

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, F. A. G., & Sipahutar, H. Y. (2023). Penambahan Karagenan *Eucheuma Cottonii* Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus Japonicus*) Addition Of Carragenan (*Eucheuma Cottonii*) To Preferences Meatballs Of Ruby Snapper (*Nemipterus Japonicu*). *Authentic Research Of Global Fisheries Application Journal*, 5(2), 1–12.
- Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., Kartika, K., & Diachanty, S. (2023). Karakteristik Kimia Bakso Ikan Barakuda (*Sphyaena Genie*) Dengan Penambahan Karaginan. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 4(4), 289–298.
- Astuti, R. T. (2016). *Pengaruh Penambahan Protein Kedelai Terhadap Kualitas Bakso Surimi Ikan*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Budiyanti, & Supasman, E. (2021). Kandungan Nutrisi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Metode Rakit Gantung Pada Kedalaman Berbeda. *Aquamarine*, 8(April), 27–33.
- Cangara, A. S., Amiluddin, Syahrul, Fakhriyyah, S., Suro, S., Amri, A., Sudrajat, I., Cangara, S., & Aswin. (2023). Bakso Ikan Rumput Laut Makanan Sehat Untuk Mendukung Pemenuhan Gizi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 631–638.
- Devi, R. S., Aryanto, M. D., & Handayani, W. F. (2022). Isolasi Dan Karakterisasi Karagenan Dari Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dengan Metode Semi Refined Karagenan (Srk). *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 8(2).
- Dinda, H. S. A., Danakusumah, E., & Rahmani, U. (2016). Analisis Usaha Budidaya Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Di Pulau Pari, Kepulauan Seribu. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, 1(2), 22–31. <https://doi.org/10.53676/Jism.V1i2.11>
- Ethasari, R. K., Laili, R. D., & Saidah, Q. (2024). Mutu Organoleptik Dan Kadar Proksimat Cookies Substitusi. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 8(1), 6–13.
- Fadli, I., & Rizka Ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Ukm Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (Jak)*, 7(2), 148–161.
- Fajar Choirul Bahtiar. (2017). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Usaha Kecil Dan Menengah Ud. Dhipati Jaya. *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomi Bisnis*, 6(1), 51–63.
- Gumilar, A., Nurdin Yusuf, M., & Lukman Hakim, D. (2020). Analisis Pendapatam Dan Titik Impas Usahatani Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) (Studi Kasus Di Kelurahan Gunung Tandala Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(3), 849–857.

- Hakim, A. (2018). Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Pendapatan Petani Mandiri Kelapa Sawit Di Kecamatan Segah. *Jurnal Ekonomi Stiep*, 3(2), 31–38.
- Halik, A., Fatmawati, F., Sutanto, S., Laga, S., & Ramdanis, R. (2021). Komposit Rumput Laut Dan Surimi Lele Terhadap Mutu Bakso. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(3), 561–571.
- Hamnida. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Serat Dan Daya Terima Bakso Ikan Nila Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah*.
- Jacoeb, A. M., Abdullah, A., & Hakimah, S. N. (2024). Potensi Ulvan Dari Ulva Lactuca Sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(3), 242–251. <https://doi.org/10.17844/Jphpi.V27i3.46950>
- Khairunisa, A., Santoso, J., & Uju. (2021). Karakteristik Bubuk Penyedap Rasa Dari Rumput Laut (Ulva Lactuca) Dan Ekstrak Kepala Ikan Patin. In *Ipb University*.
- Kurniawan, R., Nurjanah, M., Jacoeb, A., Abdullah, A., & 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. (2024). Deteksi Senyawa Bioaktif Polifenol Dan Flavonoid Dari Ekstrak Aseton Makro Alga Ulva Lactuca Di Perairan Hulaliu Kecamatan Pulau Haruku. *Jurnal Sistem Dan Teknologi Informasi (Jsti)*, 6(1), 23–50.
- Loso, M. M., & Pascual, A. L. (2020). Effects Of Different Levels Of Seaweed (Eucheuma Spinosum) On The Sensory Qualities And Selling Price Of Fish Balls. *International Journal Of Environmental & Agriculture Research (Ijoear)* Issn, 6(10), 19–23.
- Novianti, T. (2022). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (Euchema Cottonii) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila (Oreochromis Niloticus). *Jurnal Pendidikan Fisika Dan Sains (Jpfs)*, 5(1), 30–38. <https://doi.org/10.52188/Jpfs.V5i1.177>
- Nurbety Tarigan, N. (2020). Mutu Bakso Ikan Kakap (Lutjanus Bitaeniatus) Dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (Euchema Cottoni). *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 127. <https://doi.org/10.32585/AgS.V4i2.894>
- Nurdiana, I., Romadhoni, I. F., & Purwidiani, N. (2024). Inovasi Ragout Dengan Proporsi Bakso Chick Fish Mackerel Dan Wortel Dengan Penambahan Selada Laut. *Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya Dan Pendidikan*, 1(6), 369–378.
- Praphesti, E. A., & Zakaria, F. R. (2017). *Karakterisasi Produk “Inori” Dari Rumput Laut Lokal Ulva Lactuca Dan Gracilaria Sp.* Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor (Ipb).

