

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, H. (2022). Nutritional Value, Amino Acids of Biscuits and Cakes Fortified with Spirulina (*Arthrospira platensis*) Powder. *Journal of Home Economics*, 23(4), 141–158.
- Ali, S. K., & Saleh, A. M. (2012). Spirulina an Overview. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science*, 4(3), 9–15.
- Aliyah, I., & Suryatna, B. S. (2019). Percobaan Substitusi Tepung Ketan dengan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dalam Pembuatan Dodol. *Teknobuga*, 7(2), 103–109.
- Ariyanto, R. C., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Mentimun (*Cucumis Sativus*) pada Pembuatan Spirulina *platensis* Bubuk Terhadap Karakteristik Fisikokimia Biskuit. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 85–92.
- Arrosyd, M. A., Santosa, G. W., & Endrawati, H. (2024). Laju Pertumbuhan dan Kandungan Fikosianin Spirulina sp. pada Konsentrasi Urea yang Berbeda. *Buletin Oseanografi Marina*, 13(1), 100–106. <https://doi.org/10.14710/buloma.v13i1.47667>
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. (2021). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia pada Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* mill). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 31–43.
- Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Karakteristik Mutu Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik pada Penyedap Rasa Instan. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(2), 60–77.
- Bensehaila, S., Doumandji, A., Boutekrabt, L., Manafikhi, H., Peluso, I., Bensehaila, K., Kouach, A., & Bensehaila, A. (2015). The Nutritional Quality of Spirulina platensis of Tamenrasset, Algeria Afr. *J. Biotechnol.*, 14(19), 1649–1654.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Day, L. (2013). Proteins from Land Plants–Potential Resources for Human Nutrition and Food Security. *Trends in Food Science & Technology*, 32(1), 25–42.
- Diana, A. F., & Anggreini, R. A. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Bar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Pangan Lokal sebagai Makanan Fungsional Kaya Serat. *In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 1(1), 13–23.
- Ekantari, N., Marsono, M., Pranoto, Y., & Harmayani, E. (2017). Pengaruh Media Budidaya Menggunakan Air Laut dan Air Tawar terhadap Sifat Kimia dan Fungsional Biomassa Kering Spirulina *platensis*. *Agritech*, 37(2), 173–182.
- Ernawati, F., Prihatini, M., & Yuriestia, A. (2017). Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia. *Nutrition and Food Research*, 39(2), 95–102.
- Farida, S. N., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Firdiyani, F., Agustini, T. W., & Ma'ruf, W. F. (2015). Extraction of Bioactive Compounds as Natural Antioxidants from Fresh Spirulina *Platensis* Using Different Solvents. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1).
- Firlana, A., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L) dan Tepung Buah Pare (*Momordica Charantia* L) Terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Sebagai Makanan Selingan

- pada Penderita Diabetes. *J. Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 6(6), 4462–4472.
- Fitriya, W., & Alfionita, K. (2018). Kemampuan Kayu Manis sebagai Agen Masking Off-Flavor Produk Pangan yang diperkaya *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(2), 95–102. <https://doi.org/10.22146/jfs.35546>
- Ghania, R., Yanti, R., & Manikhanda. (2024). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(2), 187–199.
- Gigiringi, F. C., Nurali, E. J. N., & Ludong, M. M. (2022). Yellow Sweet Potato (*Ipomea batatas* L.) And Red Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Composite Flour Formulation For Biscuit Making. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 325–337. <https://doi.org/10.35791/jat.v3i2.44340>
- Gün, D., Çelekli, A., Bozkurt, H., & Kaya, S. (2022). Optimization of Biscuit Enrichment with the Incorporation of *Arthrospira platensis*: Nutritional and Sensory Approach. *Journal of Applied Phycology*, 34(3), 1555–1563.
- Gutierrez-Salmean, G., Fabila-Castillo, L., & Chamorro-Cevallos, G. (2015). Nutritional and Toxicological Aspect of *Spirulina* (*Arthrospira*). *Nutr Hosp*, 32(1), 34–40.
