

DAFTAR PUSTAKA

- Adhistiana, R., Rahayu M.P., Ambarwati R., Herdiana E., Vivaldy. 2008. Pemanfaatan Rumput Laut Dalam Pembuatan Dodol Rumput Laut (DORULAT).
- Andriani A., dan M. Isnaini, 2013. Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*.
- Anggadiredja, J.T., A. Zalnika., H. Purwoto., dan S. Istini. 2006. Rumput Laut. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Aslan, M.L. 2008. Rumput Laut. Cetakan VII. KANISIUS. Yogyakarta. 97 Hal.
- Alamsyah R, Nami L, dan Hasrini RF. 2013. Kajian Mutu Bahan Baku Rumput Laut (*eucheuma* sp.) dan Teknologi Pangan Olahannya. Balai Besar Industri Agro (BBIA)
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. Makanan ringan ekstrudat. Jakarta.
- Badan Litbang Pertanian, 2010. Budidaya dan Pasca Panen Kakao. Badan Litbang Pertanian. Jakarta.
- Buckle, *et al.* 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Dirjenkan Budidaya. 2004. Petunjuk Teknis Budidaya Rumput Laut (*Eucheuma* sp). Direktorat Pembudidayaan : Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Du Plessis, J. 2008. Sorghum production. Republic of South Africa Department of Agriculture.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia
- Dangkua, S.W. 2013. Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Produk Stik Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Damayanti, E., dan E.S. Mudjajanto. 1995. Teknologi Pangan. Departemen. Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta. 71 hal.
- Fitri, A., R. Anandito, B. K., dan Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Vol. IX No. 2.
- Hermawan, Rudi. 2014. Usaha Budidaya Sorgum Si Jago Lahan Kekeringan. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Haulilo, S. 2022. Penggunaan Kemasan dan lama Penyimpanan yang berbeda terhadap Karakteristik Kimia, Mikroba dan Organoleptik Cemilan Stik Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Kupang. 76 hal.
- Fellows, P. J. 1992. Food Processing Technology; Principles and Practice. Ellis Horwood Limited, England.
- Kadi,A dan W.S. Atmadja. 1988. Rumput Laut, Jenis, Reproduksi, produksi, budidaya dan pasca panen. Seri Sumberdaya Alam. P3O-LIPI. Jakarta 71 hal.
- Kasmadiharja, Hendrick. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Nagget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu Dalam Kemasan Polipropilen Rigit. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. [Skripsi].
- Muchtadi, D., Dkk. (1993). Metabolisme Zat Gizi Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Manusia. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. 193 hal.
- Prihandana dan Hendroko (2008). Energi Hujau. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purnomohadi, M. 2006. Potensi penggunaan varietas sorgum manis (*Sorghum bicolor* L. Moench) sebagai tanaman pakan. *Jurnal Penelitian Hayati*, 4 (12): 41-44.
- Retnowati, Y., et al. 2011. Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Media Yang Diekspos Dengan Infus Daun Sambiloto (*Andrographis Paniculata*). *Jurnal Mikrobiologi Universitas Malang*.
- Rismunandar, 1989. Membudidayakan 5 Jenis Bawang. Sinar Baru. Bandung. 2001. Bertanam Sayur–Sayuran . Sinar Baru. Tarate: Bandung 120 Hal
- Suarni. 2002. Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk ProdukOlahan, Balai Penelitian Tanaman Serealia. 23 hal.
- Suarni. 2004. Evaluasi Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Biji Sorgum Setelah Penyosohan. *Jurnal Stigma XII(1)*: 88-91.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras jagung: Prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. p. 393-398.
- Sinurat, E., Murdinah, Bagus, S.B.U. 2006. Sifat Fungsional Formula Kappa dan Iota Karaginan dengan Gum. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 1 (1) : 1-8.
- Sudarmaji. 2003. Produser Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.