

DAFTAR PUSTAKA

- Alit Widyastuty, A. A. S., Atikah, A., dan S. Putri, D. E. (2020). Penguatan Perekonomian Desa Melalui Sosialisasi Pembuatan Kaldu Bubuk Non MSG di Desa Kebontunggul, Gondang. *Abadimas Adi Buana* Vol. 3 No.1 : 67–72.
- Anggraini, Aridita; Yuniarta, 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Hidrolisis Enzim Papain Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Sari Edamame. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*; 3(3): 1015 – 1025.
- Arbianto, Purwo. 1996. *Biokimia Konsep-konsep dasar*. Jakarta : Depdikbud.
- Bambang Prasetyo. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif : Teori dan Aplikasi*. Raja Grafindo Persada : Jakarta.
- BPOM. (2019). Peraturan BPOM Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan.
- BSN. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992, 1–61.
- BSN. (1996). Kaldu dan Konsome. SNI 01-4218-1996, 1–3.
- BSN. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006, 1–131.
- Budiyanto, A., & Amelinda, E. (2008). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari ampas jeruk siam (*Citrus nobilis* L). *Jurnal Pascapanen*, 5(2), 37-44.
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., & Suhendra, L. (2019). Pengaruh suhu dan waktu maserasi terhadap karakteristik ekstrak daun bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai sumber saponin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503*, 488X.
- Dahlan, J., Hamzah, M., & Kurnia, A. (2019). Pertumbuhan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) yang Dikultur pada Sistem Bioflok dengan Penambahan Probiotik. *JSiPi (Jurnal Sains Dan Inovasi Perikanan)(Journal of Fishery Science and Innovation)*, 1(2). <https://doi.org/10.33772/jsipi.v1i2.6591>
- 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.
- Hariyadi, P. (2022). Flavor Fungsional Indonesia. *Food Review* Vol. XVII No. 4.

- Komalasari W. 2003. Mempelajari Bubuk Flavor dari Kepala Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Harnis, P., Sari, Y. A., & Rahman, M. A. (2019). Segmentasi Citra Kue Tradisional menggunakan Otsu Thresholding pada Ruang Warna CIE LAB. *Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 3(7), 6799–6808. <http://j-ptiik.ub.ac.id>
- Jinap, S., A.R. Ilya-Nur, S.C. Tang, P. Hajeb, K. Shahrim, M. Khairunnisak. 2010. Sensory Attributes of Dishes Containing Shrimp Paste With Different Concentrations of Glutamate and 5`Nucleotides. *Journal of Appetite*: 239.
- Karmin, Asnani, Suwarjoyowirayatno. 2021. Pengaruh penambahan enzim papain terhadap mutu terasi kepala udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Fish Protech*. 4(2):93-100.
- 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>
- Kumar, A., Mishra, S., & Sharma, R. (2019). Papain: A valuable protease for food processing. *Journal of Food Science and Technology*, 56(6), 2567-2581.
- Malichati, A.R., Adi, A.C. 2018. Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia. *Amerta Nutr*: 74-82
- Manurung, L. D. I., Mustakim, M., & Siregar, E. (2014). Pembuatan Flavor Limbah Udang (*Panaeus Monodon*) Dengan Komposisi Bumbu Yang Berbeda. *Berkala Perikanan Terubuk*, 42(1), 9-20.
- Margaretta, S., Handayani, N. Indraswati dan H. Hindraso. 2011. Ekstraksi senyawa Phenolics pandanus *Amaryllifolius* Roxb. sebagai antioksidan alami. *Widya Teknik*. 10(1):21-30.
- Maulida, N. F., & Wijayanti, H. (2018). Optimization of shrimp head broth production using response surface methodology. *International Journal of Engineering & Technology*, 7(4.7), 391-394.
- Meiyani Diah A.T.M, P.H Riyadi, A.D Anggo. 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus Merquiensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3 (2): 67-74.

- Nur Aisyah Tri Meiyani, D., Har Riyadi, P., Dwi Anggo, A., Pengajar Jurusan Perikanan, S., Perikanan dan Ilmu Kelautan, F., Diponegoro Jl Soedarto, U., & -, S. (2014). UTILIZATION OF WHITE SHRIMP (*Penaeus merguensis*) HEAD BOILED AS FLAVORING POWDER WITH MALTODEXTRIN ADDED. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67–74. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Nurdiyanto, H., & Wirawan, I. G. N. W. (2017). Effect of protease enzyme concentration and incubation time on shrimp head waste protein hydrolysis using papain. *International Food Research Journal*, 24(1), 432-437.
- Pardede, D. E., Febrianti, D., dan Sari, P. R. M. (2020). Karakteristik Organoleptik Flavor Alami dari Kaldu Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 9 No. 2 : 43–52.
- Permata, deivy andhika, dan Putri, I. H. (2019). Pembuatan Kaldu Sapi Instan dengan Pemanfaatan Oxtail dan Brokoli (*Brassica oleraceae*, L.). *Agroteknika* Vol. 2 No. 1 : 20–30.
- Permatasari, A. A., Sumardianto dan L. Rianingsih. 2018. Perbedaan konsentrasi pewarna alami kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap warna terasi udang rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11 (1): 39-52.
- Qosthari, S., & Anna, C. (2016). Pengaruh penggunaan jumlah tapioka dan soda kue terhadap hasil jadi amplang ikan lele (*Clarias* Sp.). *E-J. Boga*, 5(1), 265– 273.
- Riawan, S. 1990. *Kimia Organik*. Binarupa Aksara. Jakarta
- Ribut, S., & Kumalaningsih, S. (2004). Pembuatan bubuk sari buah sirsak dari bahan baku pasta dengan metode foammat drying. Kajian suhu pengeringan, konsentrasi dekstrin dan lama penyimpanan bahan baku pasta.
- SAHRIN, J. (2015). Produksi Seasoning Flavor Udang dari Limbah Kepala Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*). *Repository.Polipangkep.Ac.Id*. https://repository.polipangkep.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/OGQ2MzE2MmY5NjcwNTMyMjk3MGEyNzM1NDYyNzFkYmQ5MDAzZjY3MA==.pdf
- Salirawati, D. (2017). Karakterisasi Beberapa Ion Logam Terhadap Aktivitas Enzim Tripsin. *Jurnal Penelitian Saintek*, 21(2), 107. <https://doi.org/10.21831/jps.v21i2.12581>
- Sinaga, A. S. 2019. Segmentasi ruang warna L*a*b. *Jurnal Mantik Penusa*, 3 (1): 43-46.

- Suharso T. 2006. Pembuatan Bubuk Flavour Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Secara Enzimatis Sebagai Bumbu Instan Masakan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 390-401.
- Waraney Senduk, T., Montolalu, L., & Dotulong, F. (2020). The rendement of boiled water extract of mature leaves of mangrove *Sonneratia alba*. Vol. 11, no 1. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/JPKT/index>
- Winarno, F.G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka. Jakarta.