

**DAFTAR PUSTAKA**

- AOAC International., Horwitz, W., & Latimer, G. W. 2005. Official methods of analysis of AOAC International, 18<sup>th</sup> ed. Gaithersburg, Md: AOAC International. 771 p.
- AOAC International., & Latimer, G. W. 2012. Official methods of analysis of AOAC International, 19<sup>th</sup> ed. Gaithersburg, Md: AOAC International. 305 p.
- Afriwanty, M. D. 2008. Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvezii*) terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. 119 hlm.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. 2015. Kinetika pengeringan temu giring (*Curcuma heyneana valetton & van zipp*) menggunakan cabinet dryer dengan perlakuan pendahuluan blanching. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 8(2): 107-114.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. Syarat Mutu Sereal (SNI 01-4270-1996). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 12 hlm.
- Bhuiyan, K. A., Qureshi, S., Mustafa Kamal, A. H., AftabUddin, S., & Siddique, A. M. 2016. Proximate chemical composition of sea grapes *Caulerpa racemosa* (J. Agardh, 1873) collected from a sub-tropical coast. Virology & Mycology, 5(158): 2161-0517.
- Bouvier, J. M. 2001. Breakfast Cereals. In : Guy, R. (Ed.). Extrusion Cooking Technologies and Application. Woodhead Publishing Limited Cambridge. UK. 217 p.
- Burtin P. 2003. Nutritional Value of Seaweeds. Electronic Journal of Environmental, Agriculture Food Chemistry, 2(4): 498-503.
- Chauvier L, Courcoux P, Valle G, Lourdin D. 2005. Physical and Sensory Evaluation of Corn Flakes Crispness. J Texture Studies, 36(10): 93-118.
- Croezen, S., Visscher TLS., TerBogt NCW., Veling ML., Haveman-Nies A. 2009. Skipping Breakfast, Alcohol Consumption and Physical Inactivity as Risk Factors For Overweight and Obesity in Adolescents: Results of The E-MOVO Project. European Journal of Clinical Nutrition, 63(3): 405-412.
- Djami, S.A. 2007. Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau dari Potensi Permintaan Industri Kecil di Wilayah Bogor. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 95 hlm.

- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito, B. 2012. Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 49-57.
- Febriantini, D., Mulyati, A. H., & Widiastuti, D. 2017. Karakteristik Proksimat dan Organoleptik Ubi Jalar Merah (*Ipomea batatas* (L.) Lam.) Pada Berbagai Proses Pemasakan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 21(1): 1-6.
- Firdarini, I. R. 2017. Karakteristik Kimia dan Hedonik Flakes Berbahan Baku Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). (Skripsi). Universitas Airlangga. 95hlm.
- Ginting, E. and J.S. Utomo. 2011. Anthocyanins and total phenolic contents of purple-fleshed sweet potato cultivars and their antioxidant activity. In B. Kusbiantoro, F.110 L.K. Darusman, S. Budianto and N. Bermawie (Eds). *Proceedings of the International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods in Denpasar, Bali on 12-15 October 2010*. Indonesian Centre for Rice Research, AARD. Jakarta. p 101-114.
- Hardinsyah, K.A., Briawan, D. and Aries, M., 2012. Start Your Day with Nutritious Whole Grain Breakfast. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2): 89—96.
- Institute of Medicine. 2002. *Dietaery References Intakes: Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids*. National Academies Press. Washington DC. 1357 p.
- Judith, K and Marc, V. 2008. The *Caulerpa racemosa* invasion: A critical review. *Marine Pollution Bulletin*, 56(2): 205-225.
- Kumar, M., Vishal G., Puja., Reddy, C.R.K.and Jha, B. 2011. Assessment of nutrient composition and antioxidant potential of Caulerpaceae seaweeds. *Journal of food composition and analysis*, 24(2): 270 –278.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.VIII, 112 hlm.
- Kusriningrum. 2012. *Perancangan Percobaan*. Cetakan 3. Universitas Airlangga Press. Surabaya. Hal. 84-86.
- Loebis, E. H., Junaidi, L., & Susanti, I. 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog-(Characterization of Quality and Nutrition Value of Cooked Rice Mocaf from Rice Analog). *Biopropal Industri*, 8(1): 33-46.
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. 2017. Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01): 82-95.

