Pelarut Minyak Bunga Matahari dan Etanol. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (BioscienceTropic)*, 7(1), 33-43. <https://doi.org/10.33474/e-ibst.v7i1.384>
- Pratama, R. I., Rostini, I dan Awaludin, M. Y. (2013). Komposisi Kandungan Senyawa Perisa Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) Segar Dan Hasil Pengukusnya. *Jurnal Akuatika*, 7(1): 55-67. <https://download.garuda.kemdikbud.go.id>
- Purbasari, D. (2019). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52-61. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.9253>
- Rahmah, A. K., & Sya'di, Y. K. (2023). Karakteristik Kimia, Sifat Sensori dan Waktu Larut Penyedap Rasa Bubuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(2), 88-96. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.2.2023.88-96>
- Ratna, N. K. A. N., Puspawati, G. A. D., & Permana, I. D. G. M. (2021). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan tween 80 terhadap karakteristik bubuk minuman

- instan bunga gunitir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4), 761-777.
- Riza, S., Syah, S. U., Ilham, A. M., & Mastina, T. (2023). Pemanfaatan Potensi Limbah Industri Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius* Sp) Di Kabupaten Kampar. *Jurnal Kebijakan Pembangunan dan Inovasi*, 6(1), 1-9.
- Rochmah, D. L., & Utami, E. T. (2022). Dampak Mengonsumsi Monosodium Glutamat (Msg) Dalam Perkembangan Otak Anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 163-166. <https://doi.org/10.14710/jkm.v10i2.32473>
- Safithri, M., Indariani, S., & Septiyani, D. (2020). Aktivitas antioksidan dan total fenolik minuman fungsional nanoenkapsulasi berbasis ekstrak sirih merah. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 69
- Sahar, R. A. (2024). Pemanfaatan Limbah Ikan Menjadi Pakan Bernutrisi Tinggi Solusi Inovatif Dalam Sektor Perikanan Di Kabupaten Kepulauan Selayar. *JURNAL ILMIAH WAHANA LAUT LESTARI (JIWaLL)*, 2(1), 1-7.
- Saleh, M., Ahyar, A., Murdinah dan Haqa, N. (2017). Ekstraksi Kepala Udang Menjadi Fiavor Udang Cair. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 2(1): 60-68. <http://dx.doi.org/10.15578/jppi.2.1.1996.60-68>
- Salem, H. A., Elsherbiny, N., & Alzahrani, S. (2022). Neuroprotective Effect of Morin Hydrate against Attention Deficit/Hyperactivity Disorder (ADHD) Induced by MSG and/or Protein Malnutrition in Rat Pups: Effect on Oxidative/ Monoamines/Inflammatory Balance and Apoptosis. *Pharmaceuticals*, 15(8), 1012. <https://doi.org/10.3390/ph15081012>
- Salem, M., H. Ali., Y. Gohar, dan A.W. El-Sayed. (2013). Biologycal Activity of Extract from *Morus alba* L., *Albizia Lebbeck* (L.) Benth. And *Casuarina Gluacca* Sieber Against The Growth of some Pathogenic Bacteri. *International Journal of Agricultural an Food Research*. 2(1):9-22. <https://sciencetarget.com>
- Samaun, S., Azis, R., & Bulotio, N. F. (2021). Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamur Tiram. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 5(2), 41–49. <https://doi.org/10.30869/jasc.v5i02.777>
- Sangteerakij, D., Rodyu, S., & Junden, S. (2022). Nutrition composition and anthocyanin content of mulberry fruits (*Morus alba* L.) by different ripening stage grown in the south of Thailand, applicants in sorbet and sherbet ice-cream and analysis of physical, chemical and sensory evaluation. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 35, 130-138.
- Setiati, R., Siregar, S., Wahyuningrum, D., & Fathaddin, M. T. (2021). Potensi Keberhasilan Kulit Udang Sebagai Bahan Dasar Polimer Kitosan: Studi Literatur. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*, 156-164. <https://doi.org/10.25105/pdk.v6i1.8637>

- Siacor, F. D. C., Lim, K. J. A., Cabajar, A. A., Lobarbio, C. F. Y., Lacks, D. J., & Taboada, E. B. (2020). Physicochemical properties of spray dried mango phenolic compounds extracts. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2, 100048.
- Siska, A. (2015). Profil Asam Amino pada Pengolahan Fish Finger Ikan Patin (*Pangasius djambal*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Soberao, Y. R. C., Sánchez, J. D., Paneque, L. C., & Sánchez, A. P. (2022). Culture Media Used In The Proliferation Of Edible Mushrooms Of The *Pleurotus* Genus. *Nexo Revista Científica*, 35(04), 881-894. <https://doi.org/10.5377/nexo.v35i04.15525>
- Supono, S. 2019. Teknologi Produksi Udang. Universitas Lampung. <http://repository.lppm.unila.ac.id/id/eprint/27132>
- Suryanto, R. (2018). Pengaruh Penambahan Dekstrin Dan Tween 80 Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Yang Dibuat Dengan Metode Foam-Mat Drying. 2(3), 71-79. <http://dx.doi.org/10.58258/jisip.v2i3.495>
- Syarafina, N., Angkasa, D., Fadhilla, R., & Swamilaksita, P. D. (2022). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dengan Penambahan Kacang Tunggak sebagai Sumber Kalsium pada Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 1-13. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.2.2022.1%20-%2013>
- Tabbal, J. (2022). Monosodium Glutamat In A Type 2 Diabetes Context: A Large Scoping Review. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 133, 105223. <https://doi.org/10.1016/j.yrtph.2022.105223>
- Taufik, Y. (2019). Kajian perbandingan buah black mulberry (*Morus Nigra* L.) dengan air terhadap karakteristik spreadable processed cheese black mulberry. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3), 183-191.
- Thamrin, S., & Rahmiarwianti. (2015). Pertumbuhan Murbei (*Morus alba* L.) pada Berbagai Lama Perendaman Ekstrak Bawang Merah. *Agroplantae : Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya dan Pengelolaan Tanaman Pertanian dan Perkebunan*, 4(1), 30-34. <https://doi.org/10.51978/agro.v6i1.22>
- Tomas, M.; Toydemir, G.; Boyacioglu, D.; Hall, R.D.; Beekwilder, J.; Capanoglu, E. (2017). Processing black mulberry into jam: Effects on antioxidant potential and in vitro bioaccessibility. *J. Sci. Food Agric*, 97, 3106–3113.
- Ukiwa, E., & Suhartono, S. (2020). Produktivitas Usahatani Jamur Tiram Putih Berdasarkan Segmentasi Usaha Di Kabupaten Ciamis, Jawa Barat. *ULIN: Jurnal Hutan Tropis*, 4(2), 107-112. <https://garuda.kemdikbud.go.id>
- Ulfaturrizza, Z., Ferasyi, T. R., & Azhar, A. (2019). Pengukuran kadar protein pada tahap pembersihan, perebusan dan pengeringan produk ikan kayu

