

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Adhita Putera, B. (2015). *Aktivitas Antioksidan Rumput Laut*. Bogor.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, & Muhaimin. (2014). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 0–4. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063>
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Retrieved from <https://books.google.co.id/books?id=aEmYNwAACAAJ>
- Anggadiredja, J. (2006). *Rumput laut*. Retrieved from [https://books.google.co.id/books/about/Rumput\\_laut.html?id=X4byZwEACAAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.co.id/books/about/Rumput_laut.html?id=X4byZwEACAAJ&redir_esc=y)
- Cahyaningrum, K., Husni, A., & Budhiyanti, S. A. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut Cokelat (*Sargassum polycystum*). *Agritech*, 36(2), 137–144. <https://doi.org/10.22146/agritech.12857>
- Diachanty, S., Nurjanah, & Abdullah, A. (2017). Aktivitas antioksidan berbagai jenis rumput laut coklat dari perairan Kepulauan Seribu. *Jurnal Pengolahan Hasil Ikan Indonesia*, 20(2), 305–318. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v20i2.18013>
- Djapiala, F., Montolalu, L., & Mentang, F. (2013). Kandungan Total Fenol dalam Rumput Laut *Caulerpa racemosa* yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. <https://doi.org/10.35800/mthp.1.2.2013.1859>
- Farasat, M., Khavari-Nejad, R. A., Nabavi, S. M. B., & Namjooyan, F. (2014). Antioxidant activity, total phenolics and flavonoid contents of some edible green seaweeds from northern coasts of the Persian gulf. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*, 13(1), 163–170. <https://doi.org/10.22037/ijpr.2014.1448>
- Firdaus, M., Astawan, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Waspadji, S., & Karyono, S. S. (2013). Toksisitas Akut Ekstrak Metanol Rumput Laut Cokelat *Sargassum echinocarpum*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v15i2.6249>
- Fitri, N. (2014). Butylated hydroxyanisole sebagai Bahan Aditif Antioksidan pada Makanan dilihat dari Perspektif Kesehatan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 4(1), 41–50.

- Frei, B. (1994). Reactive oxygen species and antioxidant vitamins: Mechanisms of action. *The American Journal of Medicine*, 97(3), S5–S13. [https://doi.org/10.1016/0002-9343\(94\)90292-5](https://doi.org/10.1016/0002-9343(94)90292-5)
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking 6th-edition* (6th ed.). United States: John Wiley & Sons, Inc.
- Hidayati, J. R., Ridlo, A., & Pramesti, R. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut Padina sp. Dari Perairan Bandengan Jepara Dengan Metode Transfer Elektron. *Buletin Oseanografi Marina*, 6(1), 46. <https://doi.org/10.14710/buloma.v6i1.15742>
- Hok, K.T., Setyo, W., Irawati, W., Soetaredjo, F. . (2007). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin a Dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Widya Teknik*, 6(2), 111–120.
- Iqna Kamila, A., Prasetyo, B., & AB, S. (2015). Karakteristik Fikoeritrin sebagai Pigmen Asesoris pada Rumput Laut Merah, serta Manfaatnya Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/173709-ID-karakteristik-fikoeritrin-sebagai-pigmen.pdf>
- Irawati, N. A. V. (2015). Antihypertensive Effects of Avocado Leaf Extract (*Persea americana* mill). *Majority*, 4, 44–48.
- J.B.Harborne, & Padmawinata, I. S. (1987). *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Retrieved from <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=577450#>
- Karseno, Handayani, I., & Setyawati, R. (2014). Aktivitas dan Stabilitas Antioksidan Ekstrak Pigmen Alga *Oscillatoria* sp. 33(4), 371–376. <https://doi.org/10.22146/agritech.9531>
- Kurniati, E. (2009). Pembuatan Konsentrat Protein dari Biji Kecap dengan Penambahan HCL. *Penelitian Ilmu Teknik*, 9(2), 115–122.
- Lund, D. (1988). Effects of Heat Processing on Nutrients. In E. Karmas & R. S. Harris (Eds.), *Nutritional Evaluation of Food Processing* (pp. 319–354). [https://doi.org/10.1007/978-94-011-7030-7\\_12](https://doi.org/10.1007/978-94-011-7030-7_12)
- Manteu, S. H., Nurjanah, & Nurhayati, T. (2018). Karakteristik Rumput Laut Cokelat (*Sargassum polycystum* and *Padina minor*) Dari perairan Pohuwato Provinsi Gorontalo. 21, 397. Retrieved from <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi>
- Purba, N. E., Suhendra, L., Wartini, N. M., Pertanian, F. T., Udayana, U., & Bukit, K.

- (2019). *Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi dengan cara Maserasi terhadap Karakteristik Pewarna dari Ekstrak Alga Merah ( Gracilaria sp .)*. 7(4), 488–498.
- Putri, L. M. A., Prihandono, T., & Supriadi, B. (2015). Pengaruh Konsentrasi Larutan Terhadap Laju Kenaikan Suhu Larutan. *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 6(2), 147–153.
- Safaryani, N., Haryanti, S., & Hastuti, E. D. (2007). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L.*). *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (Brassica Oleracea L)*, 15(2), 39–45. <https://doi.org/10.14710/baf.v15i2.2571>
- Salim, Zamroni. Ernawati, M. (2016). Info Komoditi Garam. In *Al Mawardi Prima*. Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- Sari, B. L., & Susanti, N. (2015). Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Fraksi Etanol Alga Merah *Eucheuma spinosum*. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(2), 59–68. <https://doi.org/10.7454/psr.v2i1.3331>
- Setiawan, Dalimartha., & Mooryati, S. (1999). *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen* (2nd ed.). Retrieved from <https://www.onesearch.id/Record/IOS8185.INLIS000000000044285#description>
- Setiawati, T. (2017). *Kandungan vitamin C dan potensi makroalga di kawasan Pantai Cigebang, Cianjur, Jawa Barat*. 3, 39–44. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m030108>
- Setyobudiandi, I., Soekendarsi, E., Juariah, U., Bahtiar, & Hari, H. (2009). *Rumput laut Indonesia jenis dan upaya pemanfaatannya*.
- Sukardi, S. (2001). Antioksidan Alami Sebagai Pengawet Makanan dan Pemeliharaan Kesehatan Tubuh. *Jurnal Bestari*, (No 31 (2001)). Retrieved from <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/bestari/article/view/3178>
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Suparmi, & Sahri, A. (2009). Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. *Sultan Agung*,

XLIV(118), 95–116.

- Suryanto, Edi, L. I. M., Taroreh, M., & Wehantouw, F. (2012). *Potensi Senyawa Polifenol Antioksidan dari Pisang Goroho (Musa sapientis sp.)*. 31(4). <https://doi.org/10.22146/agritech.9636>
- Suryanto, E., Momuat, L. I., Taroreh, M., Wehantouw, F., Kimia, J., Matematika, F., ... Manado, B. (2011). Potensi senyawa polifenol antioksidan dari pisang. *Agritech*, 31(4), 289–296. Retrieved from <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=63042&val=4578>
- Walingo, K. M. (2005). Role of Vitamin C (Ascorbic Acid) on Human Health - a review. *African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development*, 5, 1–13.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan alami dan radikal bebas: Potensi dan aplikasi dalam kesehatan*. Retrieved from <https://books.google.co.id/books?id=AIC1KQ2Oaj0C&printsec=copyright#v=onepage&q&f=false>
- Yulianti, Y. W., Alamsjah, M. A., & P.H, R. (2015). Pigmen Rumput Laut Merah (*Acanthophora spicifera*) Sebagai Alternatif Pewarna Alami Pada Produk Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) SEAWEED. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 7(1), 47–53. Retrieved from [https://www.researchgate.net/publication/330792226\\_Pigmen\\_Rumput\\_Laut\\_Merah\\_Acanthophora\\_spicifera\\_sebagai\\_Alternatif\\_Pewarna\\_Alami\\_pada\\_Produk\\_Sosis\\_Ikan\\_Lele\\_Dumbo\\_Clarias\\_gariepinus\\_Seaweed\\_Red\\_PigmentAcanthophora\\_Spicifera\\_as\\_Alternative\\_in\\_Produc](https://www.researchgate.net/publication/330792226_Pigmen_Rumput_Laut_Merah_Acanthophora_spicifera_sebagai_Alternatif_Pewarna_Alami_pada_Produk_Sosis_Ikan_Lele_Dumbo_Clarias_gariepinus_Seaweed_Red_PigmentAcanthophora_Spicifera_as_Alternative_in_Produc)
- Zuraida, Z., Sulistiyani, S., Sajuthi, D., & Suparto, I. H. (2017). Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Batang Pulai (*Alstonia scholaris R.Br.*). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3), 211–219. <https://doi.org/10.20886/jphh.2017.35.3.211-219>