

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, P. R., Total, S. P., & Laut, T. R. (2018). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). 3(1), 26–36.
- Aprilia, N.P.RD., Yusa, N.M., & Pratiwi I.D.P.K (2019). Perbandingan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) Dengan Kacang Hijau (*Vigna radiate, L*) Terhadap Karakteristik *Sponge Cake*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2) 171-180.
- Dwiyitno. (2011). Rumput laut sebagai sumber serat pangan potensial. *Squalen*, 6(1), 9–17.
- Ega, L. E. (2016). Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia Pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (Koh) Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2).
- Fathoni, D. A., & Arisandi, A. (2020). Kualitas Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Lahan Yang Berbeda Di Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. *Juvenil*, 1(4), 548–557.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2014). Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *J. Pangan Dan Gizi*, 2(3), 67–74.
- Hajrah, N.A., Hintoni, A., & Bintoro, V.P (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb Dan Mutu Organoleptik *Sponge Cake* Yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase
- Hardoko, (2010). Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. 36 *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1): 25-32.
- Iwada, M. (2021). *Pengaruh Fortifikasi Rumput Laut (Eucheuma spinosum) terhadap Mutu Pekdos.*
- Justicia, A., Liviawaty, E. & Hamdani, H. (2012). Fortifikasi tepung tulang nila merah sebagai sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan roti tawar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(4): 17- 27.
- Khotimah, K., Akbar., Syauqi A., & Zamroni A (2019). Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin Loupe* 15(01).
- Maharany, F., Nurjanah, R. Suwandi, E. Anwar, & T. H., 2017. Kandungan senyawa bioaktif rumput laut *Padina australis* dan *Eucheuma cottonii* sebagai

bahan baku krim tabir surya. *Jphpi*, 2,1, , 10–17.

- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. 1992. Kadar Serat Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Napitupulu, D.S., Karo-Karo, & T., Lubis, Z (2013). Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayaan Tepung Kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian.*, 1(4)
- Prayana, A.M.A.D., Suter I.K., & Suparthana I.P (2015). Pengaruh Rasio Tepung Ketan Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Dodol. *Jurnal Teknologi Pangan UNUD.*
- Ramadhani Z.O., Dwiloka B., & Pramono Y.B. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1) 80-85.
- Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Modified Cassava Flour (Mocaf) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate. L*) Terhadap Karakteristik Sponge Cake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 293.
- Ristanti, 2003. Pembuatan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Sumber Iodium Dan Dietyry Fiber.
- Sarofa, U., (2014). Pembuatan roti manis (kajian substitusi tepung terigu dan kulit manggis dengan penambahan gluten). *Jurnal Rekapangan, Fakultas Teknologi Industri*, 8(2): 171-178.
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti – Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Subeki, Asih, I. P., Setyani, S., & Nurainy, F. (2018). Formulation Study of Cassava (*Manihot esculenta*) and Seaweed Leaves (*Eucheuma cottonii*) Against Sensory and Chemical Properties of Nori. *Proceedings of the National Seminar on Agricultural Technology Development*, 357–365.
- Sukarminah, E., Cahyana, Y., Rialita, T., Yudiastuti, S. O. N., & Sobarsa, H. G. (2020). Pengaruh Perbandingan Rumput Laut dan Susu Terhadap Karakteristik Yoghurt Probiotik Rumput Laut. 73, 171–178.
- Sutedja, A.M., Ch. Y. Trisnawati, A. L. Candra, & M. Advista. 2015. Karakteristik tepung kacang merah pregelatinisasi dengan metode pengeringan oven dan sangria serta efeknya pada tekstur cake non gluten.

Jurnal Agroteknologi. 9(1): 36-45

Yenny M. (2018). Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Bolu Kukus. Universitas Bunda Mulia.