dikecamatan kuta alam banda aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 3(3), 170-174.

- Umah, L., Agustini, T. W., & Fahmi, A. S. (2021). Karakteristik Perisa Bubuk Ekstrak Kepala Udang Vanamei (*Litopenaeus Vannamei*) Dengan Penambahan Konsentrat Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Menggunakan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 50-58. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.11411>
- USDA NRCS. (2019). The Plants Database National Plant Data Team, Greensboro, NC 27401-4901 USA. <https://nrcs.usda.gov>
- Utomo, D. (2013). Pembuatan serbuk effervescent murbei (*Morus Alba L.*) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1).
- Wang, K., Zhuang, H., Bing, F., Chen, D., Feng, T., & Xu, Z. (2021). Evaluation Of Eight Kinds Of *Flavor* Enhancer Of Umami Taste By An Electronic Tongue. *Food Science & Nutrition*, 9(4), 2095-2104. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2178>
- Whika, F. D., Leni, R., & Ismi, R. (2017). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197-202. <https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/JPPT>
- Widyasanti, A., Septianti, N. A., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia bubuk tomat hasil pengeringan pembusaan (foam mat drying). *Agrin*, 22(1), 22-38.
- Wijayanti, I., Romadhon, R., & Rianingsih, L. (2016). Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) dengan Konsentrasi Enzim Bromelin yang Berbeda Characteristic of Milkfish (*Chanos chanos* Forsk) Protein Hydrolysate as effect of Different Bromelin Enzyme Concentration. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 11(2), 129-133. <https://doi.org/10.14710/ijfst.11.2.129-133>
- Wijayasekara, K dan Wansapala, J. (2017). Uses, Effects And Properties Of Monosodium Glutamat (MSG) On Food & Nutrition. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(3): 132-143. www.foodsciencejournal.com
- Wulandari, W., Cahyani, T. S., Ulfadillah, S. A., & Harliani, D. O. (2019). Senyawa *Flavor* Hasil Hidrolisis dari Ikan Seluang (*Rasbora* sp) sebagai Sumber MSG (Monosodium glutamat) Alami. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (No. 1, pp. 496-501). <https://conference.unsri.ac.id>
- Yamaguchi, S dan Ninomiya, K. (2002). The Use and Utility of Glutamats as *Flavoring* Agents in Food. *American Society for Nutritional Sciences*, 921-926. <https://academic.oup.com/jn/article-abstract/130/4/921S/4686627>

- Yamin, M., Jufri, A. W., & Riyanto, A. A. (2022). Teknik Identifikasi Zat Aditif pada Makanan untuk Menghindari Dampak Negatifnya terhadap Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 121–127. <https://10.29303/jpmipi.v5i2.1529>
- Yanti, T. A. (2021). Karakteristik Kimiawi Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*): Karakteristik Kimiawi Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal pengolahan perikanan tropis*, 2(1), 150-157.
- Younes I, Rinaudo M. (2015). Chitin And Chitosan Preparation From Marine Sources. Structure, Properties And Applications. *Mar Drugs* 13: 1133-1174. <https://doi.org/10.3390/md13031133>
- Yufidasari, H. S., Waluyo, E., Indrayani, E., & Viranto, R. A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Terhadap Sifat Fisika, Kimia, Organoleptik dan Serat Pangan pada Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Journal of Marine and Coastal Science* Vol, 9, 2. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS>
- Yuliani, S. N. (2020). Pemberian Jus Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Terhadap Stabilisasi Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang). <http://repository.itskesicme.ac.id/id/eprint/3937>
- Yuliawaty, TS dan Susanto, WH. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan & Agroindustri*. 3 (1), 41-52. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/108>
- Yuniati, Y. (2023). Studi Pustaka: Ekstraksi dan Potensi Utilitasasi Ekstrak Komponen Bioaktif Tanaman Murbei di Indonesia. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2), 1775-1786.
- Zhafira, A. S., & Farida, E. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 296-305. <https://journal.unnes.ac.id>
- Zhang, J., Sun-Waterhouse, D., Su, G., & Zhao, M. (2019). New Insight Into Umami Receptor, Umami/Umami-Enhancing Peptides And Their Derivatives: A review. *Trends in Food Science and Technology*, 88(January), 429–438. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.04.008>