

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurjanah, N., Seulalae, A. V., & Firdaos, A. N. (2023). Komposisi kimia, mineral, dan vitamin crackers prebiotik dengan penambahan garam rumput laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 153-163. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.38526>
- 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), 307-321. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.42068>
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sari, H. P. (2017). Pengembangan biskuit mocaf-garput dengan substitusi hati sebagai alternatif biskuit tinggi zat besi untuk balita. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), 129-138. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.129-138>
- Aryatikta, R., Winarni, S., & Pramono, S. N. W. (2022). Kajian Pustaka Potensi Sargassum Sp. Sebagai Nutrasetikal. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 139-159. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i2.3083.2022>
- Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., Kartika, K., & Diachanty, S. (2023). Karakteristik Kimia Bakso Ikan Barakuda (*Sphyaena genie*) dengan Penambahan Karagenan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 4(4), 289-298. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v4i4.20718>
- Ballo, A., Nge, S. T., Rafael, A., & Bullu, N. I. (2022). ANALISIS KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN KADAR KALIUM TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*). *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(1), 127. <https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v13i1.5314>
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (1992). *Biskuit*.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4). <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/309365>
- Desrizal, 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. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.2737>
- Dian Sundari, Almasyhuri, & Astuti Lamid. (2015). *PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP PROTEIN*. 235-242.

<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/434739>

- Dita Wardani, A., 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. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.30878>
- 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. <https://doi.org/10.29103/aa.v3i1.332>
- Kartini, A. Z., Dwi, W., & Putri, R. (2018). *PENGARUH KONSENTRASI TELUR DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MI KERING TEPUNG JALI (Coix lacrymal jobi-L) TERFERMENTASI* The Effect of Egg and Carboxymethyl Cellulose Concentrations on Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Dry Noodles Fermented Jali Flour (Coix lacryma jobi-L). 6(2), 52–62. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.6>
- Kurniawan, A. B., Al-Baarri, A. N. M., & Kusrahayu, K. (2012). Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2). <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/58>
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). *KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES*. 11(1), 1–8. <http://dx.doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- 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>
- Larasati, P., & Husni, A. (2021). Perendaman dalam air 85 oC meningkatkan aktivitas antioksidan, antidiabetes, dan tingkat penerimaan konsumen teh *Sargassum crassifolium*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 200–208. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.3613>
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 82. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5450>

- Manteu, S., Nurjana, & Nurhayati, T. (2018). KARAKTERISTIK RUMPUT LAUT COKLAT (*Sargassum polycystum* dan *Padina minor*) DARI PERAIRAN POHUWATO PROVINSI GORONTALO. *JPHPI*, 21(3), 396–405. <https://core.ac.uk/download/pdf/291864134.pdf>
- Mohibullah, M., Amin, A., Talha, M. A., Baten, M. A., Rana, M. M., Sabuz, A. A., Newaz, A. W., & Choi, J. S. (2023). Physicochemical and Nutritional Characteristics of Cookies Prepared with Untapped Seaweed *Ulva intestinalis*: An Approach to Value Addition as a Functional Food. *Foods*, 12(1). <https://doi.org/10.3390/foods12010205>
- Nazarudin, M. F., Alias, N. H., Balakrishnan, S., Wan Hasnan, W. N. I., Noor Mazli, N. A. I., Ahmad, M. I., Md Yasin, I. S., Isha, A., & 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). <https://doi.org/10.3390/molecules26175216>
- Noyanti, R., Sofiana, M. S. J., & Warsidah. (2023). Analisis Kandungan Nutrisi , Mineral Esensial dan Uji Fitokimia *Sargassum* sp . Asal Perairan Pulau Temajo , Kabupaten Mempawah Analysis of Nutritional Content , Essential Minerals and Phytochemical Tests of *Sargassum* sp . from Temajo Island Waters , Mempah. *Jurnal Laut Khatulistiwa*, 6(2), 85–89. <https://dx.doi.org/10.26418/1kuntan.v6i2.64738>
- Pansing, J., Gerung, G., Sondak, C., Wagey, B., Ompi, M., & Kondoy, K. (2017). Morfologi *Sargassum* sp di kepulauan RAJA AMPAT, PAPUA BARAT. *Jurnal Pesisir Dan Laut Tropis*, 5(1), 13. <https://doi.org/10.35800/jplt.5.1.2017.14990>
- Ramdany dkk, 2021. (2021). *Jurnal Health Sains* : p – ISSN : 2723-4339e-ISSN : 2548-1398. *Daya Terima Dan Kandungan Gizi Cookies Tepung Sagu Kombinasi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Sari Buah Merah*, 2(2), 2–7. <https://doi.org/10.46799/jhs.v2i2.102>
- Sahri, Achamd, & Suparmi. (2008). *Mengenal Potensi Laut Kajian Pemanfaatan SumberDaya Rumput Laut Dari Aspek Industri dan Kesehatan*. 95–116. <https://www.neliti.com/publications/220086/mengenal-potensi-rumput-laut-kajian-pemanfaatan-sumber-daya-rumput-laut-dari-asp>
- 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>
- Sari, Kustiningsih, & Lestari. (2017). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Rumput Laut Kering*. 13(1), 43–50. <https://dx.doi.org/10.36055/tjst.v13i1.5850>

- Sari, N. I., Diharmi, A., Sidauruk, S. W., & Sinurat, F. M. (2022). Identifikasi Komponen Bioaktif dan Aktivitas Ekstrak Rumput Laut Merah (*Eucheuma spinosum*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 9–15. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.18862>
- 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. <https://core.ac.uk/download/pdf/291864328.pdf>
- 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>
- Tarwendah. (2019). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Wang, H., Fu, Q., Chen, S., Hu, Z., & Xie, H. (2018). *Effect of Hot-Water Blanching Pretreatment on Drying Characteristics and Product Qualities for the Novel Integrated Freeze-Drying of Apple Slices*. 2018. <https://doi.org/10.1155/2018/1347513>
- Xiao, H., Pan, Z., Deng, L., El-mashad, H. M., Yang, X., Mujumdar, A. S., Gao, Z., & Zhang, Q. (2017). Recent developments and trends in thermal blanching – A comprehensive review. *Information Processing in Agriculture*, 4(2), 101–127. <https://doi.org/10.1016/j.inpa.2017.02.001>
- Zamora, E., Rosario, D., Mateo, W., Z, C. R. E., & Mateo, W. (2019). *Hot Water Blanching Pre-Treatments : Enhancing Drying of Seaweeds (Kappaphycus alvarezii S.) Abstract : October*, 1–25. <https://doi.org/10.23954/osj.v4i1.2076>