

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, I. 2019. Percobaan Substitusi Tepung Ketan dengan Rumput Laut *Euचेuma cottonii* dalam Pembuatan Dodol. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Amrullah, W.S. 2015. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Stik Rumput Laut *Kappahycus alvarezii* dengan Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Mysis sp.*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Hal 50
- Anggadiredja, J.T, Achmad, Z, Heri, P, dan Sri, I. 2011. Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta. 80 hal.
- Anonim, 2015. *Sohrtcut* Kimia. Jakarta: Sekata Media Prod. Badan Standar Nasional Indonesia (BSN). 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori SNI 01-2346-2006:1-3.
- Anonim. 2004 Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.1204/MENKES/SK/X/2004, tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
- AOAC, Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA. Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aryani, T.W, Sullistyaningrum, Nurhayani, 2016. Pengaruh Penambahan Rumput laut (*Euचेuma cottonii*) pada Pengolahan Fishstick Ikan Toman (*Channa nicropeltes*). *Jurnal, Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya*. 67 Hal.
- Aslan, M. L 2008 Rumput laut . Cetakan VII. Kanisius. Yogyakarta. 97 Hal.
- Astawan M. Wresdiyati . 2008. Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami Tiga Serangkai Solo.
- Astawan,M, Koswara, S dan Herdiani, F (2004). Kadar Lodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol (The Utilization of Seaweed (*Euचेumacottonii*) to Increase Iodine and Dietary Fiber Contents Jam and Dodol) xv.
- Astawan , M. Membuat Mie dan Bihun, Jakarta: Penerbit Swadaya, 1999
- Bafaguih, A, Hamzah. S Tangke, U. (2018). Sebaran Konsentrasi Klorofil-a Hubungannya dengan Hasil Tangkap Ikan Julung-julung diPerairan Ternate. *Jurnal Akuakultur, Pesisir dan Pulau-pulau Kecil*, 2.1-14.
- Badarudin, I. Mohamad. 2019. Pengolahan Cemilan Stick Rumput Laut *Euचेuma cottonii* dengan Tepung Terigu Berdasarkan Nilai Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan dan Kelautan*. 1(1): 14-25.

- BPPT. 2011. Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut. *Jurnal Pangan dan Argo Industri*.2(3): 1-7.
- Botutihe, S. R., 2021. Verifikasi Metode Penentuan Rendemen Karaginan Dari Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* Dengan Menggunakan Pengendap Isopropil Alkohol Pro Analisis Dan Isopropil Alkohol Teknis. Skripsi. Program studi farmasi, Fakultas Farmasi. Universitas Hassanudin. Makassar
- Darwin, P, 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu. Salatiga. 20 hal.
- Deborah T, Eddy, A. dan Rusky I. Pratama. 2016, Fortifikasi Tepung Tulang Julung-julung Sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. *Jurnal Perikanan Kelautan Universitas Padjadjaran*, 7 (1):48-53.
- Destroiser, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta .U .I Press.
- Dina Listiani. 2014 Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Ekado Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Yodium pada Anak Sekolah. Skripsi. Fakultas Ilmu Olahraga. Universitas Negeri Semarang.128 hal.
- Doty 1985. *Farming the red seaweed eucheuma for caragenans*. Micronesia. 9:59-73.
- Dwiari, S.R. 2008. Teknologi Pangan. Jakarta: Pusat PEBUKUAN, Departemen Pendidikan Nasional , 2008.
- Eveline, Santoso, J., dan Widjaya, I. 2009. Pengaruh konsentrasi dan rasio gelatin dari kulit ikan patin dan kappa karagenan dari *Eucheuma cottonii* pada pembuatan jeli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2): 55-75.
- Fadhil, R, Muchlisin. S. A, Sari.W. 2016. Hubungan Panjang Berat dan Morfometrik Ikang Julung-Julung (*Zenaarchopterus dispar*) dari Perairan Pantai Utara Aceh, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan Perikanan Unsyiah* 1(1) 146- 15.
- Fellows, p. j. 1992. *Processing Technology: Prinsiples and Practice*. Ellis Hoorwod. England. Pp.12.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4 (2) : 17-29
- Fitri, I. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput laut *Eucheuma cottonii* terhadap Kualitas Es Krim Universitas Negeri Padang.
- Gaspersz, 1991. Metode Pengacakan Percobaan. Penerbit PT. Armico, Bandung. 494 hal.

- Ghuron, M. H, Kordi.K, 2010. Ato Z Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik dan Obat-obatan. Yogyakarta. 24-39 Hal.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol . *Jurnal Agroteknologi*. 7 (2) : 120-128.
- Hanaiah. 2012. Konsep Strategi Pembelajaran. Bandung. PT. Refika Aditam Kordi, M.G.H. 2011. Kiat Sukses Budidaya Rumput Laut Tambak. ANDI OFFSET. Yogyakarta. 134 Hal.
- Hasanah, R. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut (*Glacilaria* sp.) Dalam Peningkatan Kandungan Serat Pangan Pada Sponge Cake.(Skripsi). Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Julius. F. Wuatan , E. Reppie, L. Ivor dan Labaro 2011. Kajian Perikanan Tangkap ikan Julung-julung (*Hyporhamphus affinis*) diperairan Kabupaten Sangihe. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis* 7(2).80-86
- Karina, I &Desrizal., 2021. Evaluasi Mutu Dodol dengan Penambahan Rumput Laut. Evaluasi mutu dodol dengan penambahan Rumput Laut coklat *sargassum* sp. Sebagai Makanan Olahan Sehat. Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat, Padang, Sumatera Barat.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta. 66 hal.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. e Book Pangan. 60 Hal.
- Kusumawardhani Ar. 2013, Pembuatan Tepung Tapioka dengan Pengeringan Semprot dan Pengeringan Kabinet Serta Aplikasinya pada Produk Pilus di PT Garuda dan Food Putra Putri Jaya. Skripsi. Bogor (ID) Institut Pertanian Bogor.
- Laswon, H .1995. Food Oils and Fats: Technology, Utilization, and Nutrition.
- Listiyana, D. 2014. Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Pembuatan Ekado Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Yodium Pada Anak Sekolah. Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Malang.
- Lubis. Y. M. M. E. Novia Ismaturrehi Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput LAUT (*Eucheuma cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. Rona Teknik Pertanian. 6 (1) 413-420.
- Lukito, M. S, Giyarto dan Jayus. 2017. Sifat Fisik , Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Agroteknologi* 11 (1) : 82-95.
- Moreira,C. S, 2013. Kajian Kombinasi Tepung Ikan Tembang Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Pilus Ikan Tembang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Kristen Artha Wacana. Kupang 70 Hal.

