

DAFTAR PUSTAKA

- Abbate, J. M., Macrì, F., Capparucci, F., Iaria, C., Briguglio, G., Cicero, L., ... & Lanteri, G. (2020). Administration of Protein Hydrolysates From Anchovy (*Engraulis Encrasicolus*) Waste For Twelve Weeks Decreases Metabolic Dysfunction-Associated Fatty Liver Disease Severity In Apoe^{-/-} Mice. *Animals*, 10(12), 2023.
- Agius, C., Von, T. S., Poppenberger, B., & Rozhon, W. (2018). Quantification Of Glutamate and Aspartate by Ultra-High Performance Liquid Chromatography. *Molecules*, 23(6), 1-15.
- Alawiyah, N. (2020). Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Kacang Merah (*Vigna angualris*) dan Susu Kacang Almond (*Prunus dulcis*) dengan Penambahan Gula Stevia Terhadap Mutu Es Krim yang Dihasilkan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Amanda, S., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2022). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Viskositas, Warna dan *Water Holding Capacity* Yoghurt Susu Sapi Low Fat. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX: "Peluang dan Tantangan Pengembangan Peternakan Berbasis Sumberdaya Lokal untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan"*, 621-628.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, N., & Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176-183.
- Annisa, S., Darmanto, Y. S., & Amalia, U. (2017). Pengaruh Perbedaan Spesies Ikan Terhadap Hidrolisat Protein Ikan dengan Penambahan Enzim Papain *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 13(1), 24-30.
- Arifan, F., Winarti, S., Wahyuningsih, Pudjihastuti, I., & Broto, RTD. W. (2019). Total Plate Count (TPC) Analysis of Processed Ginger on Tlogowungu Village. *Proceedings of the International Conference on Maritime and Archipelago (ICoMA 2018): Advances in Engineering Research*, volume 167.
- Arifin, M. Z., & Widiaputri, S. I. (2020). Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1), 69-78.
- Ariningsih, S., Meutia, Y. R., & Hasrini, R. F. (2020). Pengembangan Teknologi Mocaf 4.0. *Warta IHP*, 37(2), 15-20.
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. (2021). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia pada Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 30-43.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Tanaman Sayuran di Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Perikanan Laut yang Dijual di Tempat Pelelangan Ikan Provinsi Sulawesi Selatan.
- Baehaki, A., Nopianti, R., & Wati, L. T. (2019). Pengaruh Hidrolisat Kolagen dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) terhadap Umur Simpan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). *J Agroind Halal*, 5(1), 67-74.

- Bikerun, A. S. (2022). Studi Pemanfaatan Tepung Ikan Teri Jengki (*Engraulis Sp.*) dan Tepung Tomat (*Lycopersium esculentum*) sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami. *Buletin Loupe*, 18(02), 131–141.
- Daniel, D., Mulyaningsih, N., & Hastuti, S. (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi Larutan Garam Sebagai Media Quenching Terhadap Sifat Mekanis Baja S45C. In *SENASTER" Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan"*, 3(1).
- Dwiloka, B., Rahman, F. T., & Mulyani, S. (2021). Nilai pH, Viskositas dan Hedonik Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 2(2), 107-113.
- Erfiza, N. M., Purba, N. R., Ahda, K., Sulaiman, I., Rohaya, S., & Razi, F. (2021, November). Characterization of Tannin Based Colorimetric Indicator and Its Application on Fish Packaging. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 922, No. 1, p. 012057). IOP Publishing.
- Fajar, I., Perwira, I. Y., & Ernawati, N. M. (2022). Pengaruh Derajat Keasaman (pH) terhadap Pertumbuhan Bakteri Toleran Kromium Heksavalen dari Sedimen Mangrove di Muara Tukad Mati, Bali. *Current Trends in Aquatic Science*, V(1), 1-6.
- Felföldi, Z., Ranga, F., Socaci, S. A., Farcas, A., Plazas, M., Sestras, A. F., ... & Sestras, R. E. (2021). Physico-chemical, Nutritional, and Sensory Evaluation of Two New Commercial Tomato Hybrids and Their Parental Lines. *Plants*, 10(11), 2480.
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. (2018). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum* mill) sebagai Penyedap Rasa Alami. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 94-100.
- Gur, D., Politi, Y., Sivan, B., Fratzl, P., Weiner, S., & Addadi, L. (2013). Guanine-Based Photonic Crystals in Fish Scales Form from an Amorphous Precursor. *Angewandte Chemie International Edition*, 52(1), 388-391.
- Hasanah, F., Lestari, N & Adiningsih, Y (2017) Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin Warta IHP, 34(2),72-80.
- He, S., Wang, F., Ning, Z., Yang, B., & Wang, Y. (2015). Autolysis of Anchovy (*Engraulis japonicus*) Protein: Evaluation of Antioxidant Properties and Nutritional Quality of Resulting Hydrolysates. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 24(5), 417-428.
- Hu, B., Roy, L. A., & Davis, D. A. (2013). Correlations of xanthophylls in catfish fillets, plankton, shad and snails in catfish production ponds in west Alabama. *Aquaculture*, 402, 46-49.
- Husain, R., Suparmo, S., Harmayani, E., & Hidayat, C. (2017). Kinetika Oksidasi Protein Ikan Kakap (*Lutjanus* sp.) Selama Penyimpanan. *Agritech*, 37(2), 199-204.
- Idris, M., Hermanto, T., Syah, R., Husein, M., & Sitinjak, S. (2024). Pembuatan Biodiesel dari Limbah Minyak Goreng: Studi Perbandingan Berbagai Waktu Reaksi. *SINERGI POLMED: Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 5(1), 64-71.

