

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., dan Anjani, G. 2020. Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima *Cookies* Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Termodifikasi Enzimatis dan Kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3): 101-107.
- Agusman., Siti, N. K. A., dan Murdinah. 2014. Penggunaan Tepung Rumput Laut *Euclima cottoni* Pada Pembuatan Beras Analog Dari Tepung *Modified Cassava Flour (mocaf)*. *JPB Perikanan*, 9(1): 1-10.
- Akbar, M., Tangke, U, Lekahena, V. N. L. 2019. Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Anggraini, P. R. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut *Euclima cottoni* Menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *ARGIPA*, 3(1):26-36.
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati., Saptono., dan Handito, D. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agroteksos*, 24(3): 159-166.
- Arthatiani, F. Y., Wardono, B., Luhur, E. S., dan Apriliani, T. 2021. Analisis Performance Situation Analysis of Indonesian Seaweed During the Outbreak of Covid-19. *Jurnal Kebijakan Sosek KP*, 11(1): 1-12.
- Arrosyid, F., Prabawa, S., Yudhistira, B., dan Atmaka, W. 2018. Kajian Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Keripik Simulasi Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Kacang hijau (*Vigna radiata* L.) Sebagai Makanan Ringan Sumber Protein. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2): 99-110.
- Arysanti, R. D., Sulistiyani., dan Rohmawati, N. 2019. Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal IAGIKMI*: 107-113.
- Asiah, N., Septiyani, F., Saptono, U., Cempaka, L., dan Sari, D. A. 2017. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao pada Berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Jurnal Barometer*, 2(2): 52-56.
- Association Of Official Agriculture Chemist. 2005. *Methods Of Analysis*. Association Of Official Agriculture Chemist, Washington DC.

- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Hartanta, A. B. 2005. The Utilization of Seaweed as a Source of Dietary Fiber to Decrease the Serum Cholesterol in Rats. *Jurnal Hayati*, 12(1): 23-27.
- Aziz, M. M. A., dan Yuliana, A. A., dan Roosenani, A. 2019. Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca* L) dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1).
- Azizah, F. D. P. D. N. 2020. Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor* L.) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *EDUFORTECH*, 5(2): 108-117.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta. 36 hlm.
- Cahyono, E., Rieuwpassa, F. J., dan Sirih, S. 2018. Analisis Organoleptik Tortilla Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 4(2): 61-65.
- Canti, M., Anggraini, S., Triwitono, P. 2018. Peningkatan Kandungan Protein Mi Instan dari Substitusi Tepung Jagung dengan Kacang hijau. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1): 1-12.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Diniyah, N., dan Lee, S. H. 2020. Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1): 91-102.
- Erniati., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., dan Adawiyah, D. R. 2016. *Seaweed Potential: Bioactive Compounds Studies and Its Utilization as a Functional Food Product*. *Aquatic Sciences Journal*, 3(1): 12-17.
- Fadilah, N., Hasanudin, A., dan Gobel, M. 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Fungsional Dari Tepung Rumput Laut dan Wortel Sebagai Pensubstitusi 30% Tepung Terigu. *E-Jurnal Mitra Sains*, 7(1): 53-62.
- FAO: Food Agriculture Organization. 2020. *Top 10 Country Importers, Import Quantity of Wheat*. Diakses 2022 Maret 20. Tersedia pada: <http://www.fao.org/foostat/en#rankings>.
- Fatonah, S., Rosidah., dan Karsinah. 2018. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1): 12-21.

- Fendi, F., Lili, L., Rakhfid, A., Rochmady, R. 2019. Pertumbuhan Rumput Laut *Eucheuma cottoni* pada Dosis Pemupukan Berbeda di Perairan Desa Ghonebalano, Duruka Kabupaten Muna, Indonesia, 3(1): 17-22.
- Firdaus, M., Jaziri, A. A., Sari, D. S., Yahya, Y., Prihanto, A. A. 2018. Fortifikasi Tepung *Eucheuma cottoni* pada Pembuatan Mie Kering Sebagai Makanan Halal dan Thoyib. *Indonesian Journal of Halal*, 1(2).
- Fropitasari, I., Tamrin., dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Nilai Gizi dan Karakteristik Fisik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Kayu Yang Difermentasi (*Manihot esculenta crantz*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(4): 2272-2284.
- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 17(1): 45-52.
- Handayani, T. 2006. Protein Pada Rumput Laut. *Jurnal Oseana*, 31(4): 23-30.
- Hasan, A. N. 2018. Proses Produksi Kerupuk Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*). Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Herdianto, R. W., dan Husni, A. 2019. Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Kualitas Alginat yang Diperoleh dari Rumput Laut *Sargassum muticum*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1): 164-173.
- Herlambang, F. P., Latriyanto, A., dan Ahmad, A. M. 2019. Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3): 253-258.
- Hendrawati, T. Y. 2016. *Pengolahan Rumput Laut dan Kelayakan Industrinya*. Penerbit UMJ Press, Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Istiqomaturrosyidah., dan Murtini, E. S. 2021. Inovasi Rengginang Sebagai Pangan Sumber Serat Dengan Penambahan Rumput Laut *Undaria pinnatifida*. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 7(1): 812-820.
- Jumanah, J., Maryanto, M., dan Windrati, W. S. 2017. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 128-138.
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga*

- microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1): 1-8.
- Kesuma, C. P., Adi, A. C., dan Muniroh L. 2015. Pengaruh Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Serat pada Biskuit. *Fragility in hypercholesterolemic subjects. Lipids*, 40(2): 169-174.
- Khadafi, M. 2017. *Studi Pemanfaatan Tepung Rumput Laut Dalam Pembuatan Crackers*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Kinanju, S. R., Wijanarka, A., dan Tifauzah, N. 2018. Pencampuran Kacang hijau (*Phaseolus radiates*) Pada Biskuit Sebagai Kudapan Ibu Hamil Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kumala, I. W. 2020. Pengaruh Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak dengan Penambahan Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ) Terhadap Sifat Fisikokimia *Flakes*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., dan Siswanti. 2020. Karakteristik Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan Kacang hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1): 20-28.
- Lencana, S., Nopianti, R., dan Widiastuti, I. Karakteristik Selai Lembar Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dengan Penambahan Komposisi Gula. *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2): 104-110.
- Lestari, E., Kiptiah, M., dan Apifah. 2017. Karakteristik Kacang hijau dan Optimasi Penambahan Kacang hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1): 20-34.
- Lestari, P. M. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Rumput Laut Eucheuma cottoni Terhadap Karakteristik Biskuit*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Lestari, W. S., dan Yusuf, A. 2019. Pengaruh Kualitas Makanan dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Steak Jongkok Karawang. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 5(2): 94-101.

- Lu, S. J., Shohei, Y., Shiho, T., Daichi, S., dan Yoshihiko, A. 2018. Characteristic Aroma Components From Dried “Wakame” *Undaria pinnatifida*. *Journal of Oleo Science*, 67(10): 1201-1207.
- Luthfiyana, N., Nurjanah., Nurilmala, M., Anwar, E., dan Hidayat, T. 2016. Rasio Bubur Laut *Eucheuma cottoni* dan *Sargassum sp.* Sebagai Formula Krim Tabir Surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3): 183-195.
- Maajid, A. R., Mukodiningsih, S., dan Sumarsih, S. 2020. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut dalam Pellet Pakan Kelinci Terhadap Tingkat Kekerasan, Durabilitas dan Organoleptik Pellet. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(4): 360-366.
- Maharani, A. A., Husni, A., dan Ekantari, N. 2017. Karakteristik Natrium Alginat Rumput Laut Coklat *Sargassum fluitans* dengan Metode Ekstraksi yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3): 478-487.
- Makkasau, K. 2012. Penggunaan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) Dalam Penentuan Prioritas Program Kesehatan (Studi Kasus Program Promosi Kesehatan). *Jurnal J@TI Undip*, 7(2): 105-112.
- Manurung, H., Simanjuntak, R., Pakpahan, Y. A., dan Pandiangan, S. 2019. Pembuatan Mi Kering Komposit Tepung Rumput Laut (*E.Cottoni*) Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 12(2): 1-10.
- Meiyani, D. N. A. T. M., Riyadi, P. H., dan Anggo, A. D. 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 67-74.
- Mervina., Kusharto, C. M., dan Marliyati, S. A. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(1): 9-16.
- Muchtadi, T. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Murnaningsih., Naiu, A. S., dan Yusuf, N. 2020. Karakteristik Mutu Permen Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Yang Difortifikasi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Jambura Fish Processing Journal*, 2(1): 12-20.
- Neta, M. T. S. L., dan Narain, N. 2018. Volatile Components in Seaweeds. *Review Article: Examines in Marine Biology and Oceanography*, 2(2): 195-201.

