

**DAFTAR PUSTAKA**

- Andriyani, E. A., Yuliati, K. dan Supriadi, A. 2012. Efisiensi dan Identifikasi Loss pada Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon (Acetessp.) di Desa Belo Laut Kecamatan Muntok Bangka Belitung. *Fishtech*. 1(1): 26-40
- Aristyan, I. 2014. Pengaruh Perbedaan Kadar Garam Terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Terasi Rebon. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 60-66
- Arita, S., S. Ando, H. Hosoda, K. Sakaue, T. Nagata, Y. Murata, Y. Shimoishi and M. Tada, 2005. Acceleration effect of sulfides on photodegradation of carotenoids by UVA irradiation. *Biosci. Biotech. Bioch.* 69: 1786-1789.
- Atma, Yoni. 2015. Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*. 7(2): 76-85
- Beppu, F., M. Hosokawa, Y. Niwano and K. Miyashita. 2012. Effects of Dietary Fucoxanthin on Cholesterol Metabolism in Diabetic/Obese KK-Ay Mice. *Lipid in Health and Disease*, 11: 112-119.
- Boon, C.S., McClements, D.J., Weiss, J. & Decker, E.A. 2010. Factors Influencing the chemical stability of carotenoids in foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 50: 515-532
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan Jakarta: Bumi Aksara. Edisi kedua. 53 hal
- De Fretes, H., A. B. Susanto, B. Prasetyo dan L. Limantara. 2012. Karotenoid dari Makroalgae dan Mikroalgae: Potensi Kesehatan Aplikasi dan Bioteknologi. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 23 (2): 221-228.
- Eriningsih, R., R. Marlina, T. Mutia, A. W. Sana, dan A. Titis. 2014. Eksplorasi Kandungan Pigmen dan Alginat dari Rumput Laut Coklat untuk Proses Pewarnaan Kain Sutera. *Arena Tekstil*, 29 (2): 73-80.
- Filho, P.R., C.S. Trindade., M.A Trindade. 2010. Quality of Sausage Elaborated using Minced Tilapia Submitted to Cold Storage. *Sci Agric* 67(2):183-190.
- Fitriyani, R., Utami, R dan Nurhartadi, E. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bubuk Terasi Udang Dengan Penambahan Angkak Sebagai Pewarna Alami dan Sumber Antioksidan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (01) : 98-106.

- Fitriyani, W., Harpeni, E., and Muhaemin, M. 2017 Effect of Light Intensity on Carotenoid, Fucoxanthin, and Phaeophytin Pigments of Zooxanthellae from Soft Coral *Zoonthu* sp. Isolate. *Maspari Journal*. 9(2) :121-130
- Gliemmo, M.F., M.E., Latorre, L.N. Gerschenson and C.A. Campos, 2009. Color stability of pumpkin (*Cucurbita moschata*, Duchesne ex Poiret) puree during storage at room temperature: Effect of pH, potassium sorbate, ascorbic acid and packaging material. *Food Science Technology*. 42(1): 196-201.
- Gupta, S. and N. Abu-Ghannam. 2011. Bioactive Potential and Possible Health Effects of Edible Brown Seaweeds. *Trends in Foods Science & Technology* 20: 1-12.
- Hajeb P and Jinap S. 2012. Fermented Shrimp Products as Source of Umami in Southeast Asia. *Journal Nutrition Food Science*. 1(1): 234-256
- Hariyanto, N, Rahmadi, D dan Kurniadi, H. 2013. Upaya Peningkatan Kualitas dan Produksi Pencacahan Udang Rebon Menjadi Terasi Dengan Aplikasi Mesin Extruder. *Teknik Mesin*. Universitas Diponegoro. Semarang. 24 hal
- Heriyanto., Limantara, L. 2010. Studi Komposisi Pigmen Dan Kandungan Fukosantin Rumput Laut Cokelat Dari Perairan Madura Dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Ilmu Kelautan*. 15(1) : 23-32.
- Hii, S.L., Choong, P.Y., Woo, K.K., and Wong, C.L. 2010. Stability Studies of Fucoxanthin from *Sargassum Binder*. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*. 4(10): 4580 – 4584
- Karim, F. A., Swastawati, F., Anggo, A. D. 2014. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 51-58
- Kartikaningsih, H. dan K. Z. S. Dayuti. 2014. Stabilitas Fukosantin Dari Rumput Laut Coklat *Padina Australis* Terhadap Perubahan Suhu. *Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Maliki*. Malang. 6 Hal.
- Kusriningrum, R. 2008. Perancangan Percobaan. Universitas Airlangga. Surabaya: 53-92.
- Kumar, S. R., Hosokawa, M., & Miyashita, K. (2013). Fucoxanthin: A Marine Carotenoid Exerting Anti-Cancer Effects by Affecting Multiple Mechanisms. *Mar. Drugs*, 11: 5130-5147.