- Iijima, Y., Iwasaki, Y., Otagiri, Y., Tsugawa, H., Sato, T., Otomo, H., ... & Obata, A. (2016). Flavor Characteristics of The Juices From Fresh Market Tomatoes Differentiated From Those From Processing Tomatoes By Combined Analysis of Volatile Profiles With Sensory Evaluation. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 80(12), 2401-2411.
- Ismanto, A., Lestyanto, D.P., Haris, M.I. and Erwanto, Y., (2020). Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 18(1):73-80.
- Jamilatun, M. (2022). Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5), 1243-1248.
- Kari, N. M., Ahmad, F., & Ayub, M. N. A. (2022). Proximate Composition, Amino Acid Composition and Food Product Application of Anchovy: A Review. *Food Research*, 6(4), 16-29.
- Kinanti, F. (2023). Bumbu Instan Alami Berbahan Dasar Ikan Layang (*Decapterus macarellus sp*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Langkong, M., Abdullah, N., & Rahman, A. N. F. (2019). Penerapan Teknologi Pengolahan dan Pengemasan Olahan “Chao” Ikan di Pelelangan Paotere Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 5(1), 34-41.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lestari, W. O. M., Tamrin., & Asrullah. (2020). Pengaruh Suhu Pasteurisasi dan Daya Penyinaran Ultraviolet Terhadap Organoleptik dan Total Mikroba Air Tebu (*Saccharum Officinarum L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 5(4), 3143-3152.
- Lotfian, F., Karami, M., & Moeini, S. (2019). Functional Protein Beverage With Milk and Egg White: Physical Properties, Formulation, Protein Contents and Amino Acids Components. *Journal of Food and Bioprocess Engineering*, 2(1), 49-54.
- Marcus, J. B. (2019). *Aging Nutrition, and Taste: Nutrition, food science and culinary perspectives for aging tastefully*. United States. Academic Press.
- Milovanovic, B., Djekic, I., Miocinovic, J., Djordjevic, V., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., ... & Tomasevic, I. (2020). What Is the Color of Milk and Dairy Products and How Is It Measured?. *Foods*, 9(11), 1629.
- Muhammad, M., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2019). Oksidasi Lemak pada Ikan Ekor Kuning (*Caesio Cuning*) Asin dengan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 67-75.
- Munasiah, M. (2020). Dampak Pemberian Monosodium Glutamat Terhadap Kesehatan. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(4), 451-458.
- Nakazawa, N., & Okazaki, E. (2020). Recent Research on Factors Influencing The Quality of Frozen Seafood. *Fisheries Science*, 86, 231-244.

