

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 2012. Official method of analysis of the association of official analytical of chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Abdullah, Rianto, B., & Aina, S. (2019). Prediksi Kualitas Ikan Senangin Berdasarkan Warna dan Tekstur. *Jurnal Informatika Dan Komputer*, 4(1), 35–44.
- 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.
- Akbar, Winarti, S., & Rosida (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon spp.*) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 778-787.
- Alfarisi, H., Gde, D., Permana, M., Wayan, I., & Widarta, R. (2023). Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Donat The Effect Comparison of Wheat and Tofu Dregs Flour on The Characteristics of Donuts. *Hafizh Alfarisi Dkk. /Itepa*, 12(4), 2023–1080.
- Amalina, Z.P. 2017 Aplikasi Teknologi Pengeringan Busa (*Foam mat drying*) dalam Pembuatan Tepung Pisang Matang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Amini, K., Susanto, E., & Suharto, S. (2023). Karakteristik Fisikokimia *Flavor* Bubuk Kepala Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) dengan Perbedaan Konsentrasi Maltodekstrin Pada Metode *Foam mat drying*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(2), 99–110.
- 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), 198–207. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.3108>
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursafia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1), 172–176. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i1.747>
- Arsyad, R., Asikin, A. N., & Zuraida, I. (2021). Penerimaan Konsumen terhadap Kaldu Bubuk dari Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) dengan Berbagai Jenis Bahan Pengisi. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 124. <https://doi.org/10.35800/mthp.9.3.2021.34146>
- Artwiastia, A., Riyadi, P. H., Anggo, A. D., & Arifin, M. H. (2023, August). Antioxidant Activity of Gelatin Hydrolysate from Nile Tilapia (*Oreochromis*

niloticus) Skin by Hydrolysis Using Flavorzyme. In *IOP conference series: Earth and environmental science* (Vol. 1224, No. 1, p. 012036). IOP Publishing.

Angriany, A. M. N., Tinungki, G. M., & Raupong, R. (2019). Estimasi Komponen Variansi pada Rancangan Faktorial Acak Lengkap Menggunakan Metode Generalized Least Squares. *Jurnal Komputasi*, 15(2), 54-66

Asmawati, A., Sunardi, H., & Ihromi, S. (2018). Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 97. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.700>

Ayu, M. F. W., Rosidah, U., & Priyanto, G. 2016. Pembuatan Sambal Cabai Hijau Instan Dengan Metode *Foam mat drying*. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.

Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Ikan di Indonesia 2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Budi, F. S., Fadhilatunnur, H., & Novandra, D. A. (2023). Pengaruh Blansir dan Tween 80 pada Pengeringan Busa terhadap Karakteristik Serbuk Seledri. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 10(1), 24–32. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.1.24>

Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida*, 14(2), 73–79. <https://doi.org/10.35313/fluida.v14i2.2638>

BPOM. (2019). Pengertian Kaldu. BPOM no 34 tahun 2019. Jakarta

BSN. 1996. Kaldu dan Kosome. SNI 01-4218-1996. 1-3

Cahyani, R. T., & Nadia, L. M. H. (2022). The Effect Of Tween 80 and Maltodextrin Combination on The Characteristics of *Flavor* Enhancer From *Megalops cyprinoides*. *Jurnal Harpodon Borneo*, 15(1), 26–36.

Dardiri, A. . (2015). Karakteristik *Flavor* Enhancer dari Hidrolisat Protein Ikan Inferior. In Skripsi. Universitas Jember.

