

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A.; Hidayati, N.; & Susanti, P. (2019). Penetapan kadar β -karoten pada wortel (*Daucus carota*, L) mentah dan wortel rebus dengan spektrofotometri visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis (JFSP)*, No. 1. <https://doi.org/10.31603/pharmacy.v5i1.2293>
- Aldabayan, Y. S. (2025). Effect of artificial food additives on lung health: An overview. *Medicina*, 61(4). <https://doi.org/10.3390/medicina61040684>
- Amaliah, N.; Mahendradatta, M.; Zainal, Z.; & Salengke, S. (2024). Trends in natural flavor enhancer: A review on umami compounds. *BIO Web of Conferences*, 96. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249601013>
- Arinda, N.; Maharani, N.; Ton, S.; Amaniyah, M.; & Khirzin, D. M. H. (2023). Optimasi lama waktu perebusan dengan penambahan cuka apel terhadap kualitas fisikokimia dan organoleptik kaldu tulang kambing. *Jurnal Sains Terapan Peternakan Tropis dan Biosistem*, 5(2).
- Astuti, N. (2024). Pengaruh substitusi sari wortel (*Daucus carota* L) terhadap nilai organoleptik, sifat fisikokimia dan kandungan β -karoten susu kedelai, 2(2).
- Ayuso, P.; Quizhpe, J.; Peñalver, R.; García-Pérez, P.; & Nieto, G. (2025). Green valorization strategies of *Pleurotus ostreatus* and its by-products: A critical review of emerging technologies and sustainable applications. *Molecules*, 30(21). <https://doi.org/10.3390/molecules30214318>
- Bhat, S.; Marklund, M.; Henry, M. E.; Appel, L. J.; Croft, K. D.; Neal, B.; & Wu, J. H. Y. (2020). A systematic review of the sources of dietary salt around the world. *Advances in Nutrition*, 11(3):677–686. <https://doi.org/10.1093/advances/nmz134>
- Djoufack, M. M. T.; Kouam, E. B.; Foko, E. M. K.; Anoumaa, M.; Kaktcham, P. M.; & Zambou, F. N. (2023). Sensory quality and nutritional composition of carrot (*Daucus carota* L.) genotypes as affected by fertilization in production system in Cameroon. *CABI Agriculture and Bioscience*, 4(1). https://doi.org/10.1186/s43170-023-00166-2?urlappend=%3Futm_source%3Dresearchgate.net%26utm_medium%3Darticle
- Dunford, E. K.; Miles, D. R.; & Popkin, B. (2023). Food additives in ultra-processed packaged foods: An examination of US household grocery store purchases. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 123(6):889–901. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2022.11.007>

- Dwi Anissa, D.; & Kumala Dewi, R. (2021). Peran protein ASI dalam meningkatkan kecerdasan anak untuk menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan relevansi dengan Al-Qur'an. <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393>
- Effiong, M. E.; Umeokwochi, C. P.; Afolabi, I. S.; & Chinedu, S. N. (2023). Assessing the nutritional quality of *Pleurotus ostreatus* (oyster mushroom). *Frontiers in Nutrition*, 10.
- Fadila; & Juhartini. (2021). Mutu organoleptik dan kandungan histamin penyedap rasa bubuk ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). *Hospital Majapahit*, 13(1). <https://doi.org/10.55316/hm.v13i1.669>
- Faruq Abidin, A.; Yuwono, S. S.; & Maligan, J. M. (2019). Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk kaldu jamur tiram, 7(4). <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.6>
- Feranika, N.; & Dewi, E. N. (2023). Analisis ekonomi pra rancangan pabrik kimia pembuatan bubuk kaldu jamur tiram kapasitas 5000 ton/tahun. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 9(1):50–58. <https://doi.org/10.33795/distilat.v9i1.524>
- World Health Organization. (2023). *Global Report on Sodium Intake Reduction*. Geneva: World Health Organization.
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking*. Ed ke-6. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Gozali. (2020). *Modul Pengolahan Masakan Kontinental*
- Hutabarat, F. K.; Yusa, N. M.; & Wiadnyani, A. A. I. S. (2017). Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota* L) terhadap karakteristik ledok. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(2):113–119.
- Ikrawan, Y.; & Pirmansyah, W. (2019). Korelasi konsentrasi black tea powder (*Camelia sinensis*) terhadap mutu sensori produk dark chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2). <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i2.1642>
- Indrasetyaningsih, A.; Haryanto, I. A.; & Divaio, P. A. (2024). Analisis Kruskal-Wallis untuk mengetahui kemampuan literasi siswa SMP Miftahurrohman Gresik berdasarkan Asesmen Kompetensi Minimum. *Indonesian Journal of Multidisciplinary on Social and Technology*, 2(1):32–36. <https://doi.org/10.31004/ijmst.v2i1.286>

