

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.
- Alit Widyastuty, A. A. S., Atikah, A., & S. Putri, D. E. 2020. *Penguatan Perekonomian Desa Melalui Sosialisasi Pembuatan Kaldu Bubuk Non MSG Di Desa Kebontunggul., Gondang*. *ABADIMAS ADI BUANA*, 03(1), 67–72.
- Amaliyah, S. R. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Bakpao*. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Andharani, N., Kurniawati, A., Sulistiono, & Wardhana, M. G. 2017. *Upaya Minimalisasi Dampak Pencemaran dari Limbah Lemuru Sebagai Bahan Baku Nata De Fish di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi*. *Jurnal Enggano*, 2(1), 1–10.
- Andhikawati, A., Permana, R., Akbarsyah, N., & Putra, P. K. D. N. Y. 2020. *Karakteristik Minyak Ikan Lemuru Yang Disimpan Selama 30 Hari Pada Suhu Rendah (5°C)*. *Jurnal Akuatek*, 1(1), 46–52. <http://jurnal.unpad.ac.id/akuatek/article/view/28046>
- Arsyad, R., Asikin, A. N., & Zuraida, I. 2021. *Penerimaan Konsumen terhadap Kaldu Bubuk dari Kepala Udang Windu (Penaeus manodon) dengan Berbagai Jenis Bahan Pengisi*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 124. <https://doi.org/10.35800/mthp.9.3.2021.34146>
- Astuti, S., AS, S., & Anayuka, S. A. 2019. *Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong*. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235.
- Astuti, S. I., Lestari, P., Aprianingsih, T., Sumardani, T. Z., Wicaksana, G. C., & Sholiah, A. 2022. *Pengaruh Suhu Terhadap Kelarutan Dan Viskositas Pada Gula Pasir*. *Jurnal Pendidikan IPA*, 11(1), 19–21. <https://doi.org/10.20961/inkuiri.v11i1.52179>
- BPOM. 2019. *Peraturan BPOM Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan*.

- BPS. 2020. *Statistik Perusahaan Perikanan 2020* (1–222).
- BSN. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992, 1–61.
- BSN. 1996. *Bumbu Rasa Ayam*. SNI 01-4281-1996, 1–6.
- BSN. 1996. *Kaldu dan Kosome*. SNI 01-4218-1996. 1-3
- BSN. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006, 1–131.
- Camelia, & Tamaroh, S. 2021. *Sifat Kimia Dan Kesukaan Cookies Yang Disubstitusi Dengan Tepung Uwi Ungu (Dioscorea Alata L.)*. In Universitas Mercubuana Yogyakarta (pp. 1–16). <http://www.digg.com>
- Dahuri, R. 2020. "8,9 Juta Ton Limbah Perikanan Bisa Menjadi Berkah Jika Diolah". Dalam Tokohkita. Edisi-Online. <http://www.tokohkita.co/>. [10 November 2023].
- Dewi, S. P., Elvandari, M., & Sefrina, L. R. 2023. *Tingkat Kesukaan Minuman dari Bubuk Daun Kersen dengan Penambahan Bubuk Kunyit*. JGK-Vol.15, No.1 Januari 2023, 15(1), 13–22.
- Diana, F. M. 2012. *Studi Literatur Omega 3*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 6(2), 113–117.
- E. Yaska, Q. I., Yusa, N. M., & Yusasrini, N. L. A. 2017. *Pengaruh Rasio Tapioka dengan Rumput Laut (Gracilaria sp.) terhadap Karakteristik Sosis Ikan Lemuru*. Jurnal ITEPA, 6(01).
- Faridah, D.N., Fardiaz, D., Andarwula, N., Sunart, T. C. 2014. *Karakteristik Fisikokimia Pati Garut (Maranta arundinaceae)*. AGRITECH, 34(1), 14-21.
- Fatkhayah, N., Kurniasari, L., & Riwayati, I. 2020. *Modifikasi Pati Umbi Ganyong (Canna Edulis Kerr) Secara Ikatan Silang Menggunakan Sodium Tripoliphosphat (STPP)*. Inovasi Teknik Kimia, 3(2), 41–47.
- Febrianti, A. N. 2022. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kulit Jeruk Siam Madu*. Skripsi.