- Li, C.W., Hsu H.W., Chen Y.C., Chiu C.C., Lin Y.L., dan Ho J.A.A. 2006. Lin Y.L., dan Ho J.A.A. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. *Journal Food Chemistry*. 9(1): 319-327.
- Lin, J., Huang, L., Yu, J., Xiang, S., Wang, J., Zhang, Z., Yan, X., Cui, W., He, S., & Wang, Q. (2016). Fucoxanthin, a marine carotenoid, reverses scopolamine-induced cognitive impairments in mice and inhibits acetylcholinesterase in vitro. *Mar. Drugs*, 14(67): 1 -17.
- Maeda, H. 2015. Nutraceutical Effects of Fucoxanthin for Obesity and Diabetes Therapy. *Journal of Oleo Science*. 64(2): 125-132
- Mortensen, A. and L. H. Skibsted, 2000. Kinetics and mechanism of the primary steps of degradation of carotenoids by acid in homogeneous solution. *Journal Agricultural Food Chemical.*, 48: 279-286.
- Mufti, E.D., Kartini, Z., Hartati.2013. Stabilitas Fukosantin dari Alga Cokelat (*Sargassum cristaefolium*) pada Berbagai pH. *Fisheries Product Industry Technology Student Journal*. 1(1): 41-50
- Murti, P. D. B., F. S. Rondonuwu, O. K. Radjasa dan A. B. Susanto. Potensi Fukosantin dari Rumput Laut Coklat dalam Dunia Kesehatan. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 7 hal.
- Narayani S.S., Aravanan S., Bharathiaraja S., Mahendran S. 2016. Extraction, partially purification and study on antioxidant property of fucoxanthin from *Sargassumcinereum*J. Agardh. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 8(3): 610-616.
- Peng, J., J. Yuan, C. Wu Dan J. Wang . 2011. Fucoxanthin, A Marine Carotenoid Present In Brown Seaweeds And Diatoms: Metabolism And Bioactivities Relevant To Human Health. *Marine Drugs*. (9):1806-1828. Issn 1660-3397
- Peralta, E. M., Hatate, H., Kawabe, D., Kuwahara, R., Wakamatsu, S., Yuki, T., and Murata, H., Improving Antioxidant Activity and Nutritional Components of Philippine Salt-Fermented Shrimp Paste Through Prolonged Fermentation. *Food Chemistry*. 111: 72-77
- Permatasari, A. A., Sumardianto, Rianingsih, L. 2018. Perbedaan Konsentrasi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Terhadap Warna Terasi Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*: 11(1): 39-52
- Piovan, A., R. Seraglia, B. Bresin, R. Caniato Dan R. Filippini. 2013. Fucoxanthin From *Undaria Pinnatifida*: Photostability And Coextractive Effects. *Molecules*, ISSN 1420-3039. 18(1):6298-6310

- Rahman, A., dan Iffan, M. 2016. Analisis Sensoris Terasi Udang yang Ditambah Bubuk Kulit Manggis (*Garnicia mangostana*). *AGROINTEK*. 10(2): 85-91
- Rahmawaty, A., W. F. Ma'ruf, dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Penambahan Oksidator dan Reduktor Terhadap Degradasi Ekstrak Kasar Pigmen Fukosantin Rumput Laut *Sargassum* sp. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4): 77-81.
- Rahmayati, R., Putut H.R., dan Laras R.2014. Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) Basah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(1): 108-117.
- Resita, D. Merdekawati. Susanto dan Limantara. 2010. Kandungan dan Komposisi Pigmen *Sargassum* Pada Perairan Teluk Awur, Jepara dengan Perlakuan Segar dan Kering. *Jurnal Perikanan* 12(1): 11-19
- Sasaki, K., Ishihara, K., Oyamada, C., Sato, A., Fukushi, A., Arakane, T., Motoyama, M., Yamazaki, M., Mitsumoto, M., 2008. Effects of fucoxanthin addition to ground chicken breast meat on lipid and colour stability during chilled storage, before and after cooking. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 21(1): 1067–1072.
- Sugimura, R., Suda, M., Sho, A., and Takahashi, T. 2012. Stability of Fucoxanthin in Dried *Undaria pinnatifida* (Wakame) and Baked Product (Scones) Containing Wakame Powder. *Food Science and Technology*. 18(5): 687-693
- Suprpti, M.L. 2006. *Teknologi Tepat Guna: Membuat Terasi*. Kanisius, Yogyakarta. 75 hal
- Wahyuni, D., Setiyono dan Supadmo. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak Dan Kombinasi *Filler* Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambut Terhadap Kualitas Sosis Sapi. *Buletin Peternakan* 36(3): 181-192.
- Wang, H.M.D., C.C. Chen, P. Huynh, and J.S. Chang. 2014. Exploring the potential of using algae in cosmetics. *Bioresource Technology*, 12(1): 1-28.
- Yip, W.H., Joe, L.S., Mustapha, W.W.W., Maskat, M.Y., and Said, M. 2014. Characterisation and Stability of Pigments Extracted from *Sargassum binderi* Obtained from Semporna, Sabah. *Sains Malaysiana*. 43(9): 1345-1354
- Zyrd P.J and Christinet L. 2003. *Betalain Pigments*. Switzerland : Universite de Lausanne. 111 hal