- Iqbal, M.; Gunawan, F.; Riandani, A. P.; Rusliana, E.; Saleh, M.; Rodianawati, I.; Ramadhani, S. S.; Santi, N.; Astuti, D.; Nurhayati, N.; & Naufal, Z. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. CV HEI Publishing Indonesia.
- Irene, N. A.; Iorwuese, G. D.; Dinah, A.; & Seember, T. N. (2025). Functional nutritional and sensory properties of seasoning powders from fermented African locust bean chicken and shiitake mushrooms. *Asian Journal of Food Research and Nutrition*, 4(1):152–167. <https://doi.org/10.9734/ajfrn/2025/v4i1233>
- Jay, J. M. (2018). *Modern Food Microbiology*. New York: Springer.
- Jaywant, S. A.; Singh, H.; & Arif, K. M. (2022). Sensors and instruments for Brix measurement: A review. *Sensors*, 22(6).
- Junaidi. (2010). *Uji Kruskal-Wallis*.
- Kadaryati, S.; & Afriani, Y. (2022). Evaluasi sensori, kandungan gula dan natrium pada formula bumbu penyedap berbasis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(2). <https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i2.323>
- Kianian, F.; Marefati, N.; Boskabady, M.; Ghasemi, S. Z.; & Boskabady, M. H. (2021). Pharmacological properties of *Allium cepa*, preclinical and clinical evidences: A review. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*, 20(2):107–134. <https://doi.org/10.22037/ijpr.2020.112781.13946>
- Kuntari, W.; & Fitriani, A. N. (2021). Studi kelayakan usaha pengolahan jamur tiram menjadi kaldu jamur pada Payung Putih. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 11(2):70–85. <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.2.70-85>
- Lisa, M.; Lutfi, M.; & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3). <https://doi.org/10.21776/jkptb.v3i3.293>
- Malesi, W. O. A. W.; & Putra, D. J. (2024). Kandungan total dissolved solid (TDS) dan salinitas air tanah di Distrik Merauke. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 8.
- Maramy, N. V.; Handayani, B. R.; & Zaini, M. A. (2021). The effect of powdered spices formula on antioxidant activity and sensory quality of solid brem. *Food Research*, 5:120–127.

