

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. (1993). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisi
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat.
- Jakarta Muchtadi, D. (1983). Serat Makanan, Faktor Penting yang Hampir Dilupakan.http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_seratmkn.php. diakses 10 Mei 2011
- Kartika, Bambang, dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Anggadiredja, J.T., A. Zاتمika, H. Purwoto dan S. Istini. 2006. Rumput Laut, Penebar Swadaya, Jakarta
- Anik Sulistyowati dkk, (2009), Dasar-Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Kebidanan, Fitramaya, Yogyakarta.
- Aslan, L. M. 1998. Budidaya Rumput Laut. Kanisius. Yogyakarta.
- Astawan, M., S. Koswara, dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan
- Atmadja, W. S. 1996. Pengenalan Jenis Algae Merah. Dalam: Pengenalan Jenis Jenis Rumput Laut Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008 : Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, et al. 1985. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari, P., dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Desrosier, N.W., (1988), Teknologi Pengawetan Pangan, Penerbit UI, Jakarta.

- Destalino, 2013. Cara Mudah Budidaya Rumput Laut Menyehatkan dan Menguntungkan. Kansius Yogyakarta. Jurnal Penelitian. 51 hal.
- Duma, L. 2012. Pemeliharaan Rumput Laut Jenis *Kappaphycus alvarezii* dengan Menggunakan Metode Vertikultur pada Berbagai Kedalaman dan Berat Bibit Awal yang Berbeda di Perairan Desa Langkule Kecamatan GU Kabupaten Buton. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Haluoleo. Kendari.
- Dewi, Surti, dan Ulfatun. [2010]. Kualias selai yang diolah dari Rumput Laut, *Gracilaria verrucosa* *Eucheuma cottoni*, Serta campuran keduanya. Jurnal perikanan (J, Ish, Sci.), XII (1): 20-27 Universitas Divenogoro.
- Fachruddin, L. [1997]. Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta. Astawan, M., & Wresdiyati, T. [2004]. Diet Sehat dengan Makanan Berserat. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Fardiaz, S. 1989. Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ghufran, M. 2010. Budidaya Ikan Nila di Kolam Terpal. Cetakan Pertama. Lily Publisher. Yogyakarta. 104 hal.
- Hasbullah. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri. Sumatera Barat.
- Iksan, K. H. 2005. Kajian Pertumbuhan, Produksi Rumput Laut (*Eucheuma cattonii*), dan kandungan Karaginan pada berbagai Bobot Bibit dan Asal Thallus di Perairan Desa Guraping Oba Maluku Utara.. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lies, Suprpti. 2001. Daftar Komposisi Daftar Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Manikharda. [2011]. Perbandingan Metode dan Verifikasi Analisis Total Karbohidrat Dengan Metode Luff-Schoorl dan Anthrone Sulfat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Merdekawati, W., & Susanto, A. B. 2009. Kandungan Dan Komposisi Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya Untuk Kesehatan. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 4(2), 41.
- Rini, Endang Setyo. 2004. "Pengaruh Promotional Mix Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Dalam Berbelanja Di Ramayana Departement Store Dan Supermarket Malang". Malang : Universitas Negeri Malang
- Suryaningrum., T.D., Murdinah. dan Arifin M. 2002. Penggunaan KappaKaraginan sebagai Bahan Penstabil pada Pembuatan Fish Meat Loaf dari Ikan Tongkol (*Euthynnus pelamys*. l). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. Edisi Pasca Panen. Vol 8, No 6. Hlm 33-43.
- Syarifuddin, Pandiangan. 2017. *Operasional Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Tarwiyah, K. 2001. *Tapioka*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri, Sumatera Barat.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Fakultas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Tuiyo, R. (2016). *Budidaya Alga Laut (Kappaphycus alvarezii) dalam Kantong Plastik dengan Menggunakan Teknologi Basningro*. Gorontalo: UNG Press.
- Ussysus, Z., Richert, J.S., & Adamczyk, M.I. (2009). Protein Quality and Functional Properties of Shrimp Waste Protein Concentrate and Lyophilized Flour. *Cienc Argotec, Lavras*. 36, (2), 189-194
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Wati, W. T, dkk. 2020. Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kepuasan Konsumen, dan Promosi Terhadap Loyalitas Pelanggan The Media Hotel & Towers Jakarta. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 17(2), 39-47

- Walpole, Ronald E. 1993. Pengantar statistika Edisi Ke-3. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yuliani, (2011). Karakteristik Selai Tempurung Kelapa Muda. File Seminar Nasional Teknik Kimia. Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang. Yogyakarta.