

7. DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, P. (2018). Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi roti tinggi serat dan yodium. *Jurnal ARGIPA*, 3(1), 26-36.
- Astuti, A., Liviawaty, E., & Subiyanto. (2021). Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Nila. *Jurnal Akuatek*, 2(2), 95-103. DOI: <https://doi.org/10.24198/akuatek.v2i2.37506>.
- Bobasa, E. M., Srivarathan, S., Phan, A. D. T., Netzel, M. E., Cozzolino, D., & Sultanbawa, Y. (2023). Influence of blanching on the bioactive compounds of *Terminalia ferdinandiana* Exell fruit during storage. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17(1), 244–252. <https://doi.org/10.1007/s11694-022-01581-1>.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186. DOI: <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>.
- Debbarma, J., Madhusudana Rao, B., Narasimha Murthy, L., Mathew, S., Venkateshwarlu, G., & Ravishankar, C. N. (2016). Nutritional profiling of the edible seaweeds *Gracilaria edulis*, *Ulva lactuca* and *Sargassum* sp. *Indian Journal of Fisheries*, 63(3), 81–87. <https://doi.org/10.21077/ijf.2016.63.3.60073-11>.
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput laut: Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12-17. DOI: <https://doi.org/10.29103/aa.v3i1.332>.
- Fajri, M. I. (2020). Pengaruh Jarak Tanam Rumput Laut (*Sargassum* sp.) Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan. *Sains Akuakultur Tropis: Indonesian Journal of Tropical Aquaculture*, 4(2), 156-160. DOI: <https://doi.org/10.14710/sat.v4i2.6920>.

- Gazali, M., Nurjanah, N., & Zamani, N. P. (2018). Eksplorasi senyawa bioaktif alga coklat *Sargassum* sp. Agardh sebagai antioksidan dari Pesisir Barat Aceh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 167-178.
- Ginting, R. F. B., & Husni, A. (2020). Karakteristik Flakes dengan Fortifikasi Tepung *Sargassum hystrix* sebagai Pangan Fungsional. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 9(3), 241–261. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.03.8>
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka tepung berbasis bahan baku lokal sebagai sumber pangan fungsional dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93-107. DOI: <https://doi.org/10.33964/jp.v23i1.54>.
- Hidayat, N., Ilza, M., & Syahrul. (2014). KAJIAN PENGGUNAAN RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PENGOLAHAN KAMABOKO IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) A. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 19(2), 33–41.
- Irfan, A. M., Arimansyah, Rasyid, A. R., & Lestari, N. (2020). *Unjuk Kerja Pengering Tenaga Surya Tipe Efek Rumah Kaca Untuk Pengeringan Cabai Dengan Perlakuan Low Temperature Long Time Blanching*. 13(2), 42–58.
- Kaloso, A. F. (2020). Nilai Penting Makroalga di Muara Pantai Desa Pinotu, Kecamatan Toribulu Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Kreatif Online (JKO)*, 8(4), 40-55. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JKTO/article/view/16782>.
- Karina, I., & Noviani, I. (2022). Pengaruh perbandingan penggunaan karagenan dan kitosan terhadap analisis proksimat dodol rumput laut coklat (*Sargassum* sp). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi*

Pertanian, 13(1), 38-43. DOI: <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.2737>.

Laili, R. D., Ethasari, R. K., & Saidah, Q. I. (2023). Analisis Kandungan Zat Besi dan Kalsium Pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 98–105. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.98>

Laily, W. N., Izzati, M., & Haryanti, S. (2019). Kandunga Mineral dan Logam Berat Pada Garam Yang Diekstrak Dari Rumput Laut *Sargassum* sp. Menggunakan Metode Dibilas dan Direndam. *Jurnal Pro-Life*, 6(3), 274–286.

Leandro, A., Pacheco, D., Cotas, J., Marques, J. C., Pereira, L., & Gonçalves, A. M. M. (2020). Seaweed's bioactive candidate compounds to food industry and global food security. In *Life* (Vol. 10, Issue 8). <https://doi.org/10.3390/life10080140>

Loaloka, M. S., Nur, A., Da Costa, S. L. D. V., Adi, A. A. A. M., & Zogara, A. U. (2021). Pengaruh Subtitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(1), 82–86. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i1.1236>.

Maduqi, A. F., Izzati, M., & Prihastanti, E. (2014). Efek metode pengeringan terhadap kandungan bahan kimia dalam rumput laut *Sargassumpolycystum*. *Anatomi Fisiologi*, 22(1), 1-9. http://eprints.undip.ac.id/44485/1/1._JURNAL_FUAD.pdf.

Manteu, S. H., Nurjanah, Nurhayati, T. (2018). Karakteristik rumput laut cokelat (*Sargassum polycystum* dan *Padina minor*) dari perairan Pohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, vol. 21(3): 396- 405.

Merdekawati, W., & Susanto, A. B. (2009). Kandungan Dan Komposisi Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya Untuk Kesehatan. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 4(2), 41. <https://doi.org/10.15578/squalen.v4i2.147>

Nazarudin, M. F., Alias, N. H., Balakrishnan, S., Wan Hasnan, W. N. I., Noor Mazli, N. A. I., Ahmad, M. I., ... & Aliyu-Paiko, M. (2021). Chemical, nutrient and physicochemical properties of brown seaweed, *Sargassum polycystum* C. Agardh (Phaeophyceae) collected from Port Dickson, Peninsular Malaysia. *Molecules*, 26(17), 5216. <https://doi.org/10.3390/molecules26175216>.

Nurjanah, N., Chandabalo, C., Abdullah, A., & Seulalae, A. V. (2022). Pemanfaatan kombinasi rumput laut dan ubi jalar ungu yang ditambahkan garam rumput laut sebagai minuman kaya serat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2).