- Oktavia, D. A. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standarisasi*, 9(1): 1-9.
- Panjaitan, P. S., Panjaitan, T. F. C., Siregar, A. N., dan Sipahutar, Y. H. 2020. Karakteristik Mutu Tortila Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Aurelia Journal*, 2(1): 73-86.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2): 29-35.
- Purwono, M. S., dan Hartono, R. 2012. *Kacang Hijau*. Swadaya, Jakarta.
- Purwanto, R. O., Argo, B. D., dan Hermanto, M. B. 2013. Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1): 1-12.
- Putri, N. Evaluasi Mutu Roti Substitusi Tepung *Mocaf* (*Midified Cassava Flour*) Dengan Variasi Temperatur Pengovenan. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya, Semarang.
- Rahallus, U. Y. 2015. *Kualitas Tortilla Chips Kombinasi Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kepala Udang Windu (*Panaeus monodon*)*. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Rahmasari, A., Ira, S., dan Sumarto. 2017. *Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Minuman Sari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dengan Penambahan Daun Pandan (*Pandanus amarylifollius*)*. Universitas Riau, Pekanbaru. 11 hlm.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., dan Desnillasari, D. 2019. Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *BIOPROPAL Industri*, 10(2): 65-81.
- Rizki, D., Sumardianto., dan Wijayanti, I. 2017. Perbandingan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Rumput Laut *Caulerpa racemosa* Terhadap Kadar Kalsium, Serat Kasar, dan Kesukaan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1): 46-53.
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N., dan Damayanti, I. 2019. Karakteristik *Tortilla Chips* dengan Penambahan Tepung Ampas Kecap. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1): 113-121.
- Rosiani, N., Basito., dan Esti, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging

- Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 84-98.
- Rosaini, H., Rasyid., dan Hagramida. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjehdahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 120-127.
- Saajidah, S. N., dan Sukadana, I. W. 2020. Elastisitas Permintaan Gandum dan Produk Turunan Gandum Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 13(1): 75-114.
- Saaty, T. L. 1993. *The Analytical Hierarchy Process: Planning, Priority Setting, Resource Allocation*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Pers.
- Safitri, D. A., Widiada, I. G. N., Jaya, I. K. S., dan Sofiyatin, R. 2018. Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut (*Euclima cottoni*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kadar Iodium Dodol Rumput Laut. *Jurnal Gizi Prima*, 3(1): 49-53.
- Sanger, G., Kaseger, B. E., Rarung, L. K., dan Damongilala, L. 2018. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2): 208-217.
- Setyawan, N., dan Widaningrum. 2013. Pengaruh Suhu Penggorengan Vakum dan Cara Pembumbuan Terhadap Karakteristik Keripik Wortel. *Jurnal Pascapanen*, 10(2): 106-115.
- Sin, T. C., Khalafu, S. H. S., Mustapha, W. A. W., Maskat, M. Y., dan Lim, S. J. 2018. Penyahbauan Fukoidan dan Kesannya Terhadap Ciri Fizikokimia dan Aktiviti Antipengoksidan. *Sains Mahasiswa*, 47(7): 1501-1510.
- Singgano, T. C., Koapha, T., dan Mamujaja, C. F. 2019. Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik *Snack Bar* Berbahan Dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1): 28-35.
- Sipahutar, Y. H. 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Euclima cottoni*) Pada Pengolahan Cendol. *Jurnal Teknologi dan Penelitian Terapan STP*, 18(1): 63-70.
- Soekarto, S. T. 2000. *Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat*. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000, Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Rumput Laut Kering*. Badan Standarisasi Nasional 2690:2015.

- Sudarmadji. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta PAU UGM.
- Sulistyaningsih., dan Puryanto. 2017. Peningkatan Nilai Tambah Rumput Laut Menjadi Olahan Bakso di Desa Gelung Kecamatan Panarukan. *Jurnal Paradharma*, 1(1): 1-5.
- Sulistyaningsih. 2021. Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Olahan Rumput Laut. *Jurnal Pengabdian*, 5(1): 186-193.
- Suryanti, M. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Argo Media Pustaka, Jakarta.
- Sutisna, I. 2020. Statiska Penelitian. *Universitas Negeri Gorontalo*, 1(1): 1-15.
- Sya, G. F., Permadi, A., dan Adi, C. P. 2020. Perbedaan Pengaruh Penggunaan Ekstrak Nanas dan Diamonium Fosfat Terhadap Mutu Nata De Seaweed (*Gracilaria sp.*). *Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan*, 1(1): 1-10.
- Vania. 2020. Pengaruh Perbedaan Metode Pemasakan dan Konsentrasi Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Karakteristik *Tortilla Chips*. Skripsi. Universitas Sriwijaya, Sumatra Selatan.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Winarno, F. 2014. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wisnuaji, F. 2021. Pengaruh Perendaman, Pencucian, dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Serta Preferensi Konsumen Produk Berbasis *Caulerpa racemosa*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yuanita, dan Rizki, M. 2008. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilisimaphol*) dan Kacang hijau (*Vigna radiata (L) Wilezek*) Terhadap Karakteristik *Non-Flacky Crackers* Yang Dihasilkan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Zainuddin, F., dan Nofianti, T. 2022. Pengaruh Nutrient N dan P Terhadap Pertumbuhan Rumput Laut pada Budidaya Sistem Tertutup. *Jurnal Perikanan*, 12(1): 115-124.
- Zakaria, F. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati., dan Sajida, S. 2017. Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Euclima cottoni*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1): 23.