Deviartha, G. A. K., Antarini, A. A. N., & Tamam, B. (2023). Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur (NaCl) Terhadap Karakteristik Urutan Ayam (Sosis Terfermentasi). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 12(3), 184–190. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i3.2134>

Dewayani, W., Samsuri, R., Septianti, E., & Halil, W. (2019). Kajian Jenis Pengeringan Dan Beberapa Bahan Pengisi Terhadap Kualitas Bubuk Bawang Merah Varietas Pikatan. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 22(3), 251–262. <https://doi.org/10.21082/jpptp.v22n3.2019.p251-262>

Dewi, N. M. R. C., Kencana, P. K. D., & Wirawan, I. P. S. (2022). Pengaruh Jenis

- Kemasan Terhadap Karakteristik Mutu Tepung Rebung Bambu Tanah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz) Selama Penyimpanan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 10(2), 329–337.
- Djaeni, A. (2000). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1. Dian Rakyat: Jakarta.
- Fitri, R. R. (2019). PEMANFAATAN IKAN GABUS (*Channa striata*) DAN TOMAT (*Lycopersicon esculentum* mill) SEBAGAI PENYEDAP RASA ALAMI. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 94–100. <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.146>
- Froning, G. W. (1998). Recent Advance In Egg Products Research and Development Presented at the University of California Egg Processing Workshop Riverside and Modesto. *Journal Chem*, 5(8), 2-3.
- Gashti, A. B., & Prakash, H. S. (2016). Characterization of Antioxidant and Antiproliferative Activities of Indian salmon (*Eleutheronema tetradactylum*) Protein Hydrolysates. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 8(5), 102–108.
- Hardy, Z., & Jideani, V. A. (2017). Foam-mat drying technology: A review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 57(12), 2560-2572.
- Hariwan, P., Kholil, M., & Gadissa, A. A. N. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierachy Process (AHP). *PASTI*, IX(2), 203–219.
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.39019>
- Hariyadi, T. (2019). Aplikasi Metoda Foam-Mat Drying Pada Proses Pengeringan Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 250–257.
- Hariyanto, A., Fahmi, A. S., & Anggo, A. D. (2022). Optimasu Suhu dan Waktu Pengeringan Kaldu Bubuk Kepala Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 68–76. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2022.13094>
- 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.
- Hasmadi, M., Noorfarahzilah, M., Noraidah, H., Zainol, M. K., & Jahurul, M. H. A. (2020). Functional properties of composite flour: A review. *Food Research*, 4(6), 1820-1831.
- Herlinawati, L. (2020). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Polivinil Piroolidon (PVP) terhadap Karakteristik Sifat Fisik Tablet Effervescent Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan*

- Teknologi Pangan*), 1(01), 1–25. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v1i01.17>
- Hidayat, A. S. P. (2021). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur dan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Tepung Jamur Tiram Putih yang Dikeringkan dengan Metode *Foam mat drying*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Iduantoro, C. P., Zuraida, I., Sulistiawati, S., Mismawati, A., & Pamungkas, B. F. (2024). Potensi Peptida Bioaktif Dari Hasil Sampung Perikanan Sebagai Antihipertensi Dan Antioksidan-Review. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 19–26. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.1.2024.52202>
- Ihsani, Y. Y., Widyasanti, A., & Shah, N. N. A. K. (2024). Penerapan Metode Pengeringan Busa (*Foam mat drying*) Pada Proses Pembuatan Serbuk Ampas Tomat Beef. *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK)*, 3(April), 690–698. <https://doi.org/10.36441/snpk.vol3.2024.290>
- Isnaeni, M. F., Irawan, & Harvelly. (2016). Konsentrasi Penstabil (Maltodekstrin dan Gum Arab) dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Serbuk Nanas yang Dibuat Dengan Metode *Foam mat drying*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung
- Janitra, A. A., & Dewi, E. N. (2023). Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Kaldu Jamur Merang Bubuk. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(3), 485–492. <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i3.469>
- Jannah, I., Asyik, N., & Sadimantara, M. S. (2025). *INOVASI PENYEDAP CITA RASA DAGING AYAM KAMPUNG (Gallus domesticus) DENGAN PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN SEBAGAI BUMBU INSTAN*. 3(1), 23–35.
- Ju, J. dan Mittal, G.S. (1995). Physical properties of various starch-based fat substitutes. *Journal of Food Processing and Preservation* 19: 361-383.
- Kadam, S. U., Tiwari, B. K., & O'Donnell, C. P. (2015). Improved thermal processing for food texture modification. *Modifying food texture*, 115-131.
- Karnila, R., & Nor, M. L. (2019). *Konsentrat, Hidrolisat dan Isolat Protein Ikan* (Vol. 14, Issue 5).
- 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. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i1.4400>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. (2023). Produksi Ikan Nasional. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Khairunnisa, Munawir, & Fadillah, N. (2020). Pengenalan Kualitas Ikan Berdasarkan Warna Mata Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor (KNN). *Jurnal Ilmiah Jurutera*, 7(2), 1–5.