- Firdamayanti, E., & Srihidayati, G. 2021. *Analisis Organoleptik Produk Kaldu Bubuk Instan Dari Ekstrak Ikan Malaja (Siganus Canaliculatus)*. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(2), 132–137.
- Firdausiyah, M. T. A. 2022. *Kajian Sifat Fisika dan Kimia Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Hasil Pengeringan Lampu Pijar*. Skripsi. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/15926>
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. 2021. *Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah*. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57–73. <https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142>
- Hadistio, A., & Fitri, S. 2019. *Tepung mocaf (modified cassava flour) untuk ketahanan pangan indonesia*. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 13–17.
- Hakim, U. N., Rosyidi, D., & Widati, A. S. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Garut (Maranta arrundinaceae) terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 50–62.
- Hariyadi, P. 2022. *Flavor Fungsional Indonesia*. *Food Review*, XVII(4).
- Harni, M., Anggraini, T., Rini, R., & Suliansyah, I. 2022. *Review Artikel: Pati pada Berbagai Sumber Tanaman*. *Agroteknika*, 5(1), 26–39. <https://doi.org/10.55043/agroteknika.v5i1.118>
- Hartati, L., Septian, M. H., Fitria, N. A., Wulan Idayanti, R., & Sihite, M. 2023. *Ekstraksi Inulin dari Berbagai Jenis Umbi di Kabupaten Magelang*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 11(1), 1–12.
- Hendiari, I. G. D., Aida, S., Arthana, I. W., & Kartika, W. G. R. 2020. *Keragaman Genetik Ikan Lemuru (Sardinella lemuru) di Wilayah Perairan Indonesia*. *Acta Aquatica*, 8(8), 98–102.
- Hidayat, F. R. 2017. *Karakteristik Pati MOCAF (Modified cassava flour) dari Jenis Singkong Cimanggu dan Kaspro*. In *Digital Repository Universitas Jember*.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. 2017. *Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMK 9 Bandung*. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(1), 42–50. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/8844>

- Husna, A., Khathir, R., & Siregar, K. 2017. *Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (Allium Sativum L) Menggunakan Pengering Oven*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah, 2(1), 338–347.
- Husniati & Widhyastuti, N. 2013. *Perbaikan Mutu Tepung Singkong melalui Teknologi Fermentasi untuk Menghasilkan Tepung Mocaf*. Jurnal Riset Industri, 7(1), 25-33.
- Indrianti, N., Afifah, N., & Sholichah, E. 2019. *Pembuatan Tepung Komposit Dari Pati Ganyong / Garut Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Baku Flat Noodle*. Jurnal Biopropal Industri, 10(1), 49–63.
- Isworo, R., & Nuraisyah, A. 2021. *Karakterisasi Fisikokimia Ikan Bage (Makanan Tradisional Sumbawa) Menggunakan Oven Pengering*. Jurnal TAMBORA, 5(1), 34–39. <https://doi.org/10.36761/jt.v5i1.996>
- Jumhuri, Ismail, & Sulasmi. 2014. *Pengaruh Perendaman Ikan Keumamah dengan Waktu Berbeda Terhadap Kadar Protein*. Jurnal Medika Veterinaria, 8(2), 100–101.
- 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>
- KBBI Daring. 2022. Bumbu Dasar. Diambil 23 Februari 2023, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/bumbu%20dasar>
- KBBI Daring. 2022. Bumbu Dasar Kuning. Diambil 23 Februari 2023, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/bumbu%20dasar%20kuning>
- KBBI Daring. 2022. Bumbu Dasar Merah. Diambil 23 Februari 2023, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/bumbu%20dasar%20merah>
- KBBI Daring. 2022. Bumbu Dasar Putih. Diambil 23 Februari 2023, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/bumbu%20dasar%20putih>
- Kereh, E. C., Dien, H. A., Kaparang, J. T., Timbowo, S. M., Palenewen, J. C. V, Onibala, H., & Sanger, G. 2022. *Analisis Organoleptik Terhadap Granula Bumbu Penyedap Rasa Ikan Lemuru (Sardinella sp)*. Media Teknologi Hasil Perikanan, 10(1), 11–16. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.1.2022.31642>

