

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1995). *SNI 01-3709:1995 Rempah-Rempah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Abidin, Z., Sipahutar, Y. H., & Sirait, J. 2022. Pemanfaatan Rumput Laut (*Gracilaria* Sp) Sebagai Produk Mie Kering Utilization of Seaweed *Gracilaria* Sp. As Dry Noodle Product. *Aurelia Journal*. 4(1):87-96.
- Al Awwaly, K. U. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Universitas Brawijaya Press.
- Anjani, N. C., Kusmiadi, R., & Inonu, I. (2023). Hubungan Penerapan GAP Dan GHP dengan Mutu Lada Putih (*Piper Nigrum* L.) Di Kabupaten Bangka. *Agrikultura*, 34(3), 463.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2):105-109.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2):105-109.
- Astuti, D. I., Taufik, I. N. T. A. N., Achnafani, D. I. N. I., & Priscila, E. S. (2018). Physiological Profiling and Microorganism Community Analysis of Cirebon Shrimp Paste Fermentation" Terasi" using BIOLOGTM EcoPlate. 12(1), 15-22
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1995). *SNI 01-3709:1995 Rempah-Rempah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cabanillas-Bojórquez, L. A., Gutiérrez-Grijalva, E. P., González-Aguilar, G. A., López-Martínez, L. X., Castillo-López, R. I., Bastidas-Bastidas, P. D. J., & Heredia, J. B. (2021). Valorization of Fermented Shrimp Waste With Supercritical CO₂ Conditions: Extraction of Astaxanthin And Effect of Simulated Gastrointestinal Digestion on Its Antioxidant Capacity. *Molecules*, 26(15), 4465.
- Casas Mesa, N., Pinto, C. B. D. A., Schwarzenbolz, U., Förster, A., Henle, T., Wolfschoon-Pombo, A. F., ... & Stephani, R. (2025). Quantification of Maillard Reaction Products in Doce de Leite. *ACS Food Science & Technology*, 5(5), 1807-1816.
- Chen, X., Zhang, H., Liu, Y., & Wang, Y. (2024). Characterization of functional groups, peptides, and volatile organic acids contributing to flavor formation in fermented seafood products. *Food Chemistry*, 432, 137243.
- Citria, I., Abidin, Z., & Astriana, B. H. (2018). Pengaruh Penggunaan Probiotik yang Difermentasi dengan Sumber Karbon yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Udang Vanname (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Perikanan Unram*, 8(1), 14-22.
- Desparita, R., & Hakin, A. (2024). Pengujian organoleptik rasa sebagai indikator preferensi konsumen terhadap produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), 55–63.
- Dou, X., Ren, X., Zheng, Q., He, Y., Lv, M., Liu, L., ... & Tang, X. (2023). Effects of Lactic Acid Bacteria Fermentation on The Physicochemical Properties of Rice Flour and Rice Starch and on The Anti-Staling of Rice Bread. *Foods*, 12(20), 3818.
- El Hosry, L., Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. (2025). Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review. *Foods*, 14(11), 1881.
- Fitriani, R., Lestari, S., & Yuniarti, T. (2020). Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik penyedap rasa alami dari kepala udang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 210–218.
- Fotodimas, I., Ioannou, Z., & Kanlis, G. (2024). *A Review of The Benefits of The Sustainable*

Utilization of Shrimp Waste To Produce Novel Foods And The Impact On Human Health. Sustainability, 16(16), 6909.

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12):2883-2888.
- Hidayat, A., Santoso, D., & Wibisono, H. (2021). Pengelolaan Limbah Hasil Samping Udang dalam Industri Pengolahan Makanan Laut. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 100–108.
- Huang, Y., Chen, X., Zhang, H., & Liu, Y. (2022). Mineral composition and changes during fermentation of shrimp processing waste. *Journal of Food Composition and Analysis*, 108, 104–112.
- Immaroh, N. Z., Pamungkas, E. T. G. D., & Muniroh, A. (2025). Analisis Sensori Bubuk Penyedap Rasa Berbahan Dasar Ikan Medai dan Udang. *Jurnal Informasi, Sains dan Teknologi*, 8(1), 01-09.
- Iskandar, A., Prasetyo, E., & Rahman, F. (2023). Produktivitas penetasan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di hatchery Indonesia. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 22(1), 1–9.
