

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, Apriani, S. N. K., dan Murdinah. (2014). Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Pada Pembuatan Beras Analog Dari Tepung Modified Cassava Flour (Mocaf). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1), 1-10. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v9i1.94>
- Anggadiredja, J. T., Zalnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. (2011). *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anggraini, Putri Rahayu. (2018). Pemanfaatan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* menjadi roti tinggi serat dan yodium. ARGIPA 3 (1): 26 – 36. <https://journal.uhamka.ac.id/index.php/argipa>
- Angka, SL. dan Suhartono TS. (2000). *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan. Hal 10 Institut Pertanian Bogor. Hlm 49-56.
- Apriadi, A. 2007. *Kue Kering dan Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Association of Official Analytical Chemists [AOAC]. (1995). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists* (Edisi ke-14). Arlington: AOAC Inc.
- Astawan, M. (2011). *Pangan Fungsional untuk Kesehatan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Hartanta, A. B. (2005). Pemanfaatan rumput laut sebagai sumber serat pangan untuk menurunkan kolesterol darah tikus. *HAYATI Journal of Biosciences*, 12(1), 23-27. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/16528>.
- Astriani, A., Nurjanah, N., dan Jacobeb, AM. (2024). Profil Nutrisi, Mineral dan Kandungan Logam Berat Rumput Laut Cokelat *Sargassum* sp. *Jurnal Kelautan Tropis*, 27 (3), 441-450. <https://doi.org/10.14710/jkt.v27i3.24274>
- Awaru, A. F. T., Gz, S., Sari, F. K., Tp, S., Dalimunthe, N. K., Gz, S., dan Rusman, K. N. F. 2025. *Ilmu gizi dan kesehatan*. Yayasan Bina Lentera Insan.
- Badan Pangan Nasional Republik Indonesia. (2024). Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 13 Tahun 2024 tentang Standar Mutu Produk Pangan Lokal. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (BSN). (2005). Rumput Laut Kering. SNI.2690.2015. Badan Standar Nasional. Jakarta. 11 hal.

- British Standard. BS EN 15111: 2007. Foodstuffs-Determination of trace elements Determination of iodine by ICP-MS (Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry).
- Dewi, R. K., dan Yusuf, M. (2022). Formulasi dan karakterisasi *cookies* rumput laut *Euclima cottonii*. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo*, 5(2): 45–52. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v5i1.17337>
- Dwiyitno, (2011). Rumput laut sebagai sumber serat pangan potensial. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 6(1), 1–8. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. <https://doi.org/10.15578/squalen.v6i1.56>
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., dan Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput laut: Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 12-17. <https://doi.org/10.29103/aa.v3i1.332>
- Ethasari, R. K., Dzariyani, R., dan Saidah, Q. (2024). Mutu Organoleptik dan Kadar Proksimat Cookies Substitusi Rumput Laut (*Euclima cottonii*). *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 8(1). <https://doi.org/10.22487/ghidza.v8i1.919>
- Fadel, Muhammad, Yuniarti, T., Handoko, Y. P., dan Ramli, H. K. (2023). Pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Euclima cottonii*) pada biskuit sebagai sumber serat. *Politeknik Ahli Usaha Perikanan*.
- Frilawati, N. 2021. *Perbedaan Kandungan Serat Pangan Pada Keripik Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) dengan Perlakuan Penggorengan Deep Frying dan Vacuum Frying*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. Armico. Bandung, 427.
- Hidayati, S., Zulferiyenni, Z., dan Satyajaya, W. (2019). Optimasi pembuatan biodegradable film dari selulosa limbah padat rumput laut *Euclima cottonii* dengan penambahan gliserol, kitosan, CMC dan tapioka. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 340–354. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27782>.
- Kundarwati, Agus. R., Prima Dewi, A., dan Ambar Wati, D. (2022). Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Aisyah Pringsewu Jl Yani No, PA, Tambahrejo, A., dan Rejo, G (2022). Hubungan Asupan Protein, Vitamin A, Zink, dan Fe dengan Kejadian Stunting Usia 1-3 Tahun. *Jurnal Gizi*, 11(1). <https://doi.org/10.58920/kolmas0102389>
- Liman, L. S., dan Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(5), 1294–1301. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.440>

- Mondong, B. C., dan Sulistijowati, R. (2023). Formulasi dan Karakteristik *Cookies* Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1), 36-46. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v5i1.17337>.
- Nafira, A., dan Sofyan, A. (2022). Kadar air, protein, dan serat pangan pada *cookies* dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan rebung. *Jurnal Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Muhammadiyah Surakarta*. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/about/contact>.
- Nurwati, N., dan Hasdar, M. 2021. Sifat organoleptik brownies dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 3 (2), 69-75. <https://doi.org/10.24929/jfta.v3i2.1570>
- Ridhani, M. A., dan Aini, N. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Safitri, D., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. (2020). Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul, dan kacang merah terhadap sifat fisik *cookies*. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Sari, D. P., dan Lestari, R. 2021. Daya terima dan kandungan yodium *cookies* dengan penambahan tepung rumput laut coklat (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(1), 45–53.
- Soleha, W. M. 2023. Studi Komposisi Proksimat, Mineral, Asam Lemak dan Asam Amino Rumput Laut Merah *Halymenia* sp. Universitas Hasanuddin.
- Standar Nasional Indonesia. 2022. Biskuit. Badan Standar Nasional 2973: 2011 (2022).
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Rumput Laut Kering. Badan Standar Nasional.
- Widiantara, I. K., Suparyana, P. K., dan Susrama, I. G. 2018. Kajian Substitusi Tepung Lokal terhadap Karakteristik *Cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2), 45–52. Universitas Udayana.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization. 2007. *Assessment of Iodine Deficiency Disorders and Monitoring Their Elimination* (3rd ed.). Geneva: WHO Press.
- Zulferiyenni, Z., Marniza, M., dan Sari, E. N. 2014. Pengaruh jumlah gliserol dan tapioka terhadap karakteristik biodegradable film berbasis ampas rumput laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 257–273.