- Putra, F. A., H. Sipahutar, Y., & Jaulim, S. (2024). Aktivitas Antioksidan Dan Komposisi Proksimat Ekstrak Rumput Laut Ulva Lactuca Pantai Karapyak, Pangandaran. *Prosiding Seminar Nasional Ikan Xii: Optimalisasi Pengelolaan Perikanan Secara Berkelanjutan Untuk Menyongsong Indonesia Emas*, 325–331, 12(1), 325–331.
- Putu, A., & Riandra, M. (2023). Karakteristik Polisakarida Ulvan Dari Ulva Lactuca Dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Fisik Produk Olahan Ikan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Teknologi Hasil Perikanan*, 9(1), 78–87.
- Qalsum, U., Adhi, A. K., & Fariyanti, A. (2018). Pemasaran Dan Nilai Tambah Rumput Laut Di Kabupaten Takalar, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 8(3), 541–561.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/Jsm.V7i2.3213>
- Rahmdanis. (2021). Studi Pembuatan Bakso Ikan Lele (Clarias) Dan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii). In *Teknologi Pangan Universitas Bosowa, Makassar*.
- Ramadhan, D. A., & Sari, N. R. (2020). Analisis Aroma Dan Cita Rasa Pada Bakso Ikan Tanpa Bahan Tambahan Alami. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 78–85.
- Ramadhan, W., Uju, Hardiningtyas, S. D., Pari, R. F., Nurhayati, & Sevica, D. (2022). Ultrasonic Wave Assisted Extraction Of Ulvan Polysaccharide From Ulva Lactuca Seaweed At Low Temperature. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1), 132–142. <https://doi.org/10.17844/Jphpi.V25i1.40407>
- Rizkaprilisa, W., Griselda, A., Hapsari, M. W., Program, R. P., Pangan, T., Sains, F., Teknologi, D., Karangturi, N., Patah, J. R., & Artikel, S. (2023). Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Pangan Fungsional: Systematic Review Info Artikel. *Science, Technology And Management Journal*, 3(182), 28–33. <http://journal.unkartur.ac.id/index.php/stmj>
- Rompas, I. F. X., & Gasah, O. (2022). Efektifitas Ekstrak Rumput Laut Hijau (Ulva Lactuca) Terhadap Aktivitas Antioksidan Sebagai Sumber Pangan Berkelanjutan. *Bio-Edu: Jurnal Pendidikan Biologi*, 7(3), 172–189. <https://doi.org/10.32938/Jbe.V7i3.1917>
- Saleh, M. I., & Thalib, A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Surimi Pada Produk Bakso Dengan Jenis Ikan Tongkol Dan Ikan Layang. *Bioainstek*, 6(2), 39–52.
- Sali, R., Mismawati, A., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2024). Pengaruh Penambahan Rumput Laut Kappaphycus Alvarezii Terhadap Karakteristik Fisiokimia Dan Penerimaan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 95–100.

- Saputra, H., & Winda Apriyani, N. (2023). Penetapan Margin Murabahah Dalam Perspektif Ekonomi Syariah (Studi Kasus Bmt Amanah Kantor Cabang Nabang Baru Kec. Marga Tiga Kab.Lampung Timur). *Jurnal Az Zahra: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 1(1), 391–400.
- Sari, D., & Putri, A. (2022). Pengaruh Penambahan Rumput Laut Ulva Terhadap Karakteristik Sensoris Produk Olahan Ikan. *Teknologi Pangan Dan Hasil Laut*, 8(2), 112–120.
- Sau, T., & Darwis. (2024). *Pelatihan Teknis Pengolahan Rumput Laut Menjadi Produk Makanan Sehat* (Aas Masruroh, Ed.; Widina Med). Widina Media Utama.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R & D*. Alfabeta.
- Suryani, F. D., Boedirochminarni, A., & Arifin, Z. (2021). Analisis Pendapatan Home Industry Peuyeum Ketan Di Desa Tarikolot Kecamatan Cibeureum Kabupaten Kuningan Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Ekonomi Jie*, 5(2), 294–301. <https://doi.org/10.22219/jie.v5i2.14427>
- Syahlevy, D. (2018). Analisis Pengaruh Penerimaan Total Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Usaha Karet Di Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara Iii (Persero). In *Universitas Medan Area*.
- Widati, A. S., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & Nursyam, H. (2021). The Effect Of Seaweed (*Eucheuma Cottonii*) Flour Addition On Physicochemical And Sensory Characteristics Of An Indonesian-Style Beef Meatball. *International Journal Of Food Studies*, 10(February), Si111–Si120.
- Yanuar, V. (2020). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Jenis Ikan Yang Berbeda Pada Kerupuk Stik Ikan. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 45(3), 370.
- Zakia Harun, M., Manossoh, H., Diana Latjandu, Lady, Akutansi, J., Ekonomi Dan Bisnis, F., Sam Ratulangi, U., & Kampus Bahu, J. (2023). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga. *Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2), 78–87.