- Harisatunnasyitoh, Z., Dainy, N. C., & Yunieswati, W. (2022). Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah dengan Substitusi Tepung Jagung sebagai Pangan Fungsional untuk Imunitas Tubuh. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 3(2), 72–80.
- Hasanah, U., Andriyono, S., Pujiastuti, D. Y., & Hidayati, N. V. (2025). Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Biskuit Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Sumber Pangan Alternatif. *Journal of Aquatropica Asia*, 10(1), 9–15.
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(1), 33–40.
- Herawati, N. T., Alamsyah, D., & Hernawan, A. D. (2020). Hubungan antara Asupan Gula, Lemak, Garam, dan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Hipertensi pada Usia 20–44 Tahun Studi Kasus Posbindu PTM di Desa Secapah Sengkubang Wilayah Kerja Puskesmas Mempawah Hilir. *JUMANTIK: Jurnal Mahasiswa Dan Peneliti Kesehatan*, 7(1), 34–43.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v15i1.154>
- Ho, L. H., & Nurul Atikah, S. (2024). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Gluten-free Rice Egg Roll with Hydrocolloids Addition. *Food Research*, 8(1), 257–266.
- Indriyani, F., & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 27–34.
- Irfaramuna, A., Yulastri, A., & Yuliana. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2), 221–226. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v8i2.21999>
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83–93.
- Janah, S. I., Wonggo, D., Mongi, E. L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D. M., Sanger, & G. (2020). Kadar Serat Buah Mangrove *Sonneratia Alba* Asal Pesisir

- Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 50–57.
- Johannes, A., & Rizkaprilisa, W. (2023). Snack Bar Formulation High in Antioxidants and Dietary Fiber with Substitution of Corn Flour and Spirulina Flour. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(2), 184–194.
- Juanda, K. Z. (2024). Penggunaan Variasi Beras Sebagai Bahan Penyusun Roti Bebas Gluten. *Zigma*, 39(2), 155–169.
- Juliana, J., Kanggeyan, M. P., & Sherly, S. (2020). Pembuatan Kreasi Produk Camilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 57–75.
- Junianto. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Spirulina Terhadap Komposisi Proksimat Donat. *Juvenil*, 3(3), 73–78.
- Kamaludin, A. M. R., & Holik, H. A. (2022). Review Article : Chemical Content and Pharmacological Activities of Spirulina sp. *Indonesian Journal of Biological Pharmacy*, 2(2), 59–66.
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 57–71.
- Lestari, T. I., Nurhidajah, N., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(1), 53–63.
- Maod, F., Dukalang, F., & Arwati, N. L. (2022). Identification of Organic Compounds As Carbohydrates and Chemicals Contained In Them. *Journal of Health, Technology and Science (JHTS)*, 3(1), 10–18.
- Nadhifah, E. I., Suhartiningsih, Nur, C. A., & Purwidiani, N. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Tepung Beras Merah Terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian. *E-Jurnal Tata Boga*, 9(2), 736–744.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i2.77>
- Nurhayati Batubara, A. P., Hasibuan, A. N., Sari, D. P., Sari, D. A., Ritonga, F., Devina, K., Sari, K., & Wulandari, N. (2023). Peningkatan Pengetahuan Siswa / I Mda Nahara Desa Rantau Panjang Kecamatan Pantai Labu Terhadap Makanan Bergizi. *Journal Of Social Science Research*, 3(3), 1103–1112.
- Oktaviany, M., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oriza Niavara L.*) dengan Penambahan Kopi Terhadap Mutu Sensori Rich Biskuit. *Jurnal Tata Boga*, 9(2), 1–9.
- Pari, R. F., Setyaningsih, I., Ramadhan, W., Tarman, K., Hardiningtyas, S. D., Nurhayati, T., Desniar, Uju, & Aini, K. (2024). Karakteristik Kimia, Mikrob dan Daya Terima Kukis Sagu yang Diperkaya Spirulina dan Rumput Laut. *JPHPI*, 27(9), 782–797.
