

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. N. (2019). Eksperimen Pembuatan Kastengel Tepung Mocaf Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas dan Kandungan Gizi. *Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Alamatsier, S. (2010). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2004). *Penentuan Diet Edisi Baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis*. Arlington: AOAC International.
- Astawan, M. (2009). *Pengolahan Hasil Perikanan: Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. (2012). *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia*.
- Budi, S. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Dewita, M. Sukmiwan, Syahrul., dan M. Khadafi. (2013). Pengaruh perbandingan kombinasi tepung rumput laut (keraginan) dan terigu dalam pembuatan produk cragkres. *Penelitian Pertanian Bernas*, 6(1): 25-32
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Faridah, A, dkk. (2008). PATISERI JILID I Untuk SMK. Jakarta: *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional*
- Fendri, T., Arifin, S. Y., & Widiastuti, R. (2019). Analisis Kadar Protein pada Beberapa Jenis Ikan Laut dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Biologi Tropis*, 19(2), 183-190.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129.
- Hidayat, Y. (2023). ILABULO IKAN GABUS (*Channa striata*) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG RUMPUT LAUT. *PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA*.
- Hirah & Nurbaiti. (2018). *Dasar Seni dan Desain*. Syiah Kuala UnMukiversity Press
- Janah, S. I., Wonggo, D., Mongi, E. L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D. M., & Sanger, G. (2020). Kadar Serat Buah Mangrove *Sonneratia alba* asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 50-57.
- Kemenkes RI. (2017). *Pofil Penyakit Tidak Menular*.

- Kemenkes RI. (2018a). Laporan Nasional Riskesdas 2018. In Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf
- Kemenkes RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kemenkes RI. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- Kemenkes RI. (2023). Survei Kesehatan Indonesia Dalam Angka. Jakarta, 01, 1–68.
- Kesuma, A. N., Susanto, E., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*
- Kusumaningrum, I. dan Mardianti, R. (2015). Pembuatan Formulasi Makanan Tinggi Serat dari Rumput Laut Kalianda Lampung di Kabupaten Bogor Jawa Barat. Penelitian Dasar Keahlian (PDK) Dosen. Jakarta: *Laporan LPPM UHAMKA*.
- Lestari, P. M. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Terhadap Karakteristik Biskuit. *Universitas Brawijaya*.
- Maryusman, T., Imtihanah, S., & Firdausa, N. I. (2020). Kombinasi Diet Tinggi Serat Dan Senam Aerobik Terhadap Profil Lipid Darah Pada Pasien Dislipidemia. *Gizi Indonesia*, 43(2), 67–76.
- Midayanto, A. T., & Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Lama Penggorengan Vakum Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Keripik Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 200-210.
- Nabila, M. T., Tsani, A. F. A., Rahadiyanti, A., & Dieny, F. F. (2021). Pengaruh Pemberian Diet Isokalori Tinggi Serat terhadap Tingkat Satiety pada Kelompok Usia Dewasa Awal. *Amerta Nutrition*, 5(3), 237-244.
- Nusaibah, N. (2024). Pengaruh Penambahan Rumput Laut Terhadap Kualitas Pemanggangan Tepung. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*, 5(1), 22-30.
- Ramadhini, N., & Sugiyono, S. (2020). Cheese Seaweed Castengels Sebagai Alternatif Cookies Untuk Generasi Millenial. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga*, 1(1), 1–8.
- Ramadhani, A. & Murtini, E. S. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kue Kering. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(2), 1-10.
- Rangkuti, Haris A. (2011). Teknik Pengambilan Keputusan Multi Kriteria Menggunakan Metode Bayes, Mpe, Cpi Dan Ahp. *ComTech*, 2 (1), 229-238.
- Rismaya, R., E. Syamsir, dan B. Nurtama. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1):58-68.

- Rosalina, I., Hartini, Y., & Rahayu, S. (2018). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai Bahan Pangan Kaya Serat. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(1), 10-18.
- Salman, S. A. (2018). Pengaruh penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik fisik dan kimia cookies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(2), 55-62.
- Salman, S. A., Hermanto, & Isamu, T. K. (2018). Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Pada Pembuatan Cookies. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(5), 1713–1723.
- Santoso, A. (2010). *Pemanfaatan Rumput Laut (Gracilaria sp.) sebagai Bahan Dasar Produk Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Setyobudiandi, d. (2009).. *Rumput Laut Indonesia Jenis dan Upaya Pemanfaatannya*. PT Unhalu Press
- Shobikhah, Syifaatus. (2014). Eksperimen Pembuatan Kastengel dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam sebagai Upaya Peningkatan Gizi. Skripsi. *Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik. Semarang : Universitas Negeri Semarang*.
- Sudarmaji, B. H. (1997). *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sunarti. (2018). *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Cetakan Pertama*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suryaningrum, S., & Samsudin, B. (2017). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kastengel. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 56-64.
- Syarief, M. S. S. (2023). Studi Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Edamame sebagai Camilan Sumber Serat.
- Waryono. (2016). Potensi dan Tantangan Pengembangan Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* di Indonesia. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*, 12(2), 55-68. Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Winarno F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wresdiyati, S., Suparman, A., & Hidayat, R. (2011). Pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap kualitas roti. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3), 123-130.
- Yani, I. E., Habibi, N. A., Sary, R. Y., & Darningsih, S. (2023). Pengaruh Penambahan Rumput Laut Terhadap Kandungan Serat dan Mutu Sensori Snack Tradisional Serabi. 14(36), 90– 97.