- Napitupulu, TP., Kanti, A., Purnaningsih, I., & Sudiana, I. M. (2020). Comparison of Addition Mold and Yeast Inoculants on the Production of Citric Acid in Liquid and Solid Media from Sorghum. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 439). IOP Publishing.
- Nasution, A. Y., & Nuraisyah, N. (2023). Perbandingan Kadar Air dan NaCl Buah Nenas dan Keripik Nenas. *JIKA (Jurnal Ilmu Kesehatan Abdurrahman)*, 1(1), 11-15.
- Nutrient Data Laboratory, USDA; 2021. USDA National Nutrient Database For Standard Reference. <https://fdc.nal.usda.gov/>.
- Parvathy, U., Nizam, K. M., Zynudheen, A. A., Ninan, G., Panda, S. K., & Ravishankar, C. N. (2018). Characterization of Fish Protein Hydrolysate From Red Meat of *Euthynnus Affinis* and its Application As An Antioxidant In Iced Sardine. *Journal of Scientific and Industrial Research (JSIR)*, 77, 111-119.
- 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.
- Rauf, F. H., Tangke, U., & Namsa, D. (2019). Dinamika Populasi Ikan Teri (*Stolephorus* Sp) yang di Daratkan di Pasar Higienis Kota Ternate. *Jurnal Biosainstek*, 1(01), 1-9.
- Sangadji, I., Rijal, M., & Kusuma, Y. A. (2017). Kandungan Antosianin di dalam Mahkota Bunga Beberapa Tanaman Hias. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 6(2), 118-128.
- Shahidi, F., & Hossain, A. (2022). Role of Lipids in Food Flavor Generation. *Molecules*, 27(15), 5014.
- Siletty, L., Polnaya, F. J., & Maniharapon, E. (2022). Karakteristik Kimia Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Kultivar Tanimbar dengan Lama Fermentasi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 48-53.
- Sipahelut, S. G. (2023). Karakteristik Fisik dan Sensori Velve Kombinasi Puree Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 110–119.
- Soytong, M., Guevarra, P. R., Mateo, J. M. C., & Galvez, H. F. (2021). Evaluation of Tomatoes Fruits Flesh Colour, Beta-Carotene and Lycopene Content. *International Journal of Agricultural Technology*, 17(2), 727-736.
- Spence, C., Wan, X., Woods, A., Velasco, C., Deng, J., Youssef, J., & Deroy, O. (2015). On Tasty Colours and Colourful Tastes? Assessing, Explaining, And Utilizing Crossmodal Correspondences Between Colours and Basic Tastes. *Flavour*, 4, 1-17.
- Starek, A., Kobus, Z., Sagan, A., Chudzik, B., Pawlat, J., Kwiatkowski, M., ... & Andrejko, D. (2021). Influence of Ultrasound on Selected Microorganisms, Chemical and Structural Changes In Fresh Tomato Juice. *Scientific Reports*, 11(1), 3488.

- Sukoyo, A., Argo, B.D., & Yulianingsih, R. (2014). Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 170-179.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Sylvia, D., & Apriliana, V. (2021). Analisis Kandungan Protein yang Terdapat dalam Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmagazine*, 8(2), 64-72.
- Titama, C. (2022). Pembuatan Serbuk Pewarna Alami dari Buah Bit (*Beta Vulgaris* L.) dengan Metode Tray Dryer. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(2), 53-57.
- 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.
- Widjaja, W. P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Jelly Powder terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele (*Clarias* sp.). *Pas. Food Technol. J*, 4(3), 197.
- Yuniati, R., Nurtari, R. Y., Annaafi, A. D., Priguna, T. M., Anggita, V. D., Kusumaningrum, N., ... & Hardian, H. (2024). Pengaruh waktu pemanasan dan Pengasaman terhadap Kadar Albumin Ekstrak Ikan Gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(2), 104-111.
- Zulius, A. (2017). Rancang Bangun Monitoring pH Air menggunakan Soil Moisture Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *Jusikom: Jurnal Sistem Komputer Musirawas*, 2(1), 37-43.