

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Henri Purnomo. 2017. Peningkatan Daya Saing Produk Dalam Memdukung Terwujudnya Keberlangsungan Industri Dan Kesejahteraan Masyarakat Kelautan Dan Perikanan. Balai Riset Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan. Jakarta.
- Ahmed Al-Souti. 2022. Komposisi Kimia Gizi Dan Kecernaan In Vitro Rumput Laut Coklat Dan Hijau Di Oman Selatan. Departemen Ilmu Kelautan Dan Perikanan. Universitas Sultan Oaboos. Oman.
- Amaranggana, L. & Wathoni N. 2017. Manfaat alga merah (*Rhodopyta*) sebagai sumber obat dari bahan alam. *Majalah Farmasetika*. 2(1): 16-19.
- Arguelles, E.D.L.R. 2020. Evaluation of Nutritional Composition and In vitro Antioxidant and Antibacterial Activities of *Codium intricatum* okamura from Ilocos Norte (Philippines). *Jordan Journal of Biological Sciences*. 13 (3):375-382.
- Anggadiredja, J.T., Ahmad, Z. 2006. Rumput Laut. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Anonim. 2008. Komposisi dan Khasiat Rumput Laut, 2008. Komposisi dan Khasiat Rumput Laut, <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/07/09/komposisi-dan-khasiatrumput-laut/>, 9 September 2009.
- Asaf, R., Paena, M., & Kamariah. 2016. Kondisi Perairan Sekitar Tambak Udang Super Intensif Berdasarkan Parameter Fisika Kimia Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan. *Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur*, 327 – 336.
- Balboa, E.M., Gallego-Fabrega, C., & Moure, A. 2015. Study of the Seasonal Variation on Proximate Composition of Oven-Dried *Sargassum muticum* Biomass Collected in Vigo Ria, Spain. *Journal Applied Phycology*. 13(5):488–495.
- Bappenas. 2019. Laporan Perkembangan Ekonomi Indonesia dan Dunia TW II_2019. Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (BAPPENAS).
- Burtin, Patricia. 2003. Nutritional Value of Seaweeds. *Electron*. J.
- Destalino. 2013. Budidaya Rumput Laut. Faktor Ekologi yang Mempengaruhi Keberhasilan Budidaya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta, 144 hal.
- Dewi. A.W.S., Nanik, S., & Akhmad, M. 2022. Aktivitas Nori Rumput Laut Hijau (*Ulva Lactuca*) Dengan Substitusi Daun Kelor (*Morinaga Oleivera*) Dan Variasi Suhu Pengeringan. *Prodi Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Dewinta, A F; Susetya, I E; Suriani, M (2021). Nutritional profile of *Sargassum* sp. from Pane Island, Tapanuli Tengah as a component of functional food. *Journal of Physics: Conference Series*, 1542(), 012040–. doi:10.1088/1742-6596/1542/1/012040.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2010. Profil Kelautan dan Perikanan Kabupaten Takalar. Takalar.
- Dwiyitno. 2011. Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Potensial. *Squalen* Vol.6 No.1. Mei 2011.
- Eko Nurcahya Dewi. 2018. *Ulva Lactuca*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Erniati, Zakaria F.R., Prangdimurti E., Adawiyah D.R. 2016. Seaweed Potential: Bioactive Compounds Studies and its Utilization as a Functional Food Product.

- FAO. 2018. Fisheries and Aquaculture Circular No. 1034: A Review On Culture Production and Use of Spirulina as Food For Humans and Feeds For Domestic Animals and Fish. Rome : ISBN 978-92-5-106106-0.
- Farhanah, W. 2016. Analisis Hubungan Tingkat Produksi Dengan Tingkat Pendapatan Petani Rumput Laut Di Desa Punaga Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar. Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Fitton. 2005. Marine Algae and Health: A Review of The Scientific and Historical Literature
- Garcia, J.S., Palacios, V., & Roldan, A. 2016. Nutritional potential of four seaweed species collected in the barbate estuary (Gulf of Cadiz, Spain). Journal of Nutrition and Food Science, vol. 6(3): 1-7.
- Gutow, L., Petersen, I., Bartl, K., & Huenerlage, K. 2016. Marine meso-herbivore consumption scales faster with temperature than seaweed primary production. Journal of Experimental Marine Biology and Ecology, 477, 80-85.
- Handayani, T. 2011. Kadungan Nutrisi Pada Rumput Laut. Oseana, Volume XXXVI, Nomor 2, Tahun 2011: 1-10 TISSN 0216-1877
- Hastiza, A.P. 2022. Karakteristik Fisik dan Kadar Air Selada Laut (*Ulva lactuca*). Jurnal Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau. Pekanbaru
- Ilhamdy, A.F., Jumsurizal, Bahari, S.M., Azwin, & Pratama, G. 2021. Karakteristik Kimia Rumput Laut Hijau (*Caulerpa Microphysa* dan *Codium* sp.) dari Perairan Kepulauan Riau. [https://doi.org/10.46252/jsai-fpik-unipa.2021.5\(2\):124](https://doi.org/10.46252/jsai-fpik-unipa.2021.5(2):124)..
- Junet, F.D.C. 2018. Analisis Proksimat, Aktivitas Antioksidan, Dan Komposisi Pigmen *Ulva Lactuca* Dari Perairan Pantai Kukup. Program Studi Gizi. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Jusman. 2019. Identifikasi Rumput Laut Di Perairan Tanakeke Kabupaten Takalar. Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar.
- Kadi, A. 2004. Potensi Rumput Laut di beberapa Perairan Pantai Indonesia. Jurnal Oseana, 29: 25-36.
- KKP. 2021. "Konservasi Perairan sebagai Upaya Menjaga Potensi Kelautan dan Perikanan Indonesia", diakses dari <https://kkp.go.id/djprl/bpsplmakassar/artikel/19908>, pada 28 September 2021 pukul 20.00 WITA.
- KKP. 2016. Laporan Kinerja Kementerian Kelautan Dan Perikanan 2015. Jakarta. Kementerian Kelautan Dan Perikanan.
- Krishnaiah, D., Sarbatly, R., Prasad, D. M. R., & Bono A. 2008. Mineral content of some seaweeds from Sabah's South China Sea. Journal of Scientific Research, 1(2): 166-170.
- Kulshreshtha, G., Sophie B.A., Marty C., Critchey A., Herfting J., Bedoux G., Bourgougnon N., and Prithiviraj B., 2015. Enzyme-Assisted Extraction of Bioactive Material from *Chondrus Crispus* and *Codium fragile* and Its Effect on 51
- Kumar, Yogesh, Ayon Tarafdar, Deepak Kumar, Kiran Verma, Manjeet Aggarwal, & Prarabdh C. Badgujar. 2021. Evaluation of Chemical, Functional, Spectral, and Thermal Characteristics of *Sargassum wightii* and *Ulva rigida* from Indian Coast. Journal of Food, 9 pages. <https://doi.org/10.1155/2021/9133464>.

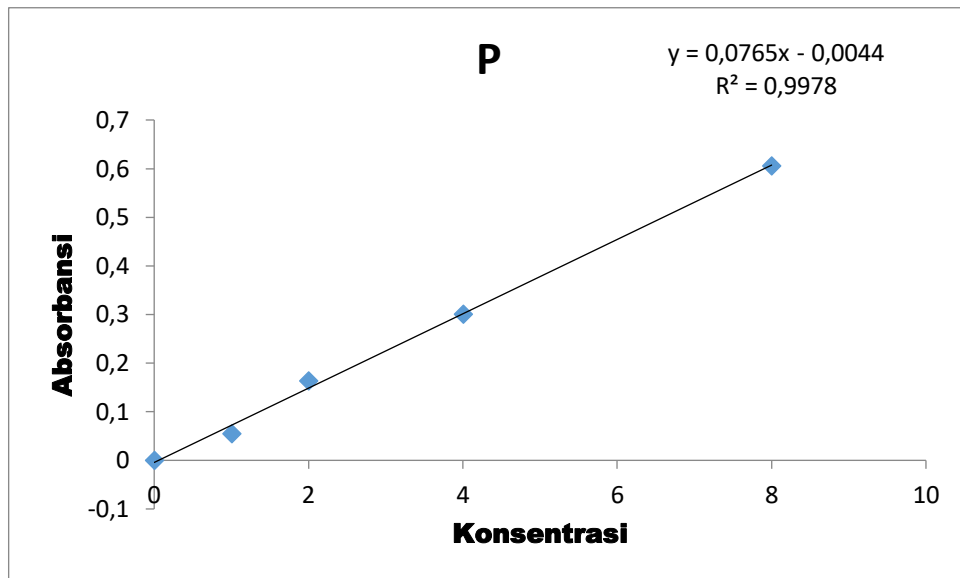
- Lyons, D.A., Scheibling, R.E., & Alstyne, V.K.L. 2010. Spatial and temporal variation in DMSP content in the invasive seaweed *Codium fragile* ssp. *fragile*: effects of temperature, light and grazing. *Marine Ecology Progress Series*, 417: 51-61.
- Ma'ruf, W. F., Ibrahim, R., Dewi, E. N., Susanto, E., & Amalia, U. 2013. Profil rumput laut *Caulerpa racemosa* dan *Gracilaria verrucosa* sebagai edible food. *Journal of Saintek Fisheries*, 9: 68-74
- Mantri, V.A., Ghosh, H., Bapat P., & Veeragurunathan, V. 2022. Recent developments in commercial seaweed farming and valorization of feedstock. *Aqua Post*, www.aquapost.in.
- Mursal, G. & Nurhayati. 2018. Peluang dan Tantangan Pengembangan Makroalga Non Budidaya Sebagai Bahan Pangan di Pulau Lombok. *Jurnal agrotek*, 5(2): 135-140
- Musa, S., Sanger, G., & Dien, H.A. 2017. Komposisi kimia, senyawa bioaktif dan angka lempeng total pada rumput laut *Gracilaria edulis*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(3) : 184-189
- Nasmia, Rosyida, E., Masyahoro, A., Putera, F.H.A., & Natsir, S. 2020. The Utilization of Seabed-Based Liquid Organic Fertilizer to Stimulate *Gracilaria verrucosa* Growth And Quality. Departemen of Aquaculture, Faculty of Animal Husbandry and Fisheries, Tadulako University, Palu, Central Sulawesi, Indonesia.
- Nome, W., Salosso, Y., & Eoh, C.B. 2019. Analisis Metabolit Sekunder dan Kandungan Nutrisi dari Makroalga Hijau (*Chlorophyceae*) di Perairan Teluk Kupang. *Jurnal Aquatik*, 2(1): 100-112.
- Park, J., Kwock, C. K., and Yang, Y. J. 2016. The effect of the sodium to potassium ratio on hypertension prevalence: a propensity score matching approach. *Nutrients*, vol. 8(8): 1-16.
- Rasyid, Abdullah. 2017. Evaluation of Nutritional Composition of The Dried Seaweed *Ulva lactuca*. *National Library Of Medicine*, 28(2): 119-125. doi: 10.21315/tlsr2017.28.2.9
- Ratana-arporn, P., & Chirapart, A. 2006. Nutritional evaluation of tropical green seaweeds *Caulerpa lentillifera* and *Ulva reticulata*. *Kasetsart Journal (Natural Science)*, 40: 75-83.
- Rian, Adha A. 2020. Inovasi Pemanfaatan Ekstrat Alga Hijau *Ulva* sp Dari Pantai Luk Sumbawa Sebagai Kandidat Antibakteri Terhadap *Salmonella Thypi* Dan *Staphylococcus Aureus*. Program Studi Manajemen Inivasi. Universitas Teknologi Sumbawa.
- Rohani-Ghadikolalel K, Abdulalian E & Ng W K. 2012. Evaluation of the proximate, fatty acid and mineral composition of representative green, brown and red seaweeds from the Persian Gulf of Iran as potential food and feed resources. *Journal of Food Science and Technology*, 49(6): 774–780. <https://doi.org/10.1007/s13197-010-0220-0>.
- Salawati, Endang. 2021. Pengaruh Penggunaan Tepung Rumput Laut (*Ulva lactuca*) dalam Ransum Itik terhadap Kualitas Fisik Telur. *Jurnal Pertanian Agros*, 23(1): 26 -34
- Salehi, B., Sharifi-Rad, J., Seca, A. M., Pinto, D. C., Michalak, I., Trincone, A., Mishara, A. P., Nigam, M., Zam, W., & Martins, N. 2019. Current Trends on Seaweeds: Looking at Chemical Composition, Phytopharmacology, and Cosmetic Applications. *Molecules*, 24(22): 4182.

- Sanchez-Machado D.J., Lopez-Cervantes, Lopez-Hernandez J., & Paseiro-Losada P. 2004. Fatty Acids, Total Lipid, Protein and Ash Content of Processed Edible Seaweeds. *Food Chemistry*, (85):439-444.
- Sanger, G., Kaseger, B.E., Rarung, L.K., & Damongilala. 2018. Potensi Beberapa Jenis Rumput Laut Sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen dan Antioksidan Alami. *JPHPI*, 21 (2): 208-218.
- Santi, R.A., Sunarti, T.C., Santoso, D., & Triwisari, D.A. 2012. Komposisi kimia dan polisakarida rumput laut hijau. *Jurnal Akuatika*, 3(2): 105-114
- Santoso, J., Gunji, S., Yoshie-Stark, Y., & Suzui, T. 2017. Mineral Content of Indonesian Seaweed and Mineral Solubility Affected by Basic Cooking. *Food Science and Tecnology Research*, 12(2): 287-297.
- Setiasih, I. S., Santoso, M. B., Hanidah, I., & Marta, H. 2017. Pengembangan Kapasitas Masyarakat dalam Menggunakan Hanjeli sebagai Alternatif Pengganti Beras sebagai Pangan Pokok dan Produk Olahan. *Prosiding Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.24198/jppm.v4i2.14230>
- Sipahutar, Y. H., Ma'roef, A. F., Febrianti, A. A., Nur, C., Savitri, N., & Utami, S. P. 2021. Karakteristik sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung rumput laut (*Gracilaria* sp). *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 15(1), 69-84.
- Subrata I Made. 2021. Identifikasi Jenis Rumput Laut Yang Terdapat Pada Ekosistem Alami Perairan Nusa Pidana. *Pendidikan Biologi Universitas PGRI Mahadewa Indonesia*. Bali.
- Sulfani, Sukainah, A. & Mustarin, A. 2017. Pengaruh Lama dan Suhu Pengasapan Panas Terhadap Mutu Ikan Lele Asap. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1):93- 101.
- Suparmi & Sahri, A. 2022. Mengenal Potensi Rumput Laut: Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan. *Sultan Agung*, 44(118): 95-116.
- Suryaningrum, L.H. & Reza, S. 2020. Nutrient digestibility of green seaweed *Ulva* meal and the influence on growth performance of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 32(7): 488-494. doi: 10.9755/ejfa.2020.v32.i7.2131.
- Tabarsa M, Rezaei M, Remazenpour Z, Waaland JR, & Rabiei R. 2012. Fatty acids, amino acids, mineral contents, and proximate composition of some brown seaweeds. *Journal of Phycology*, (48): 285-292.
- Tapotubun, A. M. 2018. Komposisi kimia rumput laut (*Caulerpa lentillifera*) dari Perairan Kei Maluku dengan metode pengeringan berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1):13-23.
- Teguh, P. 2021. Analisis Kebijakan Ketersediaan Pangan Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kota Balikpapan. *Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Teichberg, M., Fox, S. E., Olsen, Y. S., Valiela, I., Marinettos, P., Iribarnes, O., Muto, E. Y., Petti, M. A. V., Corbisier, T. N., Jimenez, M. S., Paez-osuna, F., Castro, P., Freitas, H., Zitelli, A., Cardinaletti, M., & Tagliapietrass, D. 2010. Eutrophication and macroalgal blooms in temperate and tropical coastal waters: nutrient enrichment experiments with *Ulva* sp. *Biology*, 16(19): 2624–2637.
- Try Handayani. 2006. Protein Pada Rumput Laut. *Oseana*, 31(4): 23-30.

- Tzachor, A., Richards, C.E., & Holt, L. 2021. Future Foods for Risk-resilient Diets. *Nature Food*, 2(5): 326-329.
- Valentine, G. 2020. Arakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut *Ulva Lactuca* Dan *Gelidium* sp. *JPHPI*, 23(2).
- Venugopal, S. 2010. Food and Nutrition. Departement, Faculty of family and Community
- Waluyo., Permadi, A., Fanni, N.A. dan Soedrijanto, A. 2019. Analisis Kualitas Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* di Tambak Kabupaten Karawang, Jawa Barat. *Journal Grouper*, 10(1):32-41.
- Yu, Z., Hu, C., Sun, H., Li, H., & Peng, P. 2013. Pond culture of seaweed *Sargassum hemiphyllum* in southern China. *Chinese journal of oceanology and limnology*, 31(2), 300-305.
- Yusuf, S., Arsyad, M., & Nuddin, A. 2018. Prospect of Seaweed Developement in South Sulawesi through a Mapping Study Approach C3 - IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 157(1). doi:10.1088/1755-1315/157/1/012041
- Zakaria, F.R., 2015. Pangan Nabati, Utuh dan Fungsional sebagai Penyusun Diet Sehat. Bogor. (ID). Orasi Ilmiah Guru Besar Institut Pertanian Bogor.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kurva Standar Mineral



Lampiran 2. Pengambilan sampel *Ulva* sp.



Lampiran 3. Preparasi sampel



Pencucian dan penyortiran sampel



Penimbangan sampel basah



Pengeringan sampel



Proses uji sampel