- Pebrina, S. M., Wahyuni, S., & Susilowati, P. E. (2021). Karakteristik Fisik Biskuit Formulasi Tepung Wikau Maombo dengan Tepung Spirulina Plantesis. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3718–3730.
- Purwaningsih, S., Garwan, R., & Santoso, J. (2011). Karakteristik Oorganoleptik Bakasang Jeroan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, lin) Sebagai Pangan Tradisional Maluku Utara. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 6(1), 13–17.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 4(2), 50–62.
- Putri, R. H., Chandradewi, A., Sofiyatin, R., & Darawati, M. (2018). Sifat Organoleptik

- Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Kesehatan Prima*, 12(1), 30–40.
- Rahmada, N. A., Kristiandi, K., Febrina, A., Hamdi, & Sigiro, O. N. (2024). Analisis Kadar Air, Kadar Abu dan Kadar Serat pada Produk Potato Ball. *Edufortech*, 9(2), 95–103.
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60.
- Riani, I. G., Handayani, M. T., & Khairunnisa, E. N. (2023). Uji organoleptik es krim dengan penambahan bubur kacang merah dan substitusi santan kelapa sebagai pengganti lemak hewani. *Jurnal BETAHPA*, 2(1), 01–09.
- Sahar, M., Yusri, N., & Fatmawati, K. (2024). Cemilan Gabin Fla Berbagai Varian Rasa. *Amal Ilmiah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 376–383.
- Sastyarina, Y., Febriyana, A., & Majiding, C. M. (2024). Karakterisasi Pangan Fungsional Biskuit dari Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Bee Pollen Melalui Pengujian Kadar Air dan Hedonik. *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, 1(3), 55–63.
- Setiadi, I., & Ruswanti, E. (2024). Analisa Kesadaran Masyarakat Terhadap Polahidup Sehat dengan Makanan Organik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(1), 20–25.
- Setyaningsih, I., Mahmudah, P., Trilaksani, W., Tarman, K., & Santoso, J. (2020). Spirulina Biscuit Formulation with Coconut Cream Substitution and its Shelf Life Estimation. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 414(1), 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/414/1/012022>
- Setyawan, H. Y., Belianna, E. W., Afifal, L. I., Damayanti, D. D., Shafira, D. A. B., & Wijayanti, K. (2025). Optimasi Formula Produk Mi Basah Terfortifikasi Bubuk Spirulina Platensis L. Menggunakan D-Optimal Mixture Design. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 13(1), 42–54.
- Shadad, A., Battah, M. G., Hassan, M. G., Hamed, A. A., & El Awady, M. E. (2024). Bioactive Secondary Metabolites and Antioxidant Activity of Spirulina. *Benha Journal of Applied Sciences*, 9(1), 17–21.
- Sinambela, T. A. (2025). Potensi Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Alami: Tinjauan Literatur. *Berkala Perikanan Terubuk*, 52(1), 2877–2887.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *E-Journal Boga , Penggalan Judul Artikel Jurnal*, 1(1), 1–12.
- Soni, R. A., Sudhakar, K., & Rana, R. S. (2017). Spirulina – from Growth to Nutritional Product: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 9(1), 157–171.
- Suita, R. V., Dewi, E. N., & Susanto, E. (2023). Pengaruh Penambahan Spirulina Platensis Terhadap Karakteristik dan Nilai Gizi Boba. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(2), 131–141.
- Sumartini, S., Hasibuan, N. E., Pamaharyani, L. I., Saputra, E. N., Suryono, M., Azka, A., & Basri, B. (2024). Pengaruh pencampuran minyak ikan nila, stearin sawit, dan minyak biji karet terhadap karakteristik fisikokimia biskuit. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(9), 834–846.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolisme Protein*. Universitas Brawijaya Press.
- Suryani, N., Abdurrachim, R., & Alindah, N. (2016). Analisis