- Khikmah, N., Muflihati, I., Affandi, A. R., & Nurdyansyah, F. 2021. *Sifat Fisik Pati Ganyong Hasil Modifikasi Cross Linking Menggunakan Natrium Asetat*. Metana : Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna, 17(1), 35–40. <https://doi.org/10.14710/metana.v17i1.38851>
- Khodijah, S., Indriyani, & Mursyid. 2015. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini*. Fakultas Pertanian, 1–10.
- KKP. 2022. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2022* (Vol. 1, Issue 1). <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>
- Lahmudin, Susanty, S., Yulendra, L., & Hulfa, I. 2021. *Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia di STP Mataram*. Journal Of Responsible Tourism, 1(1), 19–24.
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9-15.
- Manurung, L. D. ., Mustakim, & Siregar, E. 2014. *Pembuatan Flavor Limbah Udang (*Panaeus monodon*) dengan Komposisi Bumbu yang Berbeda*. Berkala Perikanan Terubuk, 42(1), 9–20.
- Marzuarman. 2017. *Penentuan Tingkat Konsentrasi Gas menggunakan Metode Interferometri Optik*. Tesis. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Miranti, S., & Putra, W. K. A. 2019. *Uji Potensi Limbah Ikan dari Pasar Tradisional di Kota Tanjungpinang sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Pakan untuk Budidaya Ikan Laut*. Intek Akuakultur. 3(1), 8-15.
- Moniharapon, T., Pattipeilohy, Fredy, & Moniharapon, E. 2022. *Pengaruh Perendaman Bertingkat Garam Dan Atung (*Parinarium Glaberimum*, Hassk) Terhadap Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*, Linn.) Asin Kering*. Jambura Fish Processing Journal, 4(1), 12. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/issue/archive>
- Muchsiri, M., Sylviana, S., & Martensyah, R. 2021. *Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa Striata*)*. Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan, 10(1), 17. <https://doi.org/10.32502/jedb.v10i1.3641>

- Muchtar, F., Hastian., Ruksanan. 2022. *Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Nugget Ikan Gabus dengan Jenis Tepung yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2022, 2(2). 32-38.
- Muflihati, I., Hasto, K., Harjanto, I., & Masholekhah, U. 2020. *Perbandingan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Mie Instan Dari Tepung Garut Termodifikasi Secara Pregelatinisasi Dan Annealing*. Seminar Nasional Hasil Penelitian (SNHP) LPPM Universitas PGRI Semarang, 165–178.
- 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>
- Nisah, K. 2017. *Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Platizier Gliserol*. Jurnal Biotik, 5(2), 106-113.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. 2019. *Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru*. Jurnal Ilmu Farmasi, 10(2), 51–55.
- Novianti, T. 2021. *Panelist's Level of Favor for Natural Non-MSG Flavor from Different Fish Meat*. Mangifera Edu, 6(1), 56–67. <https://doi.org/10.31943/mangiferaedu.v6i1.116>
- Novitasari, E., Ernawati, R., Lasmono, A., Ramadhani, T. N., Meithasari, D., Barat, J., Lampung, B., & Barat, J. 2022. *Komposisi Kimia Tepung Dan Pati Umbi Ganyong Dan Garut Koleksi Kebun Sumber Daya Genetik Natar , Lampung Selatan*. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-10 Tahun 2022, 6051, 929–936.
- Nurtira, I., Restu, I. W., & Pratiwi, M. A. 2021. *Produksi dan Pertumbuhan Ikan Lemuru (Sardinella lemuru) yang Didaratkan di PPI Kedonganan, Bali*. Current Trends in Aquatic Science IV, 151(2), 141–151. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/CTAS/article/download/75676/43139>
- Pardede, D. E., Febrianti, D., & Sari, P. R. M. 2020. *Karakteristik Organoleptik Flavor Alami dari Kaldu Kepala Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Jurnal Teknologi Pertanian, 9(2), 43–52.
- Parwiyanti., Pratama, F., Wijaya, A., Mlahayati, N. 2016. *Profil Pasting Pati*

Ganyong Termodifikasi dengan Heat Moisture Treatment dan Gum Xanthan untuk Produk Roti. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 27(2), 185-192. DOI: 10.6066/jtip.2016.27.2.185.

