

DAFTAR PUSTAKA

- Afonso, C., Correia, A. P., Freitas, M. V., Baptista, T., Neves, M., dan Mouga, T. 2021. Seasonal Changes in The Nutritional Composition of *Agarophyton vermiculophyllum* (Rhodophyta, *Gracilaria*) from The Center of Portugal. *Foods*, 10(5). <https://doi.org/10.3390/foods10051145>
- Agusman, dan Wibowo, S. 2021. Elemental composition of *Eucheuma cottonii* and *Gracilaria* sp. Using Scanning Electron Microscope-Energy Dispersive Spectroscopic Analysis. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012111>
- Agustang, Mulyani S., Indrawati E. 2021. *Budidaya Rumput Laut Potensi Perairan Kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan*. Gowa Sulawesi Selatan Pusaka Almada.
- Alamsyah, R., Lestari, N., Hasrini, R. F. 2013. Kajian Mutu Bahan Baku Rumput Laut (*Eucheuma* sp.) dan Teknologi Pangan Olahannya. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 24(1):57-67.
- Anggadiredja. 2006. *Rumput Laut Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial Seri Agribisnis*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anggadireja, A. Zatinika, H. Purwoto dan S. Istini. 2009. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- AOAC. 2012. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists of Arlington*. The association of official analytical chemists Inc.
- AOAC. 2019. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 21th ed. Washington D.C. (USA).
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Arifin, Z. 2008. Beberapa Unsur Mineral Esensial Mikro dalam Sistem Biologi dan Metode Analisanya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(3):99–105.
- Armita, D. 2011. Analisa Perbandingan Kualitas Air di Daerah Budidaya Rumput Laut Dengan Daerah Tidak Ada Budidaya Rumput Laut di Dusun Malelaya, Desa Punaga, Kecamatan Mangarabombang, Kabupaten Takalar. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Asaolu, S. S., Adefemi, O. S., Oyakilome, I. G., Ajibulu, K. E., dan Asaolu, M. F. 2012. Proximate and Mineral Composition of Nigerian Leafy Vegetables. *Journal of Food Research*, 1(3):214. <https://doi.org/10.5539/jfr.v1n3p214>
- Aslan, L. 1998. *Budidaya Alga Laut*. Yogyakarta: Penerbit Kanisus
- Astriana, Y., Widiyaningrum, P., Susanti, R., dan Biologi, J. 2013. Intensitas Warna Kuning dan Kadar Omega-3 Telur Burung Puyuh Akibat Pemberian Undur-Undur Laut. *Unnes Jurnal of Life Science*, 2(2):105–110. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/UnnesJLifeSci>
- Barber, T. M., Kabisch, S., Pfeiffer, A. F., & Weickert, M. O. 2020. The Health Benefits

- of Dietary Fibre. *Nutrients*, 12(10):3209.
- Brahmana M, E., dan Raka Astitiasih, I. A. 2017. Uji Kandungan Asam Amino pada Rumput Laut *Dictyota patens* di Pantai Segara Sanur. *Menara Ilmu* 1(75):9–12.
- Cerna, M. 2011. Seaweed Proteins and Amino Acids As Nutraceuticals. In *Advances in Food and Nutrition Research* (1st ed., Vol. 64). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-387669-0.00024-7>
- Damongilala, L. J. 2021. *Kandungan Gizi Pangan Ikan*. CV. Patra Media Grafindo Bandung.
- Dewi, A. P. W. K., Ekawaty, R. 2018. Potensi Budidaya Rumput Laut dalam Kaitannya dengan Dampak Perkembangan Pariwisata di Perairan Pantai Kutuh, Badung, Bali. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 5(1):94. <https://doi.org/10.24843/jmas.2019.v05.i01.p12>
- Dewinta, A. F., Halomoan, Y. T., Susaetya, I. E., Yusni, E., Fadhilah, F. 2021. Diversity and Cover Percents of Macroalgae Species in Intertidal Zone Of Pane. IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci. 782 042008.
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Heruwati, E. S. 2019. Komposisi Kimia dan Mineral Rumput Laut Kering *Euclima spinosum* Dikumpulkan dari Wilayah Laut Pesisir Indonesia. 13:65–72.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2022. 8 Jenis-Jenis Rumput Laut di Indonesia. <https://dkpp.bulelengkab.go.id/informas i/detail/artikel /8-jenis-jenis-rumput-laut-di-indonesia-53>. Diakses pada 12 oktober 2022
- Djelantik, N. P. A., Suter, I. K., dan Sugitha, I. M. 2016. Kajian Penggunaan Rumput Laut *Euclima spinosum* Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Sensori Es Krim. *Itepa*, 5(1):1–10.
- Dwiyitno. 2011. Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Potensial. *Squalen*, 6(1):9–17.
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., dan Adawiyah, D. R. 2016. Potensi Rumput Laut: Kajian Komponen Bioaktif dan Pemanfaatannya Sebagai Pangan Fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12-17.
- FAO. 2009. *How to Feed the World in 2050*. FAO, Rome.
- 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*. 6(3): 1-7
- Ghazali, M., dan Nurhayati, N. 2019. Peluang dan Tantangan Pengembangan Makroalga Non Budidaya Sebagai Bahan Pangan di Pulau Lombok. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(2):135-140.
- Godfray, H. C. J., Beddington, J. R., Crute, I. R., Haddad, L., Lawrence, D., Muir, J. F., Pretty, J., Robinson, S., Thomas, S. M., Toulmin, C. 2010. Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. *Science* 327(5967):812-818.

