

DAFTAR PUSTAKA

- (Balitkabi), B. P. T. K. dan U. (2016). Kandungan Nutrisi dan Pemanfaatan. In *Www.Balitkabi.Litbang.Pertanian.Go.Id* (pp. 26–38).
- Agustin, T. I. (2012). Mutu Fisik Dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) DENGAN Physical and Microstructure Quality of Kamaboko Kurisi Fish. *Mutu Fisik Dan Mikrostruktur Kamaboko*, 15(Suzuki 1981), 17–26.
- Anggraini, F. N., Putranto, W. S., & Suryaningsih, L. (2020). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pembuatan Bakso Puyuh terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2), 55.
- Anggraini, P. N., Susanti, S., & Bintoro, V. P. (2019). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso itik dengan tepung porang sebagai pengenyal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 155–160.
- Ardianti, Yuli., Widyastuti, Sri., Rosmilawati., W, Saptono dan Handito, D. (2019). Effect Of Carrageenan On The Physical And Organoleptic Properties Of Fish Ball (*Euthynnus affinis*) Yuli. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Arnyke, E. V., Rosyidi, D., & Radiati, L. E. (2014). Peningkatan potensi pangan fungsional naget daging kelinci dengan substitusi wheat bran, pollard dan rumput laut. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(1), 56–71.
- Erjanan, S., Dotulong, V., & Montolalu, R. I. (2017). Mutu Karaginan Dan Kekuatan Gel Dari Rumput Laut Merah *Kappaphycus alvarezii*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 36.
- Fitriani, F., Marlina, Y., Roziana, R., & Rahmadini, D. (2021). Gambaran Asupan Protein, Zat Besi Dan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Vegetarian Vegan Di Indonesia Vegetarian Society (Ivs). *Jurnal Riset Gizi*, 9(1), 11–15.
- Hakim, M. F., Setiari, N., Izzati, M., Biologi, L., Tumbuhan, F., Biologi, J., & Undip, F. (2011). Kapasitas Penyerapan dan Penyimpanan Air pada Berbagai Ukuran Gel dari Tepung Karaginan untuk Pembuatan Media Tanam Jeloponik. *Anatomi Fisiologi*, XVII(1), 15–21.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107.
- Kelautan, P. (2021). 1*) 2), 3) 1. 10(02), 281–286.
- Kurniawan, R., & Putri, D. F. (2016). Produk Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) dengan Proses Kombinasi Fisik dan Enzimatis. In *Tugas Akhir Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya*.
- Larasati, K., Patang, P., & Lahming, L. (2018). Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristik Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 67.
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii*.

- Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 273–286.
- Lukito, M. S., Giyarto, & Jayus. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Dodol Made Under Different Ratio of Tomato and Seaweed Flour. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82–95.
- Lumbessy, S. Y., Setyowati, D. N., Mukhlis, A., Lestari, D. P., & Azhar, F. (2020). Komposisi Nutrisi dan Kandungan Pigmen Fotosintesis Tiga Spesies Alga Merah (Rhodophyta sp.) Hasil Budidaya. *Journal of Marine Research*, 9(4), 431–438.
- Maharany F, Nurjanah, Suwandi R, Anwar E, H. T. 2017. K. (2017). Kandungan Senyawa Bioaktif Rumput Laut Padina Australis dan Eucheuma Cottonii Sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. *Jphpi*, 20(1), 10–17.
- Nosa, S. P., Karnila, R., & Diharmi, A. (2020). Potensi Kappa Karaginan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Sebagai Antioksidan Dan Inhibitor Enzim α - Glukosidase The Potential Of Kappa Carrageenan Seaweed (Eucheuma Cottonii) as an Antioxidant and α -Glucosidase Enzyme Inhibitor. *Berkala Perikanan Terubuk*, 4(2), 1–10.
- Novita, R. (2020). *Irmalawati 1* , *Rosi Novita 2*.
- Nurbety Tarigan, N. (2020). Mutu Bakso Ikan Kakap (Lutjanus Bitaeniatus) Dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (Euchema Cottoni). *AGRISAINTIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 127.
- Nurhartadi, E., Anam, C., Ishartani, D., Parnanto, N. H., Laily, R. A., & Suminar, N. (2014). Meat Analog Dari Protein Curd Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Dengan Tepung Biji Kecapir (Psophocarpus Tetragonolobus) Sebagai Bahan Pengisi : Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1).
- Prodi Teknologi Pangan. (2006). *Iles-iles dan hasil olahannya*.
- Sari, W. K., Sari, N. I., & Leksono, T. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (Eucheuma sp.) Terhadap Mutu dan Karakteristik Amplang Ikan Tongkol (Euthynnus affinis). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 9–15.
- Sipahutar, Y. H., Ma'roef, A. F. F., Febrianti, A. A., Nur, C., Savitri, N., & Utami, S. P. (2021). Karakteristik Sosis Ikan Nila (Oreochromis niloticus) dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (Gracilaria sp). *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 15(1), 69–84.
- Sulistyaningsih, & Puryantoro. (2017). Peningkatan Nilai Tambah Rumput Laut Menjadi Olahan Bakso Di Desa Gelung Kecamatan Panarukan. *Jurnal Paradharma*, 1(1), 1–5.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, & Setiani, B. E. (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (Channos Channos Forsk). *Animal Agriculture*, 1(1), 567–583.
- Veronika, H. H., Mappiratu, & Sumarni, N. K. (2017). Ekstraksi Dan Karakterisasi Ekstrak Zat Warna Rumput Laut (Eucheuma cottonii) [

- Extraction and Characterization of Seaweed Pigment Extract (*Eucheuma cottonii*)] ISSN: 2477-5398 Rumput laut merah mengandung Latar Belakang Rumput laut (seaweed) secar. *Kovalen*, 3(April), 7–16.
- Wibowo, T. A., Darmanto, Y. S., Amalia, U., Studi, P., Hasil, T., Perikanan, J., & Diponegoro, U. (2015). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Online* di : <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp> *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 4 , Nomer 2 , Tahun 2015 , Halaman 17-24 Online* di : <http://www.ejournal-s1.undip.a.4>, 17–24.
- Yuniwati I, Pamuji DR, T. E. (2020). Pengolahan Umbi Porang menjadi Tepung Porang sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Kelompok Tani Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Pasca Pandemi Covid19. *Sentrinov*, 6(3), 104–111.
- Yuniwati, I., Pamuji, D. R., Trianasari, E., Rahayu, N. S., & Ulfiyati, Y. (2021). Pembuatan tepung porang sebagai upaya peningkatan penjualan umbi porang di masa pandemi covid19. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 4(2), 231.