

DAFTAR PUSTAKA

- Abdilah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugger Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 70 hal.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 338 hal.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal.
- Anderson S, R.A. Gooze, S. Lemeshow, and C. Robert. 2011. Quality of Child Maternal Relationship and Risk of Adolescent Obesity. American Academy of Pediatrics.; 129 : 132-140.
- Anggadiredja, J. T., A. Zatnika, H. Purwoto, dan Istini, S. 2006. Rumput Laut. Swadaya. Jakarta 148 hal.
- Association Of Analytical Chemist (AOAC). 2007. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC. USA.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI 2973-1992. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 4 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Tepung terigu sebagai bahan makanan. SNI 3751-2009. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 39 hal
- Chandra, M. 2001. Pemanfaatan Teknologi Membran Ultrafiltrasi Untuk Memproduksi Karagenan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 84 hal.
- Dawczynski, C, S. Rainer, and J. Gerhard. 2007. Amino acids, fatty acids and dietary fibre in edible seaweed product.. Food Chemistry, 103 : 891-899.
- Dewita, Sukmiwati, M., Syahrul, dan M. Khadafi. 2010. Pengaruh Perbandingan Kombinasi Tepung Rumput Laut (Karagenan) dan Terigu dalam Pembuatan Produk Crackers. Jurnal Penelitian Pertanian BERNAS : 25-32.
- Fatimah., Siti P., Nasution., Ernawati., Aritonang., dan Evawany. 2013, Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah, *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi* 2 (6): 1-7.
- Hadi. 2005. Beban Ganda Masalah Gizi dan Impikasinya terhadap kebijakan Pembangunan Kesehatan Nasional. Disampaikan pada Rapat terbuka majelis Guru Besar Universitas Gadjah mada. Yogyakarta.

- Hartono, Andry. 2006. Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit. Kedokteran EGC. Jakarta. 314 hal.
- Hutagalung H. 2004. Karbohidrat. Bagian Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara. USU digital library. Hal : 1- 13.
- Indriani, H. dan E. Suminarsih. 2003. Budidaya, Pengolahan, Dan Pemasaran Rumput Laut. Swadaya. Jakarta. 79 hal.
- Iqbal, M., W. F. Ma'aruf dan Sumardianto. 2016. Pengaruh Penambahan Mikroalga *Spirulina platensis* dan Mikroalga *Skeletonema costatum* Terhadap Kualitas Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi, 5 (1) : 56-63.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta. 268 hal.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2015. Info Komoditi Rumput Laut. Jakarta. 107 hal
- Kesuma, C. P. 2015. Daya Terima dan Kandungan Gizi (Serat dan Protein) Biskuit yang Diperkaya Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. 109 hal.
- Kurdanti, W., I. Suryani., N.H. Syamsiatun., L.P. Siwi., M.M. Adityanti., D. Mustikaningsih., K.I. Sholihah. 2015. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Obesitas pada Remaja. Jurnal Klinik Gizi Indonesia 11 : 179-190.
- Kusriningrum, R. S. 2008. Perancangan Percobaan. Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair (AUP). Surabaya. hal. 84.
- Lestari, O.K. 2006. Pengaruh Konsentrasi Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut dan Jenis Rumput Laut Terhadap Kandungan Serat Pangan dan Iodium Mie Kering. Skripsi. Universitas Pelita Harapan. 89 hal.
- Magfiroh, Y. 2018. Kadar Amilopektin, Daya Kembang dan Sifat Sensoris Crackers Substitusi Tepung Umbi Gadung. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang. 59 hal.
- Manopo, S. 2012. Studi Pembuatan Crackers dengan Sukun (*Artocarpus Communis*) Prigelantasi. Skripsi. Universitas Hasanudin. Makassar. 48 hal.
- Marseno, D. W., M. S. Medho, dan Haryadi. 2010. Pengaruh Umur Panen Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Karagenan. Agritech : 212-217.

- Murtini, E. S. dan Ramadhani. , F. 2017. Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 : 41
- Matanjun, P., SMohamed., N. M. Mustapha, and K. Muhammad. 2009. Nutrient content of tropical edible seaweeds, *Eucheuma cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. *J Appl Phycol* : 75-80.
- McHugh, D.J. 2003. A Guide to Seaweed Industry. Food and Agric. Org. of the UN. Rome. 105 pp.
- Megi, A. 2008 Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvezii*) terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Nila (*Oreochromis* sp.), Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 103 hal.
- Moehji, S. 2000. Ilmu Gizi. Bharata Karya Aksara. Jakarta. 216 hal.
- Nurlaila., A. Sukainah dan Aniruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Pertanian*, 2 :105-113.
- Pradipta, I.B.Y.V. dan W.D.R. Putri. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Universitas Brawijaya. Malang : 793-802.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Topioka dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 109 hal.
- Puspitasari, U. 2018. Pengaruh Penambahan Alginat Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Produk *Edible Spoon*. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. 97 hal.
- Restyawati, D. T. 2011. Biskuit Crackers dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 114 hal.
- Rizal, M., Mappiratu, dan A. R. Razak. 2016. Optimalisasi Produksi Semi Refined Caraginan (SRC) dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *KOVALEN* : 33-38.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hal.
- Santosa, Andasuryani, dan D. Kurniawan. 2016. Karakteristik Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). National Conference of Applied Sciences,

Engineering, Business and Information Technology. Politeknik Negeri Padang. Padang : 346-3/51.

Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya. Magistra : 35-40.

Sri, W. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Sosis Berbahan Dasar Hasil Samping Pengalengan Rajungan. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. 55 hal.

Tarau, E. 2011. Pengaruh Kombinasi Tepung Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*) dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Biskuit Crackers. Skripsi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta

Uswatun, A.H. 2011. Kandungan Gizi dan Serat pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. Tugas Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 146 hal.

Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 416 hal.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.