- Islam, M. M., Rahman, M. S., & Hossain, M. A. (2020). Proximate composition and mineral content of selected spices commonly used in food preparation. *Journal of Food Composition and Analysis*, 92, 103–110.
- Jabar, N. F. (2022). Inovasi Rasaku Untuk Meningkatkan Penghasilan Masyarakat dan Mengatasi Pencemaran Lingkungan di Desa Sungsang Iv. *Jast*, 6(2), 123-128.
- Juliana, J., Kanggeyan, M. P., & Sherly, S. (2020). Pembuatan Kreasi Produk Camilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan dan Pengabdian Masyarakat*, 3(01), 57-75.
- Kardas, M., Rakula, M., Kołodziejczyk, A., & Staśkiewicz-Bartecka, W. (2024). Consumer Preferences, Sensory Evaluation, and Color Analysis of Beetroot and Tomato Juices: Implications for Product Development and Marketing in Health-Promoting Beverages. *Foods*, 13(24), 4059
- Khairi, A. N., & Furayda, N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus* Merr) dan Maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal*, 10(1), 18-24.
- Kicińska, A., Gruszecka-Kosowska, A., & Pomykała, R. (2022). pH as an indicator of acidity and alkalinity in environmental and food-related studies. *Environmental Monitoring and Assessment*, 194(3), 1–15.
- Kispriatama, D., & Gustina, A. (2023). Persepsi rasa dasar dan perannya dalam penerimaan produk pangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 12(2), 101–109.
- Knez, E., Kadac-Czapska, K., & Grembecka, M. (2023). Effect of Fermentation on The Nutritional Quality of The Selected Vegetables and Legumes and Their Health Effects. *Life*, 13(3), 655.
- Lima, C., Ahmed, S., Xu, Y., Muhamadali, H., Parry, C., McGalliard, R. J., ... & Goodacre, R. (2022). Simultaneous Raman and Infrared Spectroscopy: a Novel Combination For Studying Bacterial Infections at The Single Cell Level. *Chemical Science*, 13(27), 8171-8179.
- Liu, Y., Zhang, H., & Chen, X. (2021). Nutritional composition of shrimp shell waste and its potential applications. *Journal of Food Composition and Analysis*, 96, 103–110.
- Liu, Y., Zhang, M., & Bhandari, B. (2020). Effect of maltodextrin on sensory properties and flavor intensity of dried food powders. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(8).

- Liu, Z., Liu, Q., Zhang, D., Wei, S., Sun, Q., Xia, Q., ... & Liu, S. (2021). Comparison of The Proximate Composition And Nutritional Profile of Byproducts And Edible Parts of Five Species of Shrimp. *Foods*, 10(11), 2603.
- Loypimai, P., Moongngarm, A., & Chottanom, P. (2016). Thermal and pH Degradation Kinetics of Anthocyanins In Natural Food Colorant Prepared From Black Rice Bran. *Journal of food science and technology*, 53(1), 461-470.
- Maharani, A. (2024). Metode Pengolahan Rusip: In Review. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(12), 4812-4820.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal Of Chemistry*, 10(1), 64–78.
- Maryam, A. (2023). Analisis Kimia dan Organoleptik Bubuk Penyedap Rasa Berbasis Limbah Udang Sebagai Alternatif Penyedap Alami. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 68-85.
- Mashari, S., Nurmalina, R., & Suharno, S. (2019). Dinamika Daya Saing Ekspor Udang Beku dan Olahan Indonesia di Pasar Internasional. *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal of Indonesian Agribusiness)*, 7(1), 37-52.
- Maulina, D. E., & Hasdar, M. (2024). Utilization of Shrimp Waste (*Litopenaeus vannamei*) As Powdered Broth: Effects of Roasting Duration On Protein Content, Color Changes, and Ftir. *Bantara Journal of Animal Science*, 6(1), 20-28.
- Medina-Jaramillo, C., & López-Córdoba, A. (2025). Enhancing the Physicochemical, Thermal, and Technological Properties of Freeze-Dried Welsh Onion Leaf Juice: Influence of Maltodextrin and Gum Arabic as Carrier Agents. *Polymers*, 17(6), 801.