Permata, D. A., & Putri, I. H. 2019. *Pembuatan Kaldu Sapi Instan dengan Pemanfaatan Oxtail dan Brokoli (Brassica oleraceae, L.)*. Agroteknika, 2(1), 20–30.

Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. 2020. *Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar*. Biodik: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, 6(3), 225–232. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>

Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & S, G. A. 2021. *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (Fifo) Pada Tepung Terigu*.

Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. *Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things*. SMARTICS Journal, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>

Putra, R. D. 2018. *Studi Eksperimen Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Efektivitas Pengeringan Daun Kemangi Dalam Oven. Tugas Akhir*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

Putri, N. A., Herlina, & Subagio, A. 2018. *Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi*. Jurnal Agroteknologi, 12(01), 79–89.

Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiaga, D. 2014. *Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (phaseolus vulgaris L.) Dan Tepung Konjac (Amorphophallus oncophillus)*. Jurnal Teknologi Pangan, 3(1), 63–73.

Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. 2020. *Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning*. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 2(1), 1–7.

Singapurwa, N. M. A. S., Chandra, I. P., Rudianta, I. N., Semariyani, A. A. M. 2023. *Analisis Proksimat, Asam Lemak, dan Asam Amino, Pangan Tradisional Ikan Lemuru dengan Variasi Proses Pengeringan*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, 28(2), 150-162.

- Sobri, A., Herpandi, & Lestari, S. 2017. *Uji Pengaruh Suhu Pengeringan pada Karakteristik Kimia dan Sensori Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus (Channa striata)*. *Fistech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 97–106. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i2.5840>
- Sri, A., & Sholiha, I. 2022. *Profil Asam Lemak Abon Ikan Lemuru (Sardinella lemuru) Dan Kajiannya Pada Makanan Pendamping Asi (MPASI)*. 1(1), 6–10.
- Sukmawati, K. P., Setyowati, S., & Hartini, T. N. S. 2017. *Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta*. *Jurnal Nutrisia*, 19(2), 131–139. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v19i2.28>
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. 2020. *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (Oryza nivara)*. *Agrosainstek*, 4(2), 103–111.
- 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), 1–23.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. 2022. *Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan*. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Wahyuni, S., Dewi, Y. S. K., Rahayuni, T. 2021. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bumbu Instan Bubuk Gulai Tempoyak dengan Penambahan Maltodekstrin*. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 40-49.
- Witono, Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami Berbasis Proses Hidrolisis Enzimatis*.
- Witono, Y., Windrati, W. S., Taruna, I., Masahid, A. D., Dardiri, A. B. 2017. *Profil Flavor Enhancer Hasil Hidrolisis Enzimatis Ikan Bernilai Ekonomi Rendah dalam Penggunaannya sebagai Ingredien pada Makanan*. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1). 69-81.
- Wulandari., Lestari, S., Mutiara., Herpandi., Sari, D. I. 2023. *Profil Asam Amino dan Asam Lemak Ikan Lundu (Macrones gulio)*. *MARINADE*, 06(01). 08-18.
- Wulansari, K. A., Hudi, L., & Saidi, I. A. 2022. *Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Serbuk Minuman Instan Buah Naga Merah (Hylocereus*

polyrhizus). *Procedo of Engineering and Life Science*, 2(2).

Yabudi, W., Yusuf, N., & Djailani, F. M. 2022. *Formulasi dan Karakterisasi Kaldu Bubuk dari Hasil Samping Industri Pengolahan Ikan Tuna (Thunnus.sp)*. *Syntax Literate*, 7(10), 16467–16482.

Yulaikah, S., Primiani, C. N., & Hidayati, N. R. 2016. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Lemak Susu Sapi Murni*. *Isu-Isu Kontemporer Sains, Lingkungan, Dan Inovasi Pembelajarannya*, 1(1), 136–141.

Yulifianti, R., Ginting, E., & Utomo, J. S. 2012. *Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan*. *Buletin Palawija* No. 23, 1-12.

Zaki, A., Wuryandari, T., & Suparti. 2014. *Analisis Varian Percobaan Faktorial Dua Faktor Rakt Dengan Metode Fixed Additive Main Effects and Multiplicative Interaction*. *Jurnal Gaussian*, 3(4), 529–536. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/gaussian>