- Marliyati, A.; Sulaeman, A.; Mega, D.; & Rahayu, P. (2012). Aplikasi serbuk wortel sebagai sumber β -karoten alami pada produk mi instan. <https://doi.org/10.25182/jgp.2012.7.2.127-134>
- Maulidia, N. J.; & Pujilestari, S. (2025). Karakteristik penyedap rasa alami jamur tiram dan kepala udang vaname dengan metode foam mat drying. *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 4. <https://doi.org/10.36441/snpk.vol4.2025.441>
- Mezeyová, I.; Hegedúsová, A.; Mezey, J.; Šlosár, M.; & Farkaš, J. (2018). Evaluation of quantitative and qualitative characteristics of selected celery (*Apium graveolens* var. dulce) varieties in the context of juices production. *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 12(1):173–179. <https://doi.org/10.5219/883>
- Mirontoneng, R.; Longdong, I. A.; & Lengkey, L. (2019). Kajian mutu wortel (*Daucus carota* L.) terolah minimal yang dikemas secara vakum. <https://doi.org/10.35791/cocos.v4i4.29967>
- Nothnagel, T.; Ulrich, D.; Dunemann, F.; & Budahn, H. (2023). Sensory perception and consumer acceptance of carrot cultivars are influenced by their metabolic profiles for volatile and non-volatile organic compounds. *Foods*, 12(24).
- Nugraha, K. A.; Minantyo, H.; Grasielida, I.; Hartadji, C.; & Poillot, J. M. (2025). Formulation of a flavor enhancer based on milkfish and shrimp waste with shiitake mushroom addition: An organoleptic assessment. *TRJ Tourism Research Journal*, 9(1):42. <https://doi.org/10.30647/trj.v9i1.279>
- Nuradellia, M.; Putri, F. D.; Saputra, S.; Amrullah, M. I.; Fauzia Syahriar, F.; & Retnoningsih, A. (2023). Karakteristik morfologi dan luasan pileus jamur tiram akibat perbedaan penempatan media baglog. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*.
- Nurlely; Hadi, S.; Anwar, K.; & Fitriana, M. (2023). Peningkatan kualitas dan produksi bumbu masak tradisional Banjar pada UKM Umibilal Food Banjarmasin, 5. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i12.6191>
- Nurrahema, E.; Asih, N.; Salsabila, M.; Siswanto, A. D.; Nuzula, N. I.; Giri, A.; Kartika, D.; Sri, W.; Pratiwi, W.; & Efendy, M. (2025). Inovasi produk bumbu kaldu kokot Madura dengan penambahan garam kaya mineral., 6(4):1270–1282.

- Pagarra, H.; Hartati; Wardhana, M. I.; & Sahribulan. (2022). Olahan bumbu bubuk kaldu jamur tiram di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(4):681–689. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i4.933>
- Pardede, D. E.; Febrianti, D.; & Putri, R. M. S. (2020). Karakteristik organoleptik flavor alami dari kaldu kepala ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9:43–52.
- Parjimo; & Andoko, A. (2008). *Budi Daya Jamur*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Pinandita, S.; Saputra, D. N.; & Al Amin, A. F. (2024). Analisa mesin pengering makanan food dehidrator menggunakan sensor thermostat berbasis hybrid, 18(1). <https://doi.org/10.23960/elc.v18n1.2582>
- Piskov, S.; Timchenko, L.; Avanesyan, S.; Siddiqui, S. A.; Sizonenko, M.; Kurchenko, V.; Rzhepakovsky, I.; Blinov, A.; Nagdalian, A.; Shariati, M. A.; & Ibrahim, S. A. (2022). A comparative study on the structural properties and lipid profile of mushroom (*Pleurotus ostreatus*) powder obtained by different drying methods. *Agriculture (Switzerland)*, 12(10). <https://doi.org/10.3390/agriculture12101590>
- Prasetyaningsih, Y.; Sari, M. W.; & Ekawandani, N. (2018). Pengaruh suhu pengeringan dan laju alir udara terhadap analisis proksimat penyedap rasa alami berbahan dasar jamur untuk aplikasi makanan sehat (batagor)15(2).
- Preetha, S. S.; & Narayanan, R. (2020). Factors influencing the development of microbes in food. *Shanlax International Journal of Arts, Science and Humanities*, 7(3):57–77. <https://doi.org/10.34293/sijash.v7i3.473>
- Purnomo, S. H.; Alfatih, M.; Ali Rofiqoh, F.; Anisya Faujia, R.; Putri Rahmananda, M.; Rahmatunisa, A.; Vidian Paquita, E.; Olivia, H.; Fauziah Ananda, D.; Natasya Putri, R.; & Paramasetya Firmansyah, F. (2022). Pemanfaatan jamur tiram menjadi kaldu jamur tiram bubuk sebagai pengganti MSG di Desa Boto, Wonosari, Klaten, 296–303.
- Putranto, K. (2021). Pengaruh suhu dan jangka waktu pengeringan wortel terhadap beberapa karakteristik tepung wortel. *Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 2(1):52–63. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v2i1.65>
- Rahmah, K.; & Sya, K. (2023). Karakteristik kimia, sifat sensori dan waktu larut penyedap rasa bubuk jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan tomat (*Solanum lycopersicum* L.) dengan metode foam-mat drying. 13(2).