<https://ejurnalunsam.id/index.php/jurutera/article/view/2416>

- Khan, T. A., Saud, A. S., Jamari, S. S., Ab Rahim, M. H., Park, J. W., & Kim, H. J. (2019). Hydrothermal carbonization of lignocellulosic biomass for carbon rich material preparation: A review. *Biomass and bioenergy*, 130, 105384.
- Kholis, M. N. (2023). Review: Pendekatan Length-Base Spawning Potensial Ratio (LB- SPR) Ikan Kurau (*Eleutheronema tetradactylum*) di Perairan Pulau Bengkalis Provinsi Riau. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 7(1), 38–47.
- Kusumaningrum, M., & Hartati, I. (2018). *Foam mat drying* Ampas Seduhan Teh. *Cendekia Eksakta*, 3(2), 26–29.
- Kusumaningtyas, R. W., Laily, N., & Sudiarti, T. (2024). Nutritional and Functional Characterization of the Anchovy (*Stolephorus indicus*) Powder Produced by Conventional Drying and *Foam mat drying*. *BIO Web of Conferences*, 98, 1–10. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249801001>
- Li-Chan, E. C.Y., W.D. Powrie, and S. Nakai. (1995). The Chemistry of Eggs and Egg Products. In ``Egg Science and Technology". (W.J.S.O.J. Cotterill,ed). Food products Press. An Imprint of The Hawarth Press, Inc. New York: London.
- Li, X., Zheng, S., & Wu, G. (2020). Nutrition and metabolism of *glutamat* and glutamine in fish. *Amino acids*, 52(5), 671-691.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*, 2(1), 74–82. <https://doi.org/10.2473/amnt.v2i1.2018.74-82>
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, 12(2), 43–49. <https://doi.org/10.35313/fluida.v12i2.1596>
- Maulidiah, D. F., & Fibrianto, K. (2019). Profil Sensori Produk Msg Pt. X Dengan Variasi Media Air Mineral Dan Kaldu Ayam. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(2), 37–46. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.02.4>
- Meiyani, D. N. A. T., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). Pemanfaatan air rebusan kepala udang putih (*Penaeus merguensis*) sebagai flavor dalam bentuk bubuk dengan penambahan maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67-74.
- Mohamed, A. A., Ismail-Fitry, M. R., Rozzamri, A., & Bakar, J. (2023). Foam-mat dried Japanese threadfin bream (*Nemipterus japonicus*) powder with methyl cellulose as the foaming agent: Physicochemical and functional properties. *International Food Research Journal*, 30(4), 1027–1039. <https://doi.org/10.47836/ifrj.30.4.19>
- Motomura H. 2004. Threadfins of the world (Family Polynemidae): An annotated

and illustrated catalogue of Polynemid species known to date. FAO SpeciesCatalogue for Fishery Purpose No. 3. Rome. 117 p.

