

**DAFTAR PUSTAKA**

- Arifianto, T. B. 2014. Karakterisasi Bahan dan Optimasi Ekstraksi Minyak Ikan dari *By-product* Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Thesis. Sekolah Pascasarjana. Bogor. IPB. 67 hal.
- Amin, M. N. G., Hidayati D. dan Indarto. 2012. Optimasi variabel proses terhadap produksi etanol dari biji sorghum (*Sorghum bicolor L.*). Jurnal Teknologi Pertanian. 13(3): 213-220.
- Andragogi, V., Valentinus dan Siti S. 2017. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2): 163-167.
- Andreasson, A., Evgrafov and M. Patriksson. 2005. An Introduction to Optimization: Foundations and Fundamental Algorithms. University of Technology Press. Swedia. pp. 205.
- Anggraini, M. 2016. Pengaruh Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Stabilitas Dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas :Skripsi. Universitas Lampung
- Annisa S., Darmanto, Y. S. dan Amalia, U. 2017. Pengaruh Perbedaan Spesies Ikan Terhadap Hidrolisat Protein Ikan Dengan Penambahan Enzim Papain. Saintek Perikanan. 13(1): 24-30.
- Anwar, R., Bubun dan Rosmawati. 2016. Manfaat Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*) dan Penangangannya dengan Melibatkan Masyarakat Pantai Di Desa Rumba-Rumba. Seminar Nasional dan Gelar Produk. Universitas Muhammadiyah Kendari. Pp 110-116
- Arsa Made. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Skripsi. Denpasar. Universitas Udayana. 12 hal
- Elliason, A. C. 2004. Starch in Food : Effect of Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) on Organoleptic, Color, pH, Viskosity and Turbidity of Honey Drink. England : Woodhead Publishing Limited
- Gustaf Helgi Hjalmarsson, Jae W. Park, Stuelzis Kristbergsson. 2007. Seasonal effects on the physicochemical characteristics of fish sauce made from capelin (*Mallotus villosus*). Elsevier, Food Chemistry 103 (2): 495-504
- Hayuningtyas, C. R. 2015. Formulasi Karakterisasi saus Berbahan Baku Hasil Hidrolisat Enzimatik Dari Ikan Inferior. Skripsi. Jember. Universitas Negeri Jember. 29 hal

- Hermana F.M.. 2017. Pembuatan Carboxymethyl Cellulose (CMC) Dari Selulosa Kulit Ari Biji Alpukat Dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pengental Pada Saus Tomat. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula dan Strategi Pengembangan Produk. Lambung Mangkurat University Press. 171 hal
- Jazuli dan Retti, N. 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saus Pepaya. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(2): 42-49
- Kamal, N. 2010. The Influence Of Additive Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) To Some Of The Parameters In The Aqueous Solution Of Sucrose. Journal Of Technology. 1 (2): 123-129
- Laohakunjit, N., Selamassakul, O., and Kerchoechuen, O. 2014. Seafood-like flavour obtained from the enzymatic hydrolysis of the protein by-products of seaweed (*Gracilaria* sp.) *Food Chemistry*, 158: 162-170.
- Lawson, J. 2015. Design and Analysis of Experiments with R. New York : CRC Press Taylor & Francis Group. Pp 383-446
- Ma'ruf., Ratna I., Eko, N. D., Susanto, E dan Amalia, U. 2013. *Caulerpa Racemosa* Dan *Gracilaria Verrucosa* Sebagai *Edible Food*. Jurnal Saintek Perikanan. 9(1): 68-74.
- Makela, M. 2017. Experimental design and response surface methodology in energy applications : a tutorial review. *Energy Conversion and Management*. 151 : 630-640.
- Mananda, A. 2013. Modification On Enzymatis Substrate Hydrolysis Fish Inferior In Its Application As An Indegenous Flavor. Thesis. Jember: Faculty Of Agricultural Technology, The University Of Jember.
- Mawardani H. 2019. Pengaruh Rasio Enzim Bromelin dan Waktu Hidrolisis Pada Produksi Hidrolisat Protein dari Rumput Laut *Caulerpa racemosa*. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. 40 hal
- Mulyati, S. 2012. Uji Hedonik. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Montgomery. D.C., 2005. Design and Analysis Of Experiments. Sixth Edition. Arizona State University. 659 page
- Nasri, R.. and Nasri, M. 2013. Marine-derived bioactive peptides as new anticoagulant agents: A review. *Current Protein and Peptide Science*, 14,

199–204.