- Mulyani, S., Sunarko, K. M. F., & Setiani, B. E. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Warna Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 113-118.
- Murib, P., & Kartikawati, D. (2022). Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk Dengan Pewarna Hijau Alami dari Sari Daun Suji, Sari Daun Katuk Dan Sari Daun Sawi. *Jurnal agrifoodtech*, 1(1), 72-86.
- Nandiyanto, A. B. D., Oktiani, R., & Ragadhita, R. (2019). How To Read And Interpret FTIR Spectroscopy of Organic Material. *Indonesian Journal of Science and Technology*, 4(1), 97-118.
- Narsa, A. C., Salman, A. A., & Prabowo, W. C. (2022). Identification of Secondary Metabolites and Pharmacognosy Profile of Shallot Skin (*Allium cepa* L) as Renewable Pharmaceutical Raw Materials. *Jurnal sains dan kesehatan*, 4(6), 645-653.
- Ningsih, I., Jasila, I., Sandra, L., & Muqsith, A. (2023). Pelatihan Santri Pp. Salafiyah Syafi'iyah Situbondo dalam Pemanfaatan Limbah Udang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1).
- Nisah, K., Putri, D. R., & Rahman, F. (2021). Pengaruh atribut rasa terhadap keputusan konsumen dalam penerimaan produk pangan. *Jurnal Agribisnis dan Pangan*, 8(3), 145–152.
- Noordam, E. R., Rahmat, D., Sandhiutami, N. M. D., & Yuliana, N. D. (2025). Quality Parameter Analysis, Antioxidant Activity, and FTIR Profile of Turmeric (*Curcuma longa* L.) From Medan, Sumba, and Papua. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 5(1), 119-131.
- Paiva, Y. F., Figueirêdo, R. M. F. D., Queiroz, A. J. D. M., Santos, F. S. D., Amadeu, L. T. S., Lima, A. G. B. D., ... & Leão, D. A. S. (2023). Maltodextrin as a Drying Adjuvant in The Lyophilization of Tropical Red Fruit Blend. *Molecules*, 28(18), 6596.
- Papoutsis, K., Golding, J. B., Vuong, Q., Pristijono, P., Stathopoulos, C. E., Scarlett, C. J., & Bowyer, M. (2018). Encapsulation of Citrus By-Product Extracts By Spray-Drying and

- Freeze-Drying Using Combinations of Maltodextrin With Soybean Protein and L-Carrageenan. *Foods*, 7(7), 115.
- 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.
- Phat, N. T., Huong, T. T., & Anh, N. D. (2021). Contribution of free amino acids to umami taste in fermented shrimp products. *Journal of Food Science and Nutrition*, 9(6), 3215–3223.
- Phuong, P. T. D., Minh, N. C., Cuong, H. N., Van Minh, N., Han, N. T., Van Hoa, N., ... & Trung, T. S. (2017). Recovery of Protein Hydrolysate and Chitosan From Black Tiger Shrimp (*Penaeus Monodon*) Heads: Approaching A Zero Waste Process. *Journal Of Food Science And Technology*, 54(7), 1850-1856.
- Pratiwi, A. R., & Ananingsih, K. (2017). Produksi Penyedap Non-MSG Berbasis Spirulina Menggunakan Teknologi Granulasi Tahun ke 1. *Produksi Penyedap Non-MSG Berbasis Spirulina Menggunakan Teknologi Granulasi Tahun ke 1*, 1(2), 1-29.
- Pratiwi, E., & Ananingsih, V. K. (2017). Pengaruh penambahan gula terhadap sifat fisik dan kelarutan penyedap rasa bubuk selama proses pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 85–92.
- Priyangga, A., Atmaja, L., Santoso, M., Jaafar, J., Santoso, E., Hartanto, D., Salsabila, A., Ningtyas, A., & Ramdhani, E. P. (2023). The Potential Development of Shrimp Shell Waste Into Chitosan Originating From Pacitan Coast, Indonesia. In *Bio Web Of Conferences* (Vol. 70, P. 02002). EDP Sciences.
- Rahmadhanimara, R., & Purwinarti, T. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram*, 19(2), 162-173.
