

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abu, B. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (*Anas platyrhynchos*). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2011. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Badan Litbang Pertanian. Hal 787-799.
- Arfini, F. 2011. Optimasi Proses Ekstraksi pada Pembuatan Karagenan Dari Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) serta Aplikasinya Sebagai Penstabil Pada Sirup Markisa. SKRIPSI. Institut pertanian Bogor. Bogor 12 hal
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI). Cara Uji Makanan dan Minuman 01-2891-1992. Jakarta. 35 hal
- Harahap, S. E. 2017. Diversifikasi Produk Olahan Lele (*Clarias gariepinus*) Di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan Jakarta Timur. FPK. Universitas Airlangga. Surabaya
- Hu, X. Z., L. X. Sheng, L. Liu, Z. Ma, X. P. Li, and W. Q. Zhao. 2015. Food System Advances Towards More Nutritious and Sustainable Mantou Production in China. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 24(2). Shaanxi Normal University, Xi'an, pp 199-205
- Hsieh, P. H., Y. M. Weng, Z. R. Yu, and B. J. Wang. 2017. Substitution of Wheat Flour With Wholegrain Flours Affects Physical Properties, Sensory Acceptance, and Starch Digestion of Chinese Steam Bread (Mantou). *LWT-Food Science and Technology*. Massachusetts. pp 571-576
- Indiarto, R, N Bambang, S Edy S. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. V, No. 2. Universitas Padjadjaran. Bandung. hal 106
- Jamil, S. N. A. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Otak-Otak Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Samakia. Jurnal Ilmu Perikanan*, Vol 7 Universitas Ibrahimy. Situbondo. 10 hal
- Karyani, S. 2016. Analisis Kandungan Foodgrade pada Karagenan dari Ekstraksi Rumput Laut Hasil Budidaya Nelayan Seram Bagian Barat. *Bimafika: Jurnal MIPA, Kependidikan dan Terapan*. Ambon. hal. 499-506

- Karim, M., dan D. N. F. Aspari. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. *Jurnal Balik Diwa*. Vol 6 No. 2. Sekolah Tinggi Teknologi Kelautan (STITEK) Balik Diwa Makassar. Makassar. Hal 41-49
- Keeratipibul, S., and N. Luangsakul. 2012. Chinese Steamed Buns. *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology*, Second Edition. CRC Press Taylor and Francis Group. Florida. pp: 543-556.
- Khairiyah, E. L. 2016. Pola Makanan Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan (FKIK) UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2016. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. 92 hal.
- Kurniawan, A. B., A. N. M Al-Baarri., dan K, Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, Dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* vol.1 No. 2. Semarang. hal 23-27.
- Li, Z., C. Deng., H. Li., C. Liu., and K. Bian. 2015. Characteristics of Remixed Fermentation Dough and Its Influence on the Quality of Steamed Bread. *Food chemistry*. College of Food Science and Technology, Henan University of Technology. Henan. pp 257-262.
- Miratis, S. T., T. D. Sulistiyati, dan H. E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan*, 1. Universitas Brawijaya. Malang. hal. 33-45.
- Nafiah, H. 2011. Pemanfaatan Karagenan dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang. *Indonesian Journal of Chemical Science*. Semarang. hal 27-31
- Naifu, W., G. G. Hou, and A. Dubat. 2017. Effects of Flour Particle Size on the Quality Attributes of Reconstituted Whole Wheat Flour and Chinese Southern-Type Steamed Bread. *LWT-Food Science and Technology*, 82. Massachusetts. pp 147-153.
- Noor, A., L. H. Ho, S. Noor, and B. Rajeev. 2012. Quality Evaluation of Steamed Wheat Bread Substituted with Green Banana Flour. *International Food Research Journal*, 19 (3). Selangor. pp 869-876
- Nugroho, S. A., dan E. N. Dewi. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus Vannamei*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Universitas Dioponegoro. Semarang. hal 59-64.

- Nussinovitch, A. 1997. Hydrocolloid applications: gum technology in the food and other industries. Blackie Academic & Professional. London. pp. 134-137
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria. dan E. Prangdimurti. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan Fateta IPB. Bogor. Hal 1-14
- Ramasari, E. L., W, F, Ma'ruf., dan P. H. Riyadi. 2012. Aplikasi karagenan sebagai emulsifier di dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 1, Semarang. Hal. 1-8
- Rorong, J., H. F. Aritonang., dan F. P. Ranti. 2008. Sintesis metil ester asam lemak dari minyak kelapa hasil pemanasan. Chemistry Progress. Chem. Prog. Vol. 1, No. 1 Fakultas MIPA UNSRAT. Manado. hal 9-18
- Safitri, E. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kandungan Serat Kasar Dan Peningkatan Nilai Gel Strength Pada Produk Kamaboko Dari Komposit Ikan Belanak (*Mugil cephal.us*) Dan Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). Journal of Marine and Coastal Science, Vol. 6 No.2. Surabaya. hal: 101-114
- Sahri, A. dan Suparmi. 2019 . Mengenal potensi rumput laut: kajian pemanfaatan sumber daya rumput laut dari aspek industri dan kesehatan. Majalah Ilmiah Sultan Agung. Semarang. Hal 95-116.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Dharma Klaten. Magistra. Surabaya. Hal 35-40
- Septiyanti, R., S. D, Sari., dan M. I. Hudha., (2012). Ekstraksi Karaginan Dari Rumput Laut (*Eucheuma Spinosum*) Dengan Variasi Suhu Pelarut Dan Waktu Operasi. Jurnal Teknik Kimia Vol 1. Institut Teknologi Nasional Malang. Hal 17-20
- Sutikno, K. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Kitosan Sebagai Edible Coating Terhadap Masa Simpan Pada Suhu Kamar Dan Sifat Organoleptik Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*).
- Ulfah M. 2009. Skripsi. Pemanfaatan ilta karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan kappa karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai sumber serat untuk meningkatkan kekenyalan mie kering. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 1

- Venugopal, V. 2011. Marine Polysaccharides Food Applications. CRC press. New York pp. 111-115
- Widyastuti, S. 2010. Sifat fisik dan kimiawi karagenen yang diekstrak dari rumput laut *Eucheuma Cottonii* dan *E. spinosum* pada umur panen yang berbeda. Jurnal Agroteksos. Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Mataram. hal 41-50
- Yasita D. dan I. D. Rachmawati., 2010. Optimasi Proses Ekstruksi pada Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma cottoni* untuk Mencapai Food Grade. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang
- Zhu, F. 2014. Influence Of Ingredients and Chemical Components on the Quality of Chinese Steamed Bread. Food Chemistry. School of Chemical Sciences, University of Auckland,. Auckland. pp 154-162