- Nurhayati, E. S., Cholifah dan Roni. 2014. Optimasi Proses Pembuatan Hidrolisat Jeroan Ikan Kakap Putih. *JPHPI*. 17(1): 42-52
- Nurjanah, A. M. J., Taufi dan Rudy . 2018. Perubahan Komponen Serat Rumput Laut *Caulerpa* sp. (Dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan. 10(1): 35-48.
- Nursandi, N. 2014. Karakteristik Kimiawi Rumput Laut Lokal (*Caulerpa* sp.) Dan Potensinya Sebagai Sumber Antioksidan. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung. pp: 577-584.
- Richana, N. A, Budiyanto dan Arief, R.W. 2009. Teknolog Produksi Sirup Glukosa. Kebijakan Teknis Pengembangan dan Inovasi Teknologi. pp: 272-285.
- Ridhowati, S dan Asnani. 2016. Potensi Anggur Laut Kelompok *Caulerpa Racemosa* Sebagai Kandidat Sumber Pangan Fungsional Indonesia. *Oseana*. 12(4): 50 – 62.
- Ritthiruangdej. P and Thongchai Suwonsichon. 2006. Sensory Properties of Thai Fish Sauces and Their Categorization. *Jurnal Kasetsart*. 40 : 181-191
- Roj, E., Dobrzyńska-Inger, A., Debczak, A., Kostrzewa, D and Stepnik, K. 2015. Chapter 6 :Algae Extract Production Methods and Process Optimization. Dalam Kim S-K dan Chojnacka (Ed.). *Marine Algae Extracts: Processes, Products, and Applications*, First Edition. Jerman : Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA. pp: 101-120.
- Rudyardjo, D. I., Arif, W., Andi, H. Z., Samian dan Khusnul, A. 2014. Pedoman Praktikum Fisika Universitas Untuk Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Airlangga. Lab. Fisika Dasar Departemen Fisika Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Airlangga.
- Salampeyy, J., Phillips, M., Seneweera, S and Kailasapathy, K. 2010. Release of antimicrobial peptides through bromelain hydrolysis of leatherjacket (*Meuschenia* sp.) insoluble proteins. *Food Chemistry*. 120: 556–560.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 012346. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional. pp: 1-131.
- Suprapti, L. 2005. Ketchup coconut water. Issue of food processing technology.

London: Canisius.

- Stat-Ease Inc. 2007. Design Expert version 7 for Windows. Stat-Ease Inc. Amerika Serikat. <http://www.statease.com/>. 14 Februari 2018 akses. 1 hal.
- Takano, T., Shozen, K., M. Satomi., Taira. W., H. Abe., Y. Funatsu. 2012. Quality Of Fish Sauce Products From Recycled By-Products From Fish Gel And *Kamaboko* Processing. *Journal of Food Quality*. 35: 217-227
- Taufiq, M., Akhmad, S dan Ani M., 2016. Pengembangan Dan Validasi Metode Destruksi Gelombang Mikro Untuk Penentuan Logam Berat Kadmium Dan Timbal Dalam Cokelat Dengan Spektroskopi Serapan Atom (SSA). *Journal Of Chemistry*. 5 (2)
- Triyono, A. 2008. Karakteristik Gula Glukosa Dari Hasil Hidrolisa Pati Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*, L.) Dalam Upaya Pemanfaatan Pati Umbi –Umbian. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin Bidang Teknik Kimia dan Tekstil*. hal 7–10
- Udenigwe, C. C., and Aluko, R. E. 2012a. Food protein-derived bioactive peptides: Production, processing and potential health benefits. *Journal of Food Science*. 71: 11–24.
- Widyawatingrum, E. Syarifuddin, N dan Novita. 2018. Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*). *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, ISBN: 978-602-14917-5-1
- Witono Y., Wiwik S. Windrati., Iwan T., Asmak A and Ahib A., 2014. Characteristic and Sensory Analysis of Ketchup and Sauce Products from “Bibisan” Fish Hydrolyzate. *American Journal of Food Science and Technology*. 2(6): 203-208
- Witono Y., Wiwik, S. W and Asmak, C. 2015. The Formulation And Characterization Of Hydrolyzate Base Sauce Produce By Enzymatic Hydrolysis From Inferior Fish. *International Journal of Pharmacy Techonology Research*. 8(1): 114-122.
- Wu, J.B., Peter W. Hom., Lois E. Tetrick., Lynn M. Shore., Liangding Jia., Chaoping Li and Lynda J. Song. 2006. The Norm of Reciprocity: Scale Development and Validation in the Chinese Context. *Journal Compilation*. 2(3): 377-402
- Yang, X. Hong., weiLing Zhu. 2007. Viskosity Properties of sodium carboxymethylcellulose. Department of Chemistry and Environmental Engineering, Wuhan Polytechnic University, Hankou. Springer. 14: 409–417

Xue, Z., Gao, J., Zhang, Z., Yu, W., Wang, H and Kou, X. 2012. Antihyperlipidemic and antitumor effects of chickpea albumin hydrolysate. *Plant Foods for Human Nutrition*. 67: 393–400.