- Mumtazah, S., Romadhon, R., & Suharto, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Dan Kombinasi Jenis Tepung Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Mutu Petis Dari Air Rebusan Rajungan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 105–112. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.13147>
- Nahda, Z., Rahma, A., AlFath, L. H., & Suhairi, S. (2022). Konsep Pohon Keputusan. *VISA: Journal of Vision and Ideas*, 2(2), 135–142. <https://doi.org/10.47467/visa.v2i2.961>
- Nasri, M. (2017). Protein Hydrolysates and Biopeptides: Production, Biological Activities, and Applications in Foods and Health Benefits. A Review. In *Advances in Food and Nutrition Research* (1st ed., Vol. 81). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2016.10.003>
- Minah, F.N., Astuti, S., & Jimmy. (2015). Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan yang Sehat dan Bergizi. *Industri Inovatif*, 5(2), 1–8.
- Nisah, K. (2017). Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plasticizer Gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5(2), 106–113. <https://doi.org/10.22373/biotik.v5i2.3018>
- Novianti, T. (2020). Kajian Pemanfaatan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger Spp*) Sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami Non MSG Dengan Pendekatan Bioekonomi Perikanan. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(2), 56–68. <https://doi.org/10.47685/barakuda45.v2i2.76>
- Octaviyanti, N., Dwiloka, B., & Bhakti, E. S. (2017). Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 2–5.
- Pakaya, P., Limonu, M., & Antuli, Z. (2024). Variasi Konsentrasi Penam bahan Garam Terhadap Sifat Fisikokimia dan Mikrobiologi Terasi Bubuk Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 7(02), 182–196. <https://doi.org/10.30869/jasc.v7i02.1287>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Pardede, D. E., Februanty, D., & Putri, R. M. sari. (2020). Karakteristik Organoleptik Flavor Alami Dari Kaldu Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 43–52.
- Permata, D. A., Ismed, & Putri, H. (2019). Pembuatan Kaldu Sapi Instan dengan Pemanfaatan. *Agroteknika*, 2(1), 20–30.

- Phat, C., Moon, B., & Lee, C. (2016). Evaluation of umami taste in mushroom extracts by chemical analysis, sensory evaluation, and an electronic tongue system. *Food Chem*, 192, 1068–1077.
- Pradesi, J., Hambali, E., & Warsiki, E. (2017). Sintesis Foaming Agent Asam Laurat Sawit Dan Karakteristik Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(3), 291–297. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2017.27.3.291>
- Pramono, Y. B., Khaterinatama, A., & Srdan, G. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung terigu*. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.1.2024.52202>
- Putri, D. A., & Wibisono, Y. (2024). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Pada Kaldu Bubuk Limbah Padat Ikan Lemuru The Effect of Filler Type and Concentration for Powder Broth of Solid*. 3(3), 125–136.
- Rahmah, A. K., Nurhidajah, & Sya'di, K. Y. (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), 88–98.
- Ramadhani, A. R. (2015). Karakteristik organoleptik bubuk *flavor* kepala ikan tenggiri dengan bahan pengisi tepung terigu. [Skripsi]. UNPAD, Jatinangor.
- Ramadhani, D. (2016). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Artikel. Universitas Pasundan Bandung
- 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 gemitir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4), 761-777.
- Risdianti, D., Murad, & Putra, G. M. D. (2016). Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Berdasarkan Perubahan Geometrik Dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(2), 249–257.
- Rosidah, H. (2014). Karakteristik Fisikokimia Produk Minuman Instan Daging Kulit Buah Mangga. Skripsi. UPN "Veteran" Jawa Timur. Surabaya
- Sari, D. L., Mulyani, E., & Aisyiyah, F. (2024). *Demo Masak Kaldu Bubuk Berbahan Dasar Duri Ikan Bandeng*. 57–60.
- Sangamithra, A., Sivakumar Venkatachalam, S. V., John, S. G., & Kannan Kuppuswamy, K. K. (2015). *Foam mat drying* of food materials: A review. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39 (6): 3165-3174
- Sedláček, T., & Švec, I. (2023). Water absorption of food wheat flour—comparison of direct and indirect methods. *Croatian journal of food science and*

technology, 15(2), 163-172.