- Moorthy SN. 2004. Tropical sources of starch. Di dalam: Ann-Charlotte. New York: CRC Pre 80 Hal.
- Mulyani T, Rosida, Vanto, A.P. 2014). *Pembuatan Es Krim Rumput laut (Phaeophyceae). Jurnal Rekayasa Pangan, 8(10), 1420 Hal*
- Mustar.2013.Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalusstriatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Suplement*). Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar Umur Panen Konsentrasi KOH Lama Penyimpanan.
- Muslikatin (2012). Pengembangan Beras Ekstruksi (*Extruded Rice*) Kaya Serat Dengan Penambahan Tepung Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) IPB , Bogor.
- Nawar, W.W.2000. Lipids. didalam: O. R. Fennema, Editor, Food Chemistry Marcel Decker , New York.
- Novi Luthfiyana, Nurjanah, Mala Nurimala, Effionora Anwar, Taufik Hidayat. 2016. Rasio Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan *Sargassum* sp. Sebagai Formula Krim Tabir Surya. Dapertemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Darmaga, Jalan, Agatis, Jawa Barat.
- Nurdjana. M. I. 2010. Program Peningkatan Produksi Ikan 350% Periode 2010-2014. Seminar Membangkitkan Kejayaan Indonesia sebagai Negara Maritim, Universitas Hasanudin 12 Januari 2010. Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Parenrengi, A. Syah, R. dan Suryati, E. 2010. Budidaya Rumput Laut Penghasil Karaginan (*KaraginoFit*). Balai Riset Perikanan Budidaya Air Payau.Badan Penelitian and Pengembangan Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Puteriesa Junanda Mooy. 2013. Lama Penggorengan dan Bentuk Pilus Terhadap Karakteristik Pilus Ikan Tembang.Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan. 70 Hal.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. 193 hal.
- Riansyah, A. A. Supriadi dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fieshtech Vol. 2 No. 1: 53-68.*
- Sahubawa dan Ustadi, 2013.Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil perikanan. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta. 255 hal.

- Salanida Yuniarti Lumbessy, Rahma Sri Ramadhani, Nunik Cokrowati, Nanda Dinarti, dan Dewi Nuraeni Setyowati 2011. Pelatihan Desain Kemasan Manajemen Usaha Pilus Rumput Laut.
- Sampurno RB. 2012. Food Review: Update on Snack Flexible Packaging. Bogor: Food Review.
- Saputriani. P. 2017. Dodol Rumput Laut. Laporan Praktikum. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Sinurat E, Murdinah, Utomo BSB. 2006. Sifat fungsional formula kappa dan iota karaginan dengan gum. *J. Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 1: 1-8.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Standar Nasional Indonesia, Jakarta. 92 hal.
- Standar Nasional Indonesia, 2006. SNI01-2346-2006. Pentunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensorik. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta. Stansby ME, 1963 *Industri Fikshery Technology*. London Reinhold 1.
- Soekarto. T. S 1985. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Perternakan. Bhratara karya Aksara, Jakarta. Steel. R.D. and Torrie.J. K.1991. Prinsip kp dan Prosedur Statistika. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suhandi, M. 2009. Penambahan Turunan Selulosa dan *whey* Sebagai Penghambat Penyerapan Minyak untuk Meningkatkan Mutu Produk *Fried Snack*. Fakultas Pertanian. Institut pertanian Bogor.
- Syamsuar. 2006. Karakteristik Karagenan Rumput Laut *Kapphycus Alvarezii* pada Berbagai Abdullah, 2011 Resep Pilus Rumput Laut. Pelatihan Teknik Produksi Rumput Laut. Badan Diklat Industri Provinsi Sulawesi selatan.
- Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstudat. SNI 01-2886-2000 Standar inisiasi Nasional.
- Tangguda Sartika, Irandha.C.M. Siahaan, Dimas R. Hariyadi, Riris Y. Valentine. I. Nyoman Sudiarsa, 2022. Pengolahan Rumput Laut *Eucheuma* sp. Bagi Kelompok Masyarakat Desa Tablolong, Kupang Barat NTT. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*. V 2, No 2, Juni, 2022. Hal 92.
- Wibowo, S. 1995, Budidaya Bawang putih, Bawang merah, Bombay. Penebar Swadaya Jakarta.
- Winarno, F. G, 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Winarno, 1992, Kimia Pangan dan Gizi, PT Gramedia Jakarta.
- Yanuarti R, Nurjanah, Anwar E, Pratama G. 2017. Kandungan senyawa penangkal sinar ultra violet dari ekstrak rumput laut *Eucheuma cottonii* dan *Turbinaria conoides*. *Biosfera*. 34 (2): 51-58.

