

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2001). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonym. (2004). Seaweed, Agar, Dried. <http://www.nutritiondata.com>.
- Antoinette. (2000). <http://www.journal of environment and development.com>.
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu. Tarsito. Bandung.
- Herdiani (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan dan Serat Pangan Pada Selai. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol.XV, No.1 Th 2004. IPB. Bogor.
- Aslan, L. (1998). Budidaya Rumput Laut. Kanisius. Yogyakarta.
- Cruess, W. V. (1958). Commercial Fruit On Vegetable Product. Graw Hill Book Company Inc. New York.
- Fachruddin, L. (1997). Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta.
- Gliksman, M. (2000). Food Hydrocolloids. CRC Press Inc. Florida.
- Hambali, E; A. Survani & Wadli. (2004). Membuat Aneka Olahan Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Indriani, H & E. Sumiarsih. (1995). Budidaya, Pengolahan, dan Pemasaran Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Karimas, E& R. S. Harris. (1988). Nutritional Evaluation of Food Processing 3<sup>rd</sup> Edition. Van Nostrand Reinhold, co. New York.
- Kartika, B.; P. Hastuti & W. Supantoro. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.

- Kurniasari, R. (1997). Penentuan Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid dan Bahan Pemanis untuk Membuat Selai Nanas Rendah Kalori. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Munjiyat, R & P. K. Poerwantana. (1985). Memanfaatkan Hasil Buah. Penerbit ALUMNI. Bandung.
- Nielsen, S. S. (1998). Food Analysis, 2<sup>nd</sup> ed. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Okayasu & S. Naito. (2001). Sensory Characteristic of Apple Juice As Evalated By Consumer And Rained Panels. Journral of Food Science Vol 66, Nr.7 2001.
- Pilgrim, G. W. ; R. H. Walter & D. G. Oakenfull. (1991). Jams, Jellies, and Preserves. Academic Press, Inc. New York.
- Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing For Product Development. Chapman & Hall. Maryland.
- Salasia, S; Maryono; N. Hilmiati; R. Sulistyawan & S. Mumpuni. (2001). Daya Hipokolesterolemik Karagenan Hasil Ekstrak Rumput Laut *Eucheuma spinosum*. UGM. Yogyakarta.
- Saloko, S; I. W. S. Yasa; B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Hal 308-325.
- Satuhu, S. (196). Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soedarmadji, S; B. Haryono & Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Spiller, G.A. (2001). CRC andbook of Dietary Fiber in Human Nutrition 3<sup>rd</sup> Edition. CRC Press. Washington DC.
- Sudarmadji, S; B. Haryono & Suhardi. (1996). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty-PAU Pangan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Soedarmadji, S; B. Haryono & Suhardi. (1997). Prosedur Analisa Untuk bahan Makanan. Liberty. Yogyakarta.

Stephen,A. (1995). Food Polysaccharides and Their Application. Marcel Dekker, Inc. New York.

Sukoso, Ir. (2002). Peran Bioteknologi Molekuler dalam Pembangunan Bidang Perikanan dan Kelautan Indonesia. Departemen Pendidikan Nasional UNIVERSITAS BRAWIJAYA. Malang.

Widianarko. (2002). Tips Pangan Teknologi Nutrisi dan Keamanan Pangan. PT Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. (1990). Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Sinar Pustaka Harapan. Jakarta

Winarno, F. G. (1995). Kimia Pangan dan izi. Gramedia. Jakarta.