Paga, A., & Suek, F. S. (2022). EFEK METODE PENERINGAN BERBEDA RUMPUT LAUT SARGASSUM SP. TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING DAN KARBOHIDRAT. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian* (Vol. 5, No. 1). <https://ejurnal.politanikoe.ac.id/index.php/psnp/article/view/157>.

Pakidi, C. S., & Suwoyo, H. S. (2016). POTENSI DAN PEMANFAATAN BAHAN AKTIF ALGA COKELAT SARGASSUM SP. *Octopus: Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2), 488-498. DOI: <https://doi.org/10.26618/octopus.v5i2.720>.

Panjaitan, P. S., Adi, C. P., Aripudin, A., Suratna, S., & Romawati, I. (2023). PEMBUATAN RENGGINANG SINGKONG DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG RUMPUT LAUT (*Ulva Lactuca*). *Grouper: Jurnal Ilmiah Perikanan*, 14(1), 15-23. <https://grouper.unisla.ac.id/index.php/grouper/article/view/125>.

Perdana, D. P., Junaidi, M., & Scabra, A. R. (2022). PENGARUH JARAK TANAM BERBEDA TERHADAP PENYERAPAN NITROGEN RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii* PADA SISTEM BUDIDAYA TERINTEGRASI. *Jurnal Ruaya: Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 10(2), 118-125. <https://doi.org/10.29406/jr.v10i2.4362>

Putri, F. E., Diharmi, A., & Karnila, R. (2012). THE CHEMICAL COMPOSITION

OF DRIED BROWN SEAWEED (*Sargassum plagyophyllum*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 7(2), 1-9. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/view/31341/30184>.

Putri, P. A. S. (2018). *Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu Dan Tepung Kulit Pisang (Doctoral dissertation, POLTEKKES DENPASAR JURUSAN GIZI)*. <http://repository.poltekkesdenpasar.ac.id/1248/3/BAB%20II.pdf>.

Rahmawati, E. F., Gunawan, E., & Pratiwi, R. D. (2023). Sus Kering Rumput Laut Coklat (*Sargassum Sp.*) Inovasi Makanan Pendamping dalam Mencegah Stunting. *Malahayati Nursing Journal*, 5(8), 2499-2509. DOI: <https://doi.org/10.33024/mnj.v5i8.9478>.

Ramadhini, N., & Sugiyono, S. (2020). CHEESE SEAWEED CASTENGELS SEBAGAI ALTERNATIF COOKIES UNTUK GENERASI MILLENNIAL. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).

Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan 43 Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/6309/pdf>.

Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32-40. DOI: <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>.

Safitri, N. K. E. (2021). *Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha)*. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 2809-5561. DOI: <https://doi.org/10.23887/jk.v2i2.40832>.

Sakinah, N., & Ayustaningwarno, F. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Rumput Laut *Sargassum Sp* Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Kesukaan Mp-Asi Biskuit Kaya Zat Besi. *Journal of Nutrition College*,

2(1), 154–161. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i1.2093>

Sandrasari, D. A., & Chusna, A. C. (2020). Karakteristik Crispy Cookies Kaya Serat Berbahan Dasar Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 105–114. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v2i2.525>

Sari, D. K., Kustiningsih, I., & Lestari, R. S. D. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Rumput Laut Kering. *Teknika: Jurnal Sains dan Teknologi*, 13(1), 43-50. DOI: <http://dx.doi.org/10.36055/tjst.v13i1.5850>.

Sinurat, E., & Suryaningrum, D. T. (2019). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT SENSORI TEH RUMPUT LAUT *Sargassum* sp . BERDASARKAN VARIASI LAMA PERENDAMAN. *Institut Pertanian Bogor*, 22, 581–588.

Sipahutar, Y. H., Siregar, A. N., Suryanto, M., Pratama, R. B., Panjaitan, T. F., & Panjaitan, P. S. (2020). Penambahan Tepung Rumput laut (*Gracilaria* sp) terhadap Karakteristik Mutu Ekado Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Prosiding Seminar Nasional Online Teknologi Pangan Pascapanen, Bogor, Juni 2020*, 244–249.

Soewondo, G. A., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). The Effect of Mocaf And Seaweed Pulp (*E. cottonii*) Ratio on The Characteristics of Brownies Chips. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 9(2), 109–121.

Soylak, M., Colak, H., Tuzen, M., Turkoglu, O., & Elci, L. (2006). Comparison of digestion procedures on commercial powdered soup samples for the determination of trace metal contents by atomic absorption spectrometry. *Journal of Food and Drug Analysis*, 14(1), 62–67. <https://doi.org/10.38212/2224-6614.2500>.

Suhartatik, B. R. A. H. N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*)–MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomun burmanni*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1). DOI:

<https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i1.1986>.

Triastrinurmiatiningsih, Ismanto, & Ertina. (2011). Variasi Morfologi Dan Anatomi *Sargassum* spp. di Pantai Bayah Banten. *Jurnal Ekologia*, 11(2), 1–10.

Wardani, A. D., Susanto, E., Nurcahya Dewi, E., & Purnamayati, L. (2020). Pengaruh Perbedaan Pre-Treatment terhadap Stabilitas Karotenoid dan Fenol pada Ekstrak *Sargassum duplicatum* selama Penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 236–247.

Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>.

Yende, S. R., Harle, U. N., & Chaugule, B. B. (2014). Therapeutic potential and health benefits of *Sargassum* species. *Pharmacognosy reviews*, 8(15), 1. DOI: 10.4103/0973-7847.125514.