- Gressler, V., Yokoya, N. S., Fujii, M. T., Colepicolo, P., Filho, J. M., Torres, R. P., dan Pinto, E. 2010. Lipid, Fatty Acid, Protein, Amino Acid and Ash Contents In Four Brazilian Red Algae Species. *Food Chemistry*, 120(2):585–590. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.10.028>
- Gunawan, R. E., dan Suhendra, D. 2012. Screening dan Analisa Kadar Omega-3 dari Rumput Laut Pulau Lombok NTB. *Molekul*, 7(2):95. <https://doi.org/10.20884/1.jm.2012.7.2.111>.
- Handayani, R., dan Aminah, S. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Kue Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(3): 116-119. <https://doi.org/10.26714/jpg.2.1.2011>.
- Handayani, T. 2006. Protein pada Rumput Laut. *Oseana*, 31(4):23–30. [http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_xxxi\(4\):23-30](http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_xxxi(4):23-30).
- Henchion, M., Hayes, M., Mullen, A. M., Fenelon, M., dan Tiwari, B. 2017. Future Protein Supply and Demand: Strategies and Factors Influencing A Sustainable Equilibrium. *Foods*, 6(7):1–21. <https://doi.org/10.3390/foods6070053>
- Hijova, E., Bertková, I., & Štofilová, J. 2019. Dietary Fibre As Prebiotics in Nutrition. *Central European journal of public health*, 27(3):251-255.
- Khotijah, S., Irfan, M., dan Muchdar, F. 2020. Nutritional Composition of Seaweed *Kappaphycus alvarezii*. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2):139–146. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.13.2.139-146>
- KKP. 2020. *Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya*. Jakarta.
- Kumar, M., Kumari, P., Trivedi, N., Shukla, M. K., Gupta, V., Reddy, C. R. K., dan Jha, B. 2011. Minerals, PUFAs and Antioxidant Properties of Some Tropical Seaweeds From Saurashtra Coast of India. *Journal of Applied Phycology*, 23(5):797–810. <https://doi.org/10.1007/s10811-010-9578-7>
- Kurniawan, R., Nurjanah, M., Jacob, A., Abdullah, A., dan Pertiwi, R. M. 2019. Karakteristik Garam Fungsional dari Rumput Laut Hijau *Ulva lactuca*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3):573–580.
- Lalopua, V. M. N. 2018. Karakteristik Nori Rumput Laut Merah *Hypnea* Menggunakan Metode Pembuatan Berbeda dengan Penjemuran Matahari. *Majalah BIAM*, 14(1):28. <https://doi.org/10.29360/mb.v14i1.3890>
- Lio, T. M. P dan Sanatang, S. 2021. Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Bahan Pembuatan Keripik di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *Jurnal Pengabdian Saintek Mandala Waluya*, 1(2):39-45.
- Loupatty, V. D. 2014. Nori Nutrient Analysis From Seaweed of *Porphyra marcosii* in Maluku Ocean. *Journal of Sciences and Data Analysis* 14(2):34-48.
- Lumbessy, S. Y., Setyowati, D. N., Mukhlis, A., Lestari, D. P., dan Azhar, F. 2020. Komposisi Nutrisi dan Kandungan Pigmen Fotosintesis Tiga Spesies Alga Merah (*Rhodophyta* sp.) Hasil Budidaya. *Journal of Marine Research*, 9(4):431–438. <https://doi.org/10.14710/jmr.v9i4.28688>
- MacArtain, P., Gill, C. I. R., Brooks, M., Campbell, R., dan Rowland, I. R. 2007. Nutritional Value of Edible Seaweeds. *Nutrition Reviews*, 65(12):535–543.

<https://doi.org/10.1301/nr.2007.dec.535-543>

- Machado, M., Pimentel, F. B., Freitas, V., Alves, R. C., dan Oliveira, M. B. P. P. 2020. Amino Acid Profile and Protein Quality Assessment of Macroalgae Produced in An Integrated Multi-Trophic Aquaculture System. *Foods*, 9(10). <https://doi.org/10.3390/foods9101382>
- Madusari D, B., dan Edi Wibowo, D. 2018. Potensi dan Peluang Produk Halal Berbasis Rumput Laut. *Indonesia Journal of Halal*, 1(1):53. <https://doi.org/10.14710/halal.v1i1.3112>
- Matanjun, P., Mohamed, S., Mustapha, N. M., dan Muhammad, K. 2009. Nutrient Content of Tropical Edible Seaweeds, *Eucheuma cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. *Journal of Applied Phycology*, 21(1):75–80. <https://doi.org/10.1007/s10811-008-9326-4>
- Merdekawati, W. 2018. *Rumput Laut, Makanan Sehat Abad 21*. 321212(52):1–11. <https://doi.org/10.31227/osf.io/3427n>
- Merdekawati, W., Susanto, A. B. 2009. Kandungan dan Komposisi Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya Untuk Kesehatan. *Squalen* 4(2):41-47.
- Mongi, E. L., Harikedua, S. D., dan Montolalu, L. A. 2019. Komposisi Iodium pada Produk Manisan Rumput Laut. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3):85-87.
- Muraguri, E. N., Wakibia, J. G., dan Kinyuru, J. N. 2016. Chemical Composition and Functional Properties of Selected Seaweeds From The Kenya Coast. *Journal of Food Research*, 5(6): 114. <https://doi.org/10.5539/jfr.v5n6p114>
- Naseri, A., Holdt, S. L., & Jacobsen, C. 2019. Biochemical and Nutritional Composition of Industrial Red Seaweed Used In Carrageenan Production. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 28(9):967-973.
- Natsir, N. A., Latifah S. 2018. Analisa Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1):49. <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Nelson, M. M., Phleger, C. F., dan Nichols, P. D. 2002. Seasonal Lipid Composition in Macroalgae of The Northeastern Pacific Ocean. *Botanica Marina*, 45(1):58–65. <https://doi.org/10.1515/BOT.2002.007>
- Pakidi, C. S., dan Suwoyo, H. . 2016. Potensi dan Pemanfaatan Bahan Aktif Alga Coklat. *Octopus*, 5(2):488-498. <https://journal.unismuh.ac.id/index.php/octopus/article/view/720/pdf>
- Pamungkas, P. 2021. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Rumput Laut Merah *Gracilaria gigas* dari Perairan Lombok Nusa Tenggara. 2(2):1–5.
- Polo, L. K., dan Chow, F. 2022. Variation of Antioxidant Capacity and Antiviral Activity of The Brown Seaweed *Sargassum filipendula* (*Fucales*, *Ochrophyta*) under UV radiation treatments. *Applied Phycology*, 1-14.
- Prihastuti, D., Abdassah, M. 2019. Karagenan dan Aplikasinya di Bidang Farmasetika. *Majalah Farmasetika*, 4(5):146-154.
- Prita, A. W., Mangkurat, R. S. B., Mahardika, A. 2021. Potensi Rumput Laut Indonesia

Sebagai Sumber Serat Pangan Alami : *telaah pustaka Abstrak*. 34–40.

- Pujiastari, N. N. T., Suastika, P., dan Suwiti, N. K. 2015. Kadar Mineral Kalsium dan Besi pada Sapi Bali Yang Dipelihara di Lahan Persawahan (Level of Mineral Calcium and Iron On The Bali Cattle Being Farmed in The Rice Field). *Buletin Veteriner Udayana*, 7(1):67–72.
- Purwanti, E., Rosyidah A., Murwani, I. K., dan Ediati, R. 2006. Diversifikasi Produk Minuman Berbahan Baku Rumput Laut: Upaya Peningkatan Ekonomi Serta Pengembangan. 248–252.
- Puspawati, N., Made Dwi Suastuti, N., dan Indra Dewi, D. 2011. Analisa Asam Lemak Rumput Laut *Ulva reticulata* Forsskal yang diperoleh dari Pantai Segara Sanur. *Jurnal Kimia*, 5(2).
- Safitri, A., Srihardyastutie, A., Roosdiana, A., dan Sutrisno, S. 2018. Antibacterial Activity and Phytochemical Analysis of Edible Seaweed *Euclima spinosum* Against *Staphylococcus aureus*. *The Journal of Pure and Applied Chemistry Research*, 7(3), 308-315.
- Salehi, B., Sharifi-Rad, J., Seca, A. M., Pinto, D. C., Michalak, I., Trincone, A., Mishara, A. P., Nigam, M., Zam, W., dan Martins, N. 2019. Current Trends on Seaweeds: Looking at Chemical Composition, Phytopharmacology, and Cosmetic Applications. *Molecules*, 24(22), 4182.
- Sanger G, Kaseger B. E., Rarung L. K., Damongilala L. 2018. Potensi Beberapa Jenis Rumput Laut Sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen dan Antioksidan Alami. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 208-218
- Santi, A., Triwisari, A. 2012. Komposisi Kimia dan Profil Polisakarida Rumput Laut Hijau. *Jurnal akuatika*, 3(2).
- Sarita, I Dewa A. A .D., I. M. S., Sumaryani, N. P., dan Rai, I. G. A. 2021. Identifikasi Jenis Rumput Laut yang Terdapat pada Ekosistem Alami Perairan Nusa Penida. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains* P-ISSN 2302-2124 Volume X Nomor 1 Maret Tahun 2021 DOI : 10.5281/zenodo.4692118 E-ISSN 2622 8688
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Kesmas: National Public Health Journal*, 2(4), 154. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i4.258>
- Simamora, A., 2015. *Asam Amimo, Peptida, dan Protein*. Buku Ajar Blok 3 Biologi Sel 1. Fakultas Kedokteran UKRIDA.
- Sipahutar, Y. H., Ma'roef, A. F., Febrianti, A. A., Nur, C., Savitri, N., dan 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.
- Suparmi, Sahri, A. 2022. Mengenal Potensi Rumput Laut: Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*, 44(118):95-116.
- Suter, I. K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Makalah Seminar Sehari dengan Tema "Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food)

untuk Kesehatan Jangka Panjang”. Denpasar, 18 Agustus 2013.

- Suwariyati, N. W. E., Susrusa, I. K. B., dan Rantau, I. K. 2014. Perbedaan Pendapatan Usaha Tani Rumput Laut *Eucheuma spinosum* dan *Eucheuma cottonii* di Desa Kutuh Kecamatan Kuta Selatan. *Agribisnis Dan Agrowisata*, 3(1):22–31.
- 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.
- Thakur, V. K., Thakur M. K. 2016. *Handbook of Polymers For Pharmaceutical Technologies*, vol 4. New Jersey : John Wiley & Sons.
- Vega G., G., Palacios, M., dan Quitral, V. 2020. Nutritional Composition and Bioactive Compounds of Red Seaweed: A Mini-Review. *Journal of Food and Nutrition Research*, 8(8):431–440. <https://doi.org/10.12691/jfnr-8-8-7>
- Wahyudiati, D. 2016. *Buku Biokimia* (Vol. 6). LEPPIM MATARAM
- Wenno, M. R., Thenu, J. L., Lopulalan, C. G. C. 2012. Characteristics of Kappa Carrageenan From *Kappaphycus alvarezii* at Different Harvesting Times. Short Communication. *Journal of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 7(1):61-68.
- Yuniarti, A., Hadisaputro, S., dan W, N. S. 2016. Pengaruh Pemberian Rumput Laut *Sargassum* sp. Terhadap Kadar Hemoglobin dan Feritin Serum. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1):7–13. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.7-13>
- Zakaria, S. N. A. 2015. Identifikasi Efek Analgenik Ekstrak Alga Cokelat *Padina* sp. pada Mencit (*Mus musculus*). SKRIPSI. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin Makassar.