- Septiyani, L. S. (2024). Pengembangan Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus (*Channa striata*) Menggunakan Metode *Foam mat drying* dengan Perbedaan Konsentrasi Foaming dan Bulking Agent. Skripsi. Universitas PGRI Semarang.
- Shaw, M. H., & Flynn, N. E. (2019). Amino Acid Content of Beef, Chicken and Turkey Bone Broth. *Journal of Undergraduate Chemistry Research*, 18(4), 15. <http://time.com/4159156/>
- Sholeha, I., Lestari, A. T. D., Wibowo, J. N., Fadilah, S. N., Arimbawa, I. M., & Muharja, M. (2023). Pengeringan Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer dengan Bantuan Foaming Agent Tween 80. *Jurnal Rekayasa Proses*, 17(1), 104–109. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.78931>
- Siddiqi, R. A., Singh, T. P., Rani, M., Sogi, D. S., & Bhat, M. A. (2020). Diversity in grain, flour, amino acid composition, protein profiling, and proportion of total flour proteins of different wheat cultivars of North India. *Frontiers in Nutrition*, 7, 141.
- Sofiati, T., Asy'ari, & Sidin, J. (2020). Uji kadar Protein dan Lemak pada Sagu dengan Penambahan Ikan Cakalang di Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 6(3), 295–307. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3742822>
- Suhandana, M., Pratama, G., Jumsurizal, Putri, R. M. S., & Septyaningtyas, R. D. (2018). Komposisi Kimia Hidrolisat Protein Jeroan Ikan dengan Konsep Autolisis Menggunakan Enzim Internal pada Ikan. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 124–130. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i2.6624>
- Sun, C., Liu, J., Yang, N., & Xu, G. (2019). Egg quality and egg albumen property of domestic chicken, duck, goose, turkey, quail, and pigeon. *Poultry science*, 98(10), 4516-4521.
- Shuzhen, N., Liang, J., Hui, Z., Yongchao, Z., Guigan, F., Huining, X., & Hongqi, D. (2018). Enhancing hydrophobicity, strength and UV shielding capacity of starch film via novel co-cross-linking in neutral conditions. *Royal Society Open Science*, 5(11), 181206.
- 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. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9636>
- Tamanna, N., & Mahmood, N. (2015). Food processing and maillard reaction products: effect on human health and nutrition. *International journal of food science*, 2015(1), 526762.
- Wahyu, Eddy, S., & Mutiara, D. (2021). Morfometrik Dan Meristik Jenis-Jenis Ikan Ordo Perciformes di Muara Sungai Banyuasin Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. *Indobiosains*, 3(2), 9–17.

<https://doi.org/10.31851/indobiosains.v3i2.6155>

- Wijayasekara, K., & Wansapala, J. (2017). Uses, Effects, and Properties of Monosodium *Glutamat* (MSG) on Food & Nutrition. *Int. J. Food Sci. Nutr.*, 2(May 2017), 132–143. <https://www.researchgate.net/publication/351634601>
- Wulandari, Z., Arief, I.I. 2022. Review tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 10(2): 62–68. DOI:10.29244/jipthp.10.2.62-68
- Yabudi, W., Yusuf, N., & Djailani, F. M. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Kaldu Bubuk Dari Hasil Samping Industri Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus.sp.*). *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(10), 16468–16482.
- Yazar, G., Kokini, J. L., & Smith, B. (2024). Impact of endogenous lipids on mechanical properties of wheat gluten fractions, gliadin and glutenin, under small, medium, and large deformations. *Lipidology*, 1(1), 30-51.
- Yonata, D., Nurhidajah, Pranata, B., & Yusuf, M. (2021). Pengembangan Penyedap Rasa Alami Dari Cangkang Rajungan Dengan Metode *Foam mat drying*. *Agrointek*, 15(1), 371–381.
- Yuniarti, T., Arrahmi, N. Y., Dharmayanti, N., Sugiwati, S., Mulyono, M., Hidayat, T., Martosuyono, P., Maulani, A., & Alghany, A. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Ikan Kakap (*Lutjanus sp.*) Skala Pilot. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 19(1), 61. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v19i1.985>
- Zamzami, M., & Dewi, E. N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Dalam Pembuatan Bubuk Kaldu Jamur Tiram Dengan Metode *Foam mat drying*. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(4), 732–738. <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i4.492>