



DAFTAR PUSTAKA

- Ghassani, A 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
- 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.
- Mulianto S, Cahyadi E.R, dan Wiidjajakusuma M.K. 2006. *Panduan Lengkap Supervisi Diperkaya Perspektif Syariah*. Elex Media Komputindo. 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), 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), 41-47
- 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), 13-21
- Tobing, Haytinufus A. L. 2009. *Yang Benar dan Salah Tentang MSG Masak Sehat dengan Bumbu Penyedap (MSG)*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yonata, A & Indah, I. 2016. ‘Efek toksik konsumsi monosodium glutamate’, *Majority*, 5(3), 100–104