- Ramadhani, R., Haryati, T., & Setyawan, D. (2021). Fermentasi kepala udang menggunakan *Lactobacillus plantarum* sebagai bahan penyedap rasa alami. *Jurnal Mikrobiologi Terapan*, 5(3), 150–158.
- Ramadhani, R., Lestari, A., & Fadilah, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Starter *Lactobacillus Plantarum* terhadap Karakteristik Penyedap Rasa Alami dari Limbah Udang. *Jurnal Bioteknologi dan Industri Pangan*, 12(3), 145–152.
- Ramadhanti, B. W., Sumardianto, S., & Romadhon, R. (2024). Karakteristik Mutu Dan Kandungan Senyawa Volatil Bekasam Cumi-Cumi dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(3), 208-222.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Rochminta, J. D., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. (2021). Pengaruh Penambahan Limbah Pemindangan Berbagai Jenis Ikan Terhadap Kandungan Gizi Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 86-93.
- Rohmawati, I., & Kustomo, K. (2020). Prinsip pengujian sensori rasa pada produk pangan menggunakan metode organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 33–41.
- Rosa, A., & Masala, C. (2023). Sensory evaluation methods in food quality assessment: Hedonic and descriptive approaches. *Journal of Sensory Studies*, 38(2), e12789.
- Saeed, M., Rahman, M. M., Khan, M. A., & Ahmed, S. (2024). Effect of maltodextrin addition on physicochemical properties of spray-dried persimmon puree powder. *Journal of Food Processing and Preservation*, 48(2), e17942.
- Saputra, R., & Mursyid, A. (2023). Karakteristik mineral cangkang udang *Fenneropenaeus merguensis* sebagai sumber kalsium dan fosfor. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(2), 189–197.

- Saraswati, L. A. P., & Putra, I. G. N. A. D. (2022). Pengaruh Variasi Waktu Pengeringan Oven Terhadap Karakteristik Fisik Amilum Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Journal Transformation of Mandalika*, e-ISSN: 2745-5882, p-ISSN: 2962-2956, 3(5), 39-43.
- Satrio, R., Irfani, Y. N., & Lasut, M. R. S. (2023). Hambatan dan Upaya Meningkatkan Ekspor Udang di Indonesia. *Journal of Economics and Management*, 1(3), 123-131.
- Sharayei, P., Azarpazhooh, E., Einafshar, S., Zomorodi, S., Zare, F., & Ramaswamy, H. S. (2024). Optimization of Wall Materials For Astaxanthin Powder Production From Shrimp Shell Extract Using Simplex Lattice Mixture Design. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2024(1), 9794290.
- Sianturi, I. T., & Maniko, A. P. (2023). Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus vanammei*) yang Dibudidayakan Secara Semi Intensif di Tefa Poltek Kp Kupang. *Jurnal Salamata*, 5(2), 68-71.
- Simat, V., Bogdanović, T., Poljak, V., & Petričević, S. (2022). Carotenoids as important pigments affecting color parameters of food products. *Foods*, 11(4), 512.
- Siringoringo, R., Abduh, S. B. M., & Bintoro, V. P. (2023). Pengaruh Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Air, Kadar Abu, dan Organoleptik Teh Daun Pegagan (*Centella Asiatica L. Urban*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(2), 92-98.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 10(1), 51-57.
- Suherlan, Y., Supranoto, S., & Tjahjani, C. M. P. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius Roxb.*) Terhadap Rasa Dan Aroma Yogurt Susu Kambing. In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap) (Vol. 10, Pp. 72- 76).
- Sumardianto, S., Wijayanti, I., & Susanto, E. (2019). Perubahan warna dan karakteristik kimia produk perikanan akibat reaksi Maillard selama proses pemanasan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 256–264.
- Suning, S., Walujo, D. A., Rohmadiani, L. D., & Prihono, P. (2022). Circular Economy Policy of Shrimp Waste as an Effort to Implement Green Economy. *Jurnal Kawistara*, 12(2), 168-180.
- Syafira, M. A. (2024). Pemanfaatan Ekstrak Daun Putri Malu (*Mimosa Pudica L*) Sebagai Alternatif Pengawet alami Bakso Ikan. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 8(1), 36-41.
- Syahfitri, J., Nopriyeni, Hidayat, T., & Fitriani, A. (2022). Pengolahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Menjadi Saos Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Pekik Nyaring. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Royal, 5(3), 347–354.
