

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., & Hamdani, H. (2014). Pengaruh suhu dan lama blansing terhadap penurunan kesegaran filet tagih selama penyimpanan pada suhu rendah. *Jurnal Akuatika*, 5(1), 45–54.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A., & Handito, D. (2020). Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 6(1), 609–622. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i1.117>
- Agustini, S., Priyanto, G., Hamzah, B., Santoso, B., & Pambayun, R. (2014). Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam. *Dinamika Penelitian Industri*, 25(2), 79–88.
- Ahriani, A., Sumange, L., Mega, D. A. U., & Kadir, S. (2022). Prospek pengembangan usaha rumput laut di Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone. *Agrokompleks*, 22(2), 48–54. <https://doi.org/10.51978/japp.v22i2.462>
- Anam, C., Kawiji, K., Farha, R., Ariyoga, U. N., & Parnanto, N. H. R. (2019). Pengaruh Ikan Patin Dan Ikan Gabus Terhadap Karakteristik Fisik Mp-Asi Instan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 54–60. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.37605>
- Ariyantoro, A. R., Parnanto, N. H., & Kuntatiek, E. D. (2020). Pengaruh Variasi Suhu Pre-Gelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang Yang Dimodifikasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 12. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40124>
- Artemisia, R., Nugroho, A. K., Setyowati, E. P., & Martien, R. (2019). The Properties of Brown Marine Algae *Sargassum turbinarioides* and *Sargassum ilicifolium* Collected From Yogyakarta, Indonesia. *Indonesian Journal of Pharmacy*, 30(1), 43. <https://doi.org/10.14499/indonesianjpharm30iss1pp43>
- Asgar, A., & Musaddad, D. (2006). Optimalisasi Cara , Suhu , dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Hort*, 16(4), 349–355.
- Azizah, D. N., & Nur, J. M. (2023). Pengaruh Lama Blansing Uap Air Terhadap

- Karakteristik Tepung Daun Wortel. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 35–41.
<https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.06>
- Handayani, T., Sutarno, & Setyawan, A. D. (2004). Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut *Sargassum crassifolium* J. Agardh. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 2(2), 45–52.
<https://doi.org/10.13057/biofar/f020201>
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Pangan*, 23(1), 93–107.
- Herawati, D., & Pudjiastuti, P. (2021). Effect of Different Solvents on the Phytochemical Compounds of *Sargassum* sp. From Yogyakarta and East Nusa Tenggara. *Journal of Physics: Conference Series*, 1783(1).
<https://doi.org/10.1088/1742-6596/1783/1/012001>
- Holdt, S. L., & Kraan, S. (2011). Bioactive compounds in seaweed: Functional food applications and legislation. *Journal of Applied Phycology*, 23(3), 543–597.
<https://doi.org/10.1007/s10811-010-9632-5>
- Insani, A. N., Hafiludin, H., & Chandra, A. B. (2022). Pemanfaatan Ekstrak *Gracilaria* sp. dari Perairan Pamekasan sebagai Antioksidan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(1), 16–25.
<https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i1.14783>
- Jannah, R., Sukatiningsih, & Diniyah, N. (2014). Formulation of Composite Flour from Wheat , Maize Sprout , and Seaweed for Dried Noodle Production. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 15–24.
- Krook, J. L., Duinker, A., Larssen, W. E., Birkeland, I. M., Skeie, S., Horn, S. J., & Stévant, P. (2023). Approaches for reducing the iodine content of the brown seaweed *Saccharina latissima*—effects on sensory properties. *Journal of Applied Phycology*, 0123456789.
<https://doi.org/10.1007/s10811-023-02974-5>
- Lumban Gaol, R. A., Nurminah, M., & Nainggolan, R. J. (2020). Effect of blanching time and sodium metabisulphite concentration on the

- physicochemical properties of jackfruit seed flour (*Artocarpus heterophyllus*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 454(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/454/1/012109>
- Lutfiawan, M., Karnan, & Japa, L. (2015). Analisis Pertumbuhan *Sargassum sp.* dengan Sistem Budidaya yang Berbeda di Teluk Ekas Lombok Timur sebagai Bahan Pengayaan Mata Kuliah Ekologi Tumbuhan. *Jurnal Biologi Tropis*, 15(2), 135–144. <https://doi.org/10.29303/jbt.v15i2.202>
- Mamat, H., Matanjun, P., Ibrahim, S., Siti, S. F., Abdul Hamid, M., & Rameli, A. S. (2014). The Effect of Seaweed Composite Flour on The Textural Properties of Dough and Bread. *Journal of Applied Phycology*, 26(2), 1057–1062. <https://doi.org/10.1007/s10811-013-0082-8>
- Mayanti, E., Fuadi, A. M., & Haerudin, A. (2022). Kualitas Warna Batik Pewarna Alami Daun Petai Cina. *Jurnal Teknik Kimia Vokasional*, 2(1), 22–28. <https://doi.org/10.46964/jimsi.v2i1.1471>
- Mepba, H. D., Eboh, L., & Banigo, D. E. B. (2007). Effect of Processing Treatments on The Nutritive Composition and Consumer Acceptance of Some Nigerian Edible Leafy Vegetables. *African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development*, 7(1), 1–18. <https://doi.org/10.21608/pshj.2022.250026>
- Nazarudin, M. F., Alias, N. H., Balakrishnan, S., Hasnan, W. N. I. W., Noor Mazli, N. A. I., Ahmad, M. I., Md Yasin, I. S., Isha, & Aliyu-Paiko, M. A. (2021). Chemical, Nutrient and Physicochemical Properties of Brown Seaweed, *Sargassum polycystum* c. Agardh (phaeophyceae) Collected from Port Dickson, Peninsular Malaysia. *Molecules*, 26(17), 1–16. <https://doi.org/10.3390/molecules26175216>
- Novianti, N. D., Audina, A. R., Kurniasari, D. A., Luthfiyanti, R., & Dzulfiah, L. (2019). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Perbedaan Tipe Ekstraksi terhadap Mutu Produk Minuman Sari Buah Manggis. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 154–164. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.02.8>
- Nugraha, B. F., Sumardianto, Suharto, S., Swastawati, F., & Kurniasih, R. A. (2021). Analisis Kualitas Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

- dengan Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Gula. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 94–104.
- Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. (2017). Innovation to Increase Nutrition of Klepon Traditional Food with Material and Color Modification. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 92–103.
- Pakidi, C. S., & Suwoyo, H. S. (2017). Potensi dan Pemanfaatan Bahan Aktif Alga Coklat Sargassum Sp. *Jurnal Ilmu Perikanan (Octopus)*, 6(1), 551–562.
- Perumal, B., Chitra, R., Maruthupandian, A., & Viji, M. (2019). Nutritional assessment and bioactive potential of Sargassum polycystum C. Agardh (Brown Seaweed). *Indian Journal of Geo Marine Sciences*, 48(04), 492–498.
- Puspita, M., Setyawidati, N. A. R., Stiger-Pouvreau, V., Vandanjon, L., Widowati, I., Radjasa, O. K., Bedoux, G., & Bourgougnon, N. (2020). Indonesian Sargassum species bioprospecting: potential applications of bioactive compounds and challenge for sustainable development. In *Advances in Botanical Research* (Vol. 95). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/bs.abr.2019.12.002>
- Rohim, A., -, Y., & Estiasih, T. (2019). Senyawa-Senyawa Bioaktif Pada Rumput Laut Coklat Sargassum Sp. : Ulasan Ilmiah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2), 115–126. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2019.020.02.5>
- Sakina, I. V., Aprida, C. D. B., Andini, S. D., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. (2022). Analisis Kadar Kalium Pada Makanan dan Minuman. *PharmaCine : Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, 3(2), 45–54. <https://doi.org/10.35706/pc.v3i2.7938>
- 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, 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. <https://doi.org/10.36055/tjst.v13i1.5850>

- 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>
- Statistik, B. P. (2021). *Hasil Survei Komoditas Perikanan Potensi Rumput Laut* (P. A. Sari (ed.)). Badan Pusat Statistik.
- Suparmi, & Sahri, A. (2009). Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*, 44(118), 95–116.
- Tampubolon, D., Sukmiwati, M., & Sumarto. (2018). Karakteristik Kimia dan Profil Asam Amino Tepung Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*) dengan Metode Penanganan yang Berbeda. *Berkala Perikanan Terubuk*, 46(1), 11–18.
- Teferra, T. F., Abera, S., & Worku, S. (2015). Nutritional and Sensory Properties of Solar-Dried Carrot Slices as Affected by Blanching and Osmotic Pre-Treatments. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 5(1), 24–32. <https://doi.org/10.5923/j.food.20150501.04>
- 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. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.30878>
- Xiao, H. W., Pan, Z., Deng, L. Z., El-Mashad, H. M., Yang, X. H., Mujumdar, A. S., Gao, Z. J., & 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>
- Yuarni, D., Kadirman, & Jamaluddin. (2015). Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) Dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 12–21. <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.5139>

Zaki, I., Wati, T. W., Kurniawati, T. F., Putri, W. P., & Khansa, I. (2022). Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(2), 1. <https://doi.org/10.24114/jnc.v2i2.36756>

Zhu, X., Healy, L. E., Sevindik, O., Sun, D. W., Selli, S., Kelebek, H., & Tiwari, B. K. (2022). Impacts of novel blanching treatments combined with commercial drying methods on the physicochemical properties of Irish brown seaweed *Alaria esculenta*. *Food Chemistry*, 369, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130949>