- Rohmah, M.; Saragih, B.; Amaliah, N.; Apriadi, R.; & Rahmadi, A. (2022). Panelist acceptance, proximate characteristics of amino acids and volatile compounds, and color profile of fermented cempedak (*Artocarpus champeden*) and oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) seasoning. *Journal of Food Quality*, 2022. <https://doi.org/10.1155/2022/3092246>
- Rohmatningsih, R. N.; & Ahmadi, T. P. (2023). Evaluasi sensoris kukis tepung mocaf dengan substitusi puree labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Journal of Laboratory*, 6(3):188. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i3.89318>
- Rosmiah; Aminah, I. S.; Hawalid, H.; & Dasir. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *International Journal of Community Engagement*.
- Rozaqi, M. R.; Haryuni, N.; & Alam, Y. (2023). Pengaruh suhu pemanasan metode sangrai terhadap peningkatan kualitas fisik dan penurunan konsentrasi aflatoksin pada jagung. *JSNu: Journal of Science Nusantara*, 3(3). <https://doi.org/10.28926/jsnu.v3i3.1187>
- Rysa, A.; & Mulaj, L. (2026). Quantitative divergence between refractometric total soluble solids (°Brix) and label-declared values in commercial fruit beverages: Implications for screening. *SciFood*, 20:351–360.
- Sangade, D. A.; Shaikh, M. K.; Sangpal, R. C.; & Sangde, D. A. (2023). A review: Onion (*Allium cepa*). *International Journal of Pharmaceutical Research and Applications*, 8:2305.
- Sansan, O. C.; Ezin, V.; Ayenan, M. A. T.; Chabi, I. B.; Adoukonou-Sagbadja, H.; Saïdou, A.; & Ahanchede, A. (2024). Onion (*Allium cepa* L.) and drought: Current situation and perspectives. *Scientifica*, 2024. <https://doi.org/10.1155/2024/6853932>
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 35–40.
- Schmidt, C. V.; Olsen, K.; & Mouritsen, O. G. (2020). Umami synergy as the scientific principle behind taste-pairing champagne and oysters. *Scientific Reports*, 10(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-020-77107-w>
- Seifu, M.; Tola, Y. B.; Mohammed, A.; & Astatkie, T. (2018). Effect of variety and drying temperature on physicochemical quality, functional property, and sensory acceptability of dried onion powder. *Food Science and Nutrition*, 6(6):1641–1649. <https://doi.org/10.1002/fsn3.707>

- Sjarif, S. R.; Shinta, D.; & Apriani, W. (2016). Pengaruh bahan pengental pada saus tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(12).
- Tagkouli, D.; Kaliora, A.; Bekiaris, G.; Koutrotsios, G.; Christea, M.; Zervakis, G. I.; & Kalogeropoulos, N. (2020). Free amino acids in three *Pleurotus* species cultivated on agricultural and agro-industrial by-products. *Molecules*, 25(17). <https://doi.org/10.3390/molecules25174015>
- Ueda, J. M.; Morales, P.; Fernández-Ruiz, V.; Ferreira, A.; Barros, L.; Caroch, M.; & Heleno, S. A. (2023). Powdered foods: Structure, processing, and challenges: A review. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(22). <https://doi.org/10.3390/app132212496>
- 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.
- Wakhidah, A. Z. (2021). Seledri (*Apium graveolens* L.): Botani, ekologi, fitokimia, bioaktivitas, dan pemanfaatan. <https://doi.org/10.26418/jft.v4i2.56718>
- Winiati; Rahayu; & Nurosiyah, S. (2019). *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*.
- Yohana Gelu, F.; Dameria Marbun, F.; Margaretta Sihombing, A.; Manalu, Y.; Rambu Kaha Milla Ate, V.; & Dika Octa Riswanto, F. (2022). Potensi ekstrak seledri (*Apium graveolens* L.) sebagai antibakteri., 2(1). <https://doi.org/10.37341/jurnaljamukusuma.v2i1.22>
- Yusa Ali, D.; & Ayu Shafira, B. (2021). Effect of dextrin concentration and drying time on the physical, chemical and organoleptic characteristics of mushroom broth powder., 9(2).
- Zulisyanto, D.; Har Riyadi, P.; & Amalia. (2016). Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*), 5.