- 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.
- Tan, S. Y., Sotirelis, E., Bojeh, R., Maan, I., Medalle, M., Chik, X. S. F., ... & Tucker, R. M. (2021). Is Dietary Intake Associated With Salt Taste Function and Perception in Adults A Systematic Review. *Food Quality and Preference*, 92, 104174.
- Tatulian, S. A. (2024). Analysis of Protein–Protein and Protein–Membrane Interactions by Isotope-Edited Infrared Spectroscopy. *Physical Chemistry Chemical Physics*, 26(33), 21930-21953.

- Tatulian, S. A. (2024). Analysis of Protein–Protein and Protein–Membrane Interactions by Isotope-Edited Infrared Spectroscopy. *Physical Chemistry Chemical Physics*, 26(33), 21930-21953.
- Thamrin, N. M., Ilmi, R. M., & Hasizah, A. (2024). Potential and Trends Processing of Shrimp Industry by-Products in Food: A Review. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 96, p. 01008). EDP Sciences.
- Tikirik, W. O., Fakhrurosi, F., Ibrahim, I., Mijra, M., Kartini, A. E. R., Yunika, H., & Lestari, N. A. (2023). Uji Kualitatif Kandungan Asam Pada Kosmetik dan Bahan Pangan Menggunakan FeCL₃. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(2), 28-32.
- Tran, T. Y. N., Nguyen, N. L., Nguyen, T. N. A., Le, D. T., Phan, D. A., Tran, T. T., & Dao, T. P. (2022). Effects of Blanching and Drying Condition on The Quality of Small Shrimp (Acetes). *Journal of Food Quality*, 2022(1), 3996787.
- Umah, K., Safitri, R., & Prabowo, A. (2021). Karakteristik kimia kepala udang sebagai bahan baku pangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 24(1), 75–83.
- Wahyuni, S., Sarinah, Purnamasari, W. O. G., Pato, U., Susilowati, P. E., Asnani, & Khaeruni, A. (2022). Identification and Genetic Diversity of Amylase Producing Lactic Acid Bacteria From Brown Rice (*Oryza Nivara*) Wakawondu Cultivar Based on 16S Rrna Gene. *Fermentation*, 8(12), 691.
- Wang, L., Zhong, Y., Liu, J., Ma, R., Miao, Y., Chen, W., ... & Wan, H. (2023). Pigment Biosynthesis and Molecular Genetics of Fruit Color in Pepper. *Plants*, 12(11), 2156.
- Wibowo, D., Rahayu, S., & Lestari, P. (2019). Karakteristik sensori penyedap rasa alami hasil fermentasi spontan kepala udang. *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 101–109.
- Widyasari, N. P. H., Ariani, R. P., & Suriani, N. M. 2023. Boba, Daun Katuk, Pewarna Alami Substitusi Sari Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L) Merr.) Sebagai Pewarna Alami Boba. *Jurnal Kuliner*. 3(2):106-117.
- Xie, Y., Wang, J., Zhang, M., & Bhandari, B. (2021). Effect of glucose-assisted lactic acid fermentation on demineralization of shrimp shell waste. *Food Bioscience*, 42, 101–108.
- Yonata, D., Nurhidajah, N., Pranata, B., & Yusuf, M. (2021). Pengembangan Penyedap Rasa Alami dari Cangkang Rajungan dengan Metode Foam-Mat Drying. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 371-381.
- Yu, J., Geng, Y., Xia, H., Ma, D., Liu, C., Wu, R., ... & Bi, Y. (2022). LAB Fermentation Improves Production of Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Withania Somnifera Extract and Its Metabolic Signatures as Revealed By LC-MS/MS. *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 32(4), 473.
- Yuniarti, T., Lestari, S., & Fitriani, R. (2024). Amino acid profile and umami contribution of protein hydrolysate derived from shrimp head. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(1), 45–54.
- Zheng, Z. A., Wang, S. Y., Wang, H., Xiao, H., Liu, Z. L., Pan, Y. H., & Gao, L. (2023). Comparative Study on The Influence of Various Drying Techniques on Drying Characteristics and Physicochemical Quality of Garlic Slices. *Foods*, 12(6), 1314.