



DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, J. Tjahjana, A. Zalnika, H. Purwoto, dan S. Istini. 2010. Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 7, 61-67.
- Darmawan, Muhamad, Syamdidi, dan E. Hastarini. 2006. Pengolahan Bakto Agar dari Rumput Laut Merah (*Rhodymenia ciliata*) dengan Pra Perlakuan Alkali. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 1 (1) : 9-14.
- Distantina, Sperisa, D. R. Anggraeni, dan L. E. Fitri. 2008. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Larutan Perendaman terhadap Kecepatan Ekstraksi dan Sifat Gel Agar-Agar dari Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*. Jurnal Rekayasa Proses, 2 (1) : 11-15.
- Distantina, Sperisa, O. Rusman, dan S. Hartati. 2006. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat pada Perendaman terhadap Kecepatan Ekstraksi Agar-Agar. Ekuilibrium, 5 (1) : 34-39.
- Doty, M.S., G.A. Santos, and O. K. Sin. 1983. Agar from *Gracilaria cylindrica*. Aquatic Botany, 15: 299, 302.
- Haryanti, A. Muji, S. Darmanti, dan M. Izzati. 2008. Kapasitas Penyerapan dan Penyimpanan Air pada Berbagai Ukuran Potongan Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* sebagai Bahan Dasar Pupuk Organik. BIOMA, 10 (1) : 1.
- Hutasoit, Sanggul, I K. Suada, dan I G. K. Susrama. 2013. Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Beberapa Jenis Biota Laut terhadap *Aspergillus flavus* LINK dan *Penicillium* sp. LINK. E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika, 2 (1) : 27.
- Itung, Muliati dan Marthen D.P.. 2003. Pengolahan Pasca Panen Rumput Laut Jenis *Eucheuma* dan *Gracilaria* untuk Tujuan Eksport. Marina Chimica Acta, 4 (1) : 5-8.
- Kadi, Achmad. 2004. Potensi Rumput Laut di Beberapa Perairan Pantai Indonesia. Oseana, XXIX (4) : 34.
- Kumala, Shirly, R. Sumarny, R. Rachmani, dan A. Ruswita. 2013. Alga Merah (*Gracilaria verrucosa*) sebagai Bahan Bakto Agar. Jurnal Farmasi Indonesia, 6 (3) : 166-171.
- Kusuma, W. Indra, G. W. Santosa, dan R. Pramesti. 2013. Pengaruh Konsentrasi NaOH yang Berbeda terhadap Mutu Agar Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*. Journal of Marine Research, 2 (2) : 120-129.

- Matsushashi, Tetsujiro. 1977. Acid Pretreatment of Agarophytes Provides Improvement in Agar Extraction. *Jurnal of Food Science*, 42 (5) : 1396-1400.
- Mustofa. 2013. Efek Spektrum Cahaya Terhadap Pertumbuhan *Gracilaria verrucosa*. Skripsi. Jurusan Fisika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember. Hal. 8.
- Nazir, Moh. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor. Hal. 54.
- Prabandari, Wuri. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal. 11.
- Prasetyowati, C. Jasmine A., dan D. Agustiawan. 2008. Pembuatan Tepung Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia*, 15 (2) : 29.
- Priastami, C. Syafriliana. 2011. Karagenan sebagai Bahan Penstabil Pada Proses Pembuatan Melorin. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Hal. 14.
- Rahmasari, Vera. 2008. Pemanfaatan Air Abu Sabut Kelapa dalam Pembuatan Agar-Agar Kertas dari Rumput Laut *Gracilaria* sp.. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Hal. 3-13.
- Rasyid, Abdullah. 2004. Beberapa Catatan Tentang Agar. *Oseana*, XXIX (2) : 5.
- Roiyana, Munirotnun, M. Izzati, dan E. Prihastanti. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, XX (2) : 41.
- Rosulva, Indah. 2008. Pembuatan Agar Bakto dari Rumput Laut *Gelidium* sp. dengan Khitosan sebagai Absorben. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Hal 5-6, 17, 23-24.
- Sangadji, E. Mamang dan A. Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian: Pendekatan Praktis dalam Penelitian. Yogyakarta. Hal. 171-172.
- Santika, L. Guntur, W. F. Ma'ruf, dan Romadhon. 2014. Karakteristik Agar Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* Budidaya Tambak dengan Perlakuan Konsentrasi Alkali pada Umur Panen yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4) : 98-105.

- Satari, Rachmaniar. 1996. Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia. Puslitbang Oseanologi LIPI. Jakarta. Hal. 120.
- Sjafrie, N. D. Mirah. 1990. Beberapa Catatan Mengenai Rumput Laut *Gracilaria*. Oseana, XV (4) : 147-148.
- Subaryono dan Murdinah. 2011. Kualitas Agar-Agar dari Rumput Laut *Gracilaria chilensis* yang Dibudidayakan di Lampung. Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur, Hal. 1153-1158.
- Trawanda, S. Agung, S. Rejeki, dan R. W. Ariyati. 2014. Kuantitas dan Kualitas Rumput Laut *Gracilaria* sp. Bibit Hasil Seleksi dan Kultur Jaringan dengan Budidaya Metode *Longline* di Tambak. Journal of Aquaculture Management and Technology, 3 (2) : 150-158.
- Violisa, Aviani, A. Nyoto, dan N. Nurjanah. 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. Teknologi dan Kejuruan, 35 (1) : 104.
- Widyastuti, Sri. 2009. Pengolahan Agar-Agar dari Alga Coklat Strain Lokal Lombok Menggunakan Dua Metode Ekstraksi. Agroteksos, 19 (1-2) : 29.
- Winarno, F. Gregorius. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Hal. 63-67.
- Winarno, F. Gregorius. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 3, 11.