- Ma'ruf WF, Ibrahim R, Dewi EN, Susanto E, Amalia U. 2013. Profil rumput laut *Caulerpa racemosa* dan *Gracilaria verrucosa* sebagai edible food. Jurnal Saintek Perikanan, 9(1): 68-74.
- MacArtain P, Gill CI, Brooks M, Campbell R, Rowland IR. 2007. Nutritional value of edible seaweeds. Nutrition Reviews, 65(12): 535-543.
- Madhu, C., Krishna, K. M., Reddy, K. R., Lakshmi, P.J. and Kelari, E. K. 2017. Estimation of Crude Fibre Content from Natural Food Stuffs and its Laxative Activity Induced in Rats. International Journal Of Pharma Research and Health Sciences, 5(3): 1703-1706.
- Matz, S. A. 1991. Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed. VanNostrand Reinhold. New York. 751 p.
- Marsono, Y., P. Wiyono, dan Z. Noor. 2002. Indeks Glikemik Kacang-Kacangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 13(3): 13-20.
- Moehji, S. 2009. Ilmu Gizi 2. Papas Sinar Sinarti. Jakarta: 63,66.
- Morales J.A. Rufia ´n-Henares, C. Delgado-Andrade. 2005. Analysis of heat-damage indices in breakfast cereals: Influence of composition. Journal of Cereal Science, 43(1): 63–69.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu dan Pengetahuan Bahan Pangan. PAUPangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 34-35.
- Mukarramah., Wahyuni., Emilia dan Mufidah. 2017. Low Fat High Protein Sosis Berbahan Dasar Lawi-Lawi (*Caulerpa racemosa*) sebagai Inovasi Kuliner Sehat Khas Makassar dan Makanan Alternatif bagi Anak Penderita Obesitas. Makassar: Hasanuddin Student Journal, 1(1): 50-55.
- Nielsen, S. 2010. Food Analysis. Berlin (DE): Springer. 602 p.
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar lon bb00105.10 Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Sera Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. 110 hlm.
- Pakorny, J., Yanishlieva, N. dan Gordon, M. 2001. Antioxidant in Food 1st Edition. WoodHead Publishing. Inggris. 400 p.
- Pratiwi, M. A. 2011. Pengaruh Jenis Sumber Serat dan Perbandingan Penstabil Terhadap Mutu Minuman Serat Alami. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara. 81 hlm.
- Raj, A.R., K. Mala, dan A. Parkassam. 2015. Phytochemical Analysis of Marine Macroalgae *Caulerpa racemosa* (J. Agardh) (Chlorophyta - Caulerpales) from Tirunelveli District, Tamilnadu, India. Journal of Global Biscience, 4(8): 3055 – 3067.

- Raniello, R., M. Lorenti, C. Brunet and M.C. Buia. 2004. Photosynthetic Plasticity of an Invasive Variety of *Caulerpa racemosa* in a Coastal Mediterranean Area: Light Harvesting Capacity and Seasonal Acclimation. *Marine Ecology Progress Series*, 271(1): 113-120.
- Sanchez MDJ, Lopez C, Lopez HJ, Paseiro LP. 2004. Fatty acids, total lipid, protein and ash contents of processed edible seaweeds. *Food Chemistry*, 85(3): 439-444.
- Santoso J, Yoshie Y, Suzuki T. 2004. Mineral, fatty acid and dietary fiber compositions in several Indonesian seaweeds. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*, 11(1): 45-51.
- Saputra, H. P., Basito, E. Nurhartadi. 2015. Pengaruh penggunaan tepung koro benguk (*Macuna Pruriens*) dan tepung mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai substitusi tepung terigu terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris cookies. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 115-123.
- Setyawan, I.B., W. Prihanta, dan E. Purwanti. 2015. Identifikasi Keanekaragaman dan Pola Penyebaran Makroalga di Daerah Pasang Surut Pantai Pidakan Kabupaten Pacitan Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 1(1): 78-88.
- Sipahutar, Y. H., Albaar, N., Purnamasari, H. B., Kristiany, M. G., & Prabowo, D. H. G. 2019. Seaweed extract (*Sargassum polycystum*) as a preservative on sunscreen cream with the addition of seaweed porridge. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 278(1): 1-8.
- Soegiarto A, Sulistijo, Atmadja WS, Mubarak H. 1978. Rumput Laut (Algae): Manfaat, Potensi dan Usaha Budidaya. Jakarta: Lembaga Oseanografi Nasional-LIPI. 61 p.
- Suarni. 2009. Produk Makanan Ringan (*Flakes*) Berbasis Jagung Dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. *Prosiding Seminar Nasional Serelia*. 297-306.
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu : Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. *Food Review*, 1(3): 18-22.
- Suhartini, S. 2003. Penapisan Awal *Caulerpa racemosa*, *Sesuvium portulacastrum*, *Xylocarpus granatum*, dan *Ulva lactuca* Sebagai Antimikroba. (Skripsi). Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 97 hlm.
- Sukardi, S., & Hidayat, N. 2012. Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubijalar dengan Cara Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1): 40-50.

- Supartono, W. 2006. Teknologi Pembuatan Sereal Untuk Sarapan Pagi. *Food Review*,1(1): 33-36.
- Suprpti, M. Lies. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatanya. Kanisius Yogyakarta. 54 hlm.
- Tamtarini dan Yuwanti, S. 2005. Pengaruh Penambahan Koro-koroan terhadap Sifat Fisik dan Sensorik Flake Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(3): 187-192.
- Tiomanese. 2007. *Caulerpa racemosa*. <http://www.flickr.com/photos/1298712215-468d86bb07>.
- Tribelhorn R.E. 1991. Breakfast cereals. In : Lorenz, K. J and K. Kulp (eds) *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker inc. New York. 882 p.
- Wijayanti D. 2011. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Var Ayamurasaki*) : kajian: Lama Perendaman dalam larutan garam gula dan suhu pengeringan. (Thesis). Malang: Universitas Brawijaya. 110 hlm.
- Yang, J. dan Gadi, R.L. 2008. Effect of steaming and dehydration on nithocyanins, antioxidant activity, total phenols and color characteristics of purple fleshed sweet potatoes (*Ipomea batatas*). *American Journal of Food Technology*,3(4): 224-234.