

## 6. Daftar Pustaka

- Anggadiredja, A Zatnika, H Purwoto, and S Istini. 2008. *Rumput laut, pembudidayaan, pengolahan, dan pemasaran komoditas perikanan potensial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arbi, Armein Syukri. 2009. *Praktikum Evaluasi Sensori. In: Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Billina, Aisya, Sri Waluyo, and Diding Suhandy. 2014. "KAJIAN SIFAT FISIK MI BASAH DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT." *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 109-116.
- Bleakley, Stephen, and Maria Hayes. 2017. " Algal Proteins: Extraction, Application, and Challenges Concerning Production." *Foods* 1-34.
- Bronder, Kayla L, Sarah L Zimmerman, Annoek van den Wijngaart , Karen Codling, Kirsten AG Johns, and Helena Pachón. 2017. "Instant noodles made with fortified wheat flour to improve micronutrient intake in Asia: a review of simulation, nutrient retention and sensory studies." *Asia Pac J Clin Nutr* 192.
- Effendi, Zumlan, Fitri Electrika Dewi Surawan, and Yosi Sulastrri. 2016. "SIFAT FISIK MIBASAH BERBAHAN DASAR TEPUNG KOMPOSIT KENTANG DAN TAPIOKA." *Agroindustri* 58.
- Kadi, Achmad. 2004. "POTENSI RUMPUT LAUT DIBEBERAPA PERAIRAN PANTAI INDONESIA." *Oseana* 25-36.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Mi*. eBookPangan.com.
- Lestari, Sumi, Selly Dian Permatasari, and Yuliezar Perwira Dara. 2016. "Bentuk Warning Label (Pictorial, Information and Question Warning Label) untuk Menurunkan Intensi Mengonsumsi Mi Instan pada Mahasiswa di Kota Malang." *Psikologi Integratif* 148-160.
- Manteu, Shindy Hamidah , Nurjanah, and Tati Nurhayati. 2018. "KARAKTERISITIK RUMPUT LAUT COKELAT (*Sargassum polycystum* dan *Padina minor*) DARI PERAIRAN POHUWATO PROVINSI GORONTALO." *JPHPI* 396-405.
- McHugh, Dennis J. 2003. *A guide to the seaweed industry*. Australia: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS.
- Milinic, Jelena, Bruno Campos, Paulina Mata, Mario Diniz, and Joao Paulo Noronha. 2020. "Umami free amino acids in edible green, red, and brown seaweeds from the Portuguese seashore." *Applied Phycology*.
- Minarto MPS, DR. 2011. *Pedoman Pelayanan Gizi Lanjut Usia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Nurosiyah, Siti, Rachmat Widyanto, and P.R H. Winiati. 2019. *Evaluasi Sensori*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.

- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sulistijo. 1998. "Pengaruh Salinitas Terhadap Pertumbuhan Zygote Rumput Laut Sargassum." *Puslitbang Oseanologi-LIPI, Proceedings of the First Indonesian Seminar on Marine Biotechnology*.
- Sunariani, Jenny, Yuliati, and Bestari Afiah. 2007. "PERBEDAAN PERSEPSI PENGECAP RASA ASIN ANTARA USIA SUBUR DAN USIA LANJUT." *Majalah Ilmu Faal Indonesia* 182-191.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Utami, Vera, Yayi Suryo Prabandari, and Susetyowati. 2017. "Determinan konsumsi mi instan pada mahasiswa universitas Sriwijaya." *Berita Kedokteran Masyarakat* 153-160.
- Yonata, Diode. 2020. *STUDI MIKROENKAPSULASI DALAM PROSES PEMBUATAN PENYEDAP RASA SEAWEEED: Pengaruh Jenis Seaweed dan Bahan Penyalut terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Penyedap Rasa*. Magister Tesis, Semarang: UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA SEMARANG.
- Zulkarnain, Edward. 2010. "PENGARUH PEMBERIAN MONOSODIUM GLUTAMAT (MSG) PADA TIKUS JANTAN (*Rattus Norvegicus*) TERHADAP FSH DAN LH." *Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas Andalas* Majalah Kedokteran Andalas Vol.34. No.2.

