

DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, R., Aris, M., Dini, S., Sakinah, H., Mulkas, D., Bhatara, A., Afifah, N., dan Ginanjar, P. 2021. Karakteristik Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Rumput Laut *Gracilaria* spp. *Journal of Local Food Security*. 2(1): 83-90.
- Anggraini, P. 2018. Pemanfaatan Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) Menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *Argipa*. 3(1):26-36.
- Anggraeni, F., Lilis, S., dan Wendry, S. 2020. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Pembuatan Bakso Puyuh Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 1(2): 55-66.
- Aryani., Tyas, W., dan Nurhayani. 2016. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pengolahan *Fishtick* Ikan Toman (*Channa micropeltes*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 5(2).
- Cokrowati, N., Diniarti, N., Setyowati, D., Waspodo, S., Marzuki, M. 2019. Eklporasi dan Penangkaran Bibit Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) di Perairan Teluk Ekas Lombok Timur. *Jurnal Biologi Tropis*. 19(1): 51-53.
- Fatkurahman, R., W. Atmaka., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam dan Tepung Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 49-57.
- Hafiluddin, Y., Perwitasari., dan S. Budiarto. 2014. Analisis Kandungan Gizi Bau Lumpur Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dari Dua Lokasi Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 7(1):33-44.
- Hartono, A. 2006. Terapi Gizi dan Rumah Sakit. Kedokteran EGC. Jakarta. 314 Hal.
- Hou, G. 2010. Asian Noodles. New Jersey: John Wiley and Son, Inc.
- Jaziri, A., Sari, D., Yahya, Prihanto, A., dan Firdaus, M. 2018. Fortifikasi Tepung *Eucheum cottonii* pada Pembuatan Mi Kering. *Indonesian Journal of Halal*. 109-116.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2020. Perkembangan Produksi Rumput Laut Indonedia Tahun 2018. Indonesia
- Kusriningrum, R. S. 2008. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya.

- Leviana, W dan Paramita, V. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Air dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. Metana. 13(2):37-44.
- Lubis, Y., Erfriza, N., Ismaturrahmi., Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. Rona Teknik Pertanian, Vol. 6, No. 1.
- Lestari, P., Widiastuti, I., dan Lestari, S. 2018. Pengaruh Komposisi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Tepung Beras Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Masker Wajah. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 7(2).
- Maharany, F., Nurjanah., Suwandi, R., Anwar, E., dan Hidayat, T. 2017. Kandungan Senyawa Bioaktif Rumput Laut *Padina australis* dan *Eucheuma cottonii* Sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(1).
- Minah, F., Astuti, A., dan Jimmy. 2015. Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat dan Bergizi. Industri Inovatif. 5(2):1-8.
- Murdiati, A., S. Supriyanto., dan Alim, A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). Agritech. 35(3): 251-260.
- Oktaviani, W. D., Saraswati, L. D., Rhfiludin, Z. 2012. Hubungan Kebiasaan Konsumsi *Fast Food*, Aktivitas Fisik, Pola Konsumsi, Karakteristik Remaja dan Orang Tua dengan Indeks Massa Tubuh (Studi Kasus pada Siswa SMA Negeri 9 Semarang Tahun 2012). Jurnal Kesehatan Masyarakat. 1(7).
- Parenrengi, A dan Sulaeman. 2007. Mengenal Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. Media Akuakultur. 2(1).
- Pradipta, I dan Putri, W. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 793-802.
- Priono, B. 2013. Budidaya Rumput Laut Dalam Upaya Peningkatan Industrialisasi Perikanan. Media Akuakultur. 8(1).
- Puspitasari, U. 2018. Pengaruh Penambahan Alginat Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Produk *Edible Spoon*. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. 97 hal.
- Rakhmawati, N., Bambang, S., dan Danar, P. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3(1).

- Raymundo, A., Fradinho, P., & Nunes, M. C. (2014). Effect of Psyllium Fibre Content on The Textural and Rheological Characteristics of Biscuit and Biscuit Dough. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 3(2), 96–105.
- Safitri, A., Jahari, A., dan Ernawati, F. 2016. Konsumsi Makanan Penduduk Indonesia Ditinjau Dari Norma Gizi Seimbang (*Food Consumption in Term Of The Norm of Balanced Nutrition*). *Penelitian Gizi dan Makanan*. 39(2):87-94.
- Santosa., Andasuryani., dan D. Kurniawan. 2016. Karakteristik Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). National Conference of Applied Science, Engineering, Bussiness, and Information Technology. Politeknik Negeri Padang. 346-3/51.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*dietary fiber*) dan Manfaatnya. *Magistra*. 35-40.
- Setiawati, N., Santoso, S., dan Purwaningsih. 2014. Karakteristik Beras Tiruan Dengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Sebagai Sumber Serat Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 6(1): 197-208.
- Setyawati, V dan Rimawati, E. 2016. Pola Konsumsi *Fast Food* dan Serat Sebagai Faktor Gizi Lebih Pada Remaja. *Unnes Journal of Public Health*. 5(3).
- Sofa, I. 2018. Kejadian Obesitas, Obesitas Sentral, dan Kelebihan Lemak Viseral pada Lansia Wanita. *Amerta Nutr*. 228-236.
- Spiraliga, R., Darmanto, Y., dan Amalia, U. 2017. Karakteristik Nasi Analog Tepung Mocaf Dengan Penambahan Tepung Rumput Lut (*Gracilaria verrucosa*) dan Tiga Jenis Kolagen Tulang Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(1).
- Surni, W. 2014. Pertumbuhan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Kedalaman Air Laut Yang Berbeda di Dusun Desa Eti Kecamatan Seram Barat Kabupaten Seram Bagian Barat. *Biopendix*. 1(1).
- Susilowati, T., Rejeki, S., Dewi, E., dan Zulfetriani. 2012. Pengaruh Kedalaman Terhadap Pertumbuhan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) yang Dibudidayakan Dengan Metode *Longline* di Pantai Mlonggo, Kabupaten Jepara. *Jurnal Saintek Perikanan*. 8(1).
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Panan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2).
- Tasruddin dan Erwin. 2015. Penambahan Tepung Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Dalam Pakan Komersial Terhadap Performan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 5(2): 41-48.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 286 hal.

Wulandari, N., I Gusti, A., dan Nengah, K. 2019. Pengaruh Perbandingan Semolina dan Tepung Beras Hitam Terhadap Karakteristik Pasta *Fettucine* Basah. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8(1):104-110.

Zainuddin, A. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta *Fettucine*. Jurnal Agropolitan. 3(3):1-8.