

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. A., Wahyudin, Fitriani, R. dan Astuti, F. 2022. Analisis Pengendlaian Kualitas Produk Roti dengan Metode *Seven Tools* di UMKM *Anni Bakery and Cake*. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 21(1): 52-63. <https://doi.org/10.20961/performa.21.1.53700>
- Alghifari, V. dan Azizah, D. N. 2021. Perbandingan Tepung Kentang dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Nugget. *EDUFORTECH*, 6(1): 16-25. DOI: [10.17509/edufortech.v6i1.33287](https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33287)
- Andiska, Irawan, H. dan Wulandari, R. 2021. Pengaruh Kedalaman terhadap Pertumbuhan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* menggunakan Metode *Longline*. *Intek Akuakultur*, 5 (2): 25-35
- Anggraini, P.R. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *Jurnal Uhamka*, 3 (1): 26-36
- Arwini, N.P.D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Vastuwidya*, 4 (1): 33-40
- Asriani, A.A. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Termodifikasi melalui Proses Pragelatinisasi Dilanjutkan Fermentasi dari Kultur Campuran *Aspergillus sp.* Dan *Lactobacillus fabifermentans* terhadap Kualitas Roti Manis. *Tesis: Universitas Negeri Makassar*
- Atajama, Y.H. dan Meiyasa, F. 2023. Kajian Sifat Kimiawi dan Organoleptik Pilus Rumput Laut (*Kappaphycus alarezi*) Termodifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 14 (1): 9-25
- Tiqoh, L., Susanto, A.B. dan Santosam G.W. 2021. Uji Organoleptik pada Pengaruh Penambahan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*; Doty 1985 (*Florideophyce*
- Atmadja, T.F.A., Saputra, K.A., A'yunin, N.A.Q. dan Indrianeu, T. 2023. Pelatihan Pengolahan Makanan Tinggi Serat Berbahan Dasar Sorgum dalam Rangka Peningkatan Kesehatan Ibu PKK. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (8): 5861-5866
- Aulia, A., Munandar, A. dan Surilayani, D. 2021. Optimalisasi Formulasi Nori Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Daun Singkong (*Manihot utilisima*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9 (2): 51-58
- Cholifah, N. dan Sokhiatun. 2022. Pengaruh Diet Tinggi Serat terhadap Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 13 (2): 412-420

- Dean, C., Sunadji dan Oedjoe, M.D.R. 2023.Kandungan Nutrisi dan Karaginan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dari Perairan Semau Kabupaten Kupang.*JVIP*, 4 (1): 11-18
- Erwansyah, Cokrowati, N. dan Sunaryo. 2021. Kondisi Perairan Pantai Jelenga Sumbawa Barat sebagai Area Budidaya Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Ilmu Perairan(Aquatic Science)*, 9 (2): 94-98
- Fajariyanti, A. dan Oktafam H. 2020.Kajian Pembuatan Cake Substitusi Tepung Ampas Tahu sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat.*HARENA: Jurnal Gizi*, 3 (1): 1-9
- Fitria, N. 2013.Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu.*Skripsi: Universitas Negeri Semarang*
- Fransiska, D., Marniza dan Silsia, D. 2021.Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Roti Manis dengan Penambahan Tepung Rebung.*Jurnal Agroindustri*, 11 (2): 108-119
- Haerudjaman, R. 2021. Pengaruh Imbangan Tepung Tempe dan Terigu terhadap Karakteristik Roti Tawar.*AGRITEKH: Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 2 (1), Juli 2021: 34-51
- Halimah, N., Harlina dan Kasnir, M. 2020. Laju Pertumbuhan dan Produksi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Metode Budidaya yang Berbeda di Pesisir Pantai Kecamatan Mare Kabupaten Bone. *Prosiding Seminar Ilmiah Nasional Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Muslim Indonesia*, Makassar
- Halisa, N. dan Zainal, Z. 2021.Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Lama Fermentasi terhadap Sifat Fisikokimia Roti *Utti*.*Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3 (2): 1-10
- Hardiana, A., Mulyawan, A.E., Fathuddin, Nursyahrhan dan Heriansah. 2023. Analisis Kesesuaian Perairan Rumput Laut (*Kappaphycusalvarezii*) di Perairan Desa Kambunong Kabupaten Mamuju Tengah Menggunakan Citra Sentinel-2A.*Journal Perikanan*, 13 (1): 169-179
- Helingo, Z., Liputo, S.A. dan Limonu, M. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Kualitas Roti dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun.*Jambura: Journal of Food Technology (JJFT)*, 3 (2):1-11
- Henggu, K. U., Katonguretang, E. U., Nggaba, M. E., Rdjah, F. Y. G., Mehakati, I. U. T., dan Nasution, N. A. 2024. Pelatihan Pembuatan Stik Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dalam Rangka Mendukung Implementasi Ekonomi Biru

- di Kelompok Masyarakat Pesisir di Desa Kaliuda. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 965-973
- Khotijah, S., Irfan, M. dan Muchdar, F. 2020. Komposisi Nutrisi pada Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13 (2): 139-146
- Kusnedi, R. 2021. Pengaruh Penambahan Pengembang Roti terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1 (2): 60-71
- Kusuma, U.P. dan Herawati, T. 2022. Evaluasi Nilai Gizi dan Sensori Produk Cakwan dari Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Akuatika Indonesia*, 7 (2): 57-67
- Lagarusu, F., Yusuf, N. dan Naiu, A.S. 2022. Pengaruh Penambahan Rumput Laut terhadap Nilai Hedonik Produk Roti Manis Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10 (2): 72-77
- Malau, S. 2023. *Perancangan Percobaan*. Medan: Universitas HKBP Nommensen
- Mamat, H., Yi Ling, Y., Abdul Aziz, A.H., Wahab, N.A. 2023. Utilization of Seaweed Composite Flour (*Kappaphycus alvarezii*) in the Development of Steamed Bun. *Journal of Applied Phycology*, 35 (4): 1-9
- Meiliany, I.D., Daryono dan Purwanti, Y. 2023. Pengendalian Mutu Roti di PT Multi Star Rukun Abadi Bandung. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*: 3 (1): 35-42
- Meininda, R. 2022. Pengaruh Bobot Bibit Awal yang Berbeda dengan Pemberian Pupuk Cair terhadap Laju Pertumbuhan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Skripsi*: Universitas Maritim Raja Ali Haji Tanjungpinang
- Mulyandarini, H., Rahman, N. dan Adelina, R. 2022. Studi Literatur Serat, Kalsium, dan miRNA pada Penyakit Kanker Kolorektal. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi (JAKAGI)*, 2 (2): 12-23
- Ningsih, I.J., Jasila, I. dan Muqsith, A. 2022. Pendampingan Kegiatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada Anak usia Dini Menggunakan Olahan Rumput Laut di TK. Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4 (1): 38-46
- Novandi, M., Irawan, H. dan Wulandari, R. 2022. Pengaruh Bobot Bibit Awal yang Berbeda terhadap Laju Pertumbuhan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Metode Lepas Dasar Bertingkat. *Intek Akuakultur*, 3 (2): 71-82
- Nur'utami, D.A., Fitrilia, T. dan Oktavia, D. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6 (2): 197-204

- Pasi, S.O., Husain, R. dan Suherman, D.S.P. 2024. Karakterisasi Roti Manis Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Tepung Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3 (1): 93-103
- Risjani, Y. dan Abidin, G. 2019. Genetic Diversity and Similarity between Green and Brown Morphotypes of *Kappaphycus alvarezii* Using RAPD. *Journal of Applied Phycology*, 32 (4): 1-8
- Rizkaprilisa, W., Griselda, A., Hapsari, M.W. dan Paramastuti, R. 2023. Pemanfaatan Rumput Laut sebagai Pangan Fungsional: *Systematic Review*. *Science, Technology and Management Journal*, 3 (2): 28-33
- Rosida, D.A., Susanti, T.W. dan Sari, P.K.P. 2020. Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Roti Tawar dengan Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) dan Sari Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 17 (1): 21-28
- Rudke, A.R., Andrade, C.J. dan Ferreira, S.R.S. 2020. *Kappaphycus alvarezii* macroalga: An Unexplored and Valuable Biomass for Green Biorefinery Conversion. *Technology*, 103: 214-224
- Rustam, A.M.I., Veronika, R. dan Hayati, R. 2022. Uji Hedonik Inovasi Produk Varian Rumput Laut terhadap Daya Terima Roti Maros Asin di Kabupaten Maros. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 4 (1): 190-206
- Setianingsih, H. 2023. Pengaruh Ekstrak Rumput Laut Merat (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap Degenerasi Lemak pada Sel Hepatosit (Steatosis) pada Tikus Wistar dengan Diet Tinggi Lemak. *Prosiding Kongres XV dan HUT ke-52 PAAI 2023-4th Lummens*.hlm. 439-446
- Sihombing, D.R. 2021. Karakteristik Fisik dan Kimia Roti Tawar Substitusi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2 (1): 110-116
- Sinulingga, B.O. 2020. Pengaruh Konsumsi Serat dalam Menurunkan Kadar Kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22 (1): 9-15
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sachrani dan Yulianti (2021) menyatakan bahwa produk roti yang memiliki parameter gizi sehingga mampu memberikan kualitas terstandarisasi.

- Tamungku, A.E.T., Mongi, E.L., Harikedua, S.D., Sanger, G., Lohoo, H.J., Mentang, F. dan Dotulong, V. 2020. Efek Perendaman terhadap Kandungan Serat Kasar, pH, dan Skor Sensori Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8 (3): 88-92
- Yusuf, M., Irawan, H. dan Wulandari, R. 2017. Pengaruh Jarak Tingkatan Berbeda terhadap Laju Pertumbuhan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Metode Lepas Dasar Bertingkat. *Intek Akuakultur*, 1 (2): 125-132
- Winarno (2004) menyatakan bahwa warna coklat pada produk roti terbentuk akibat reaksi Maillard antara protein dan gula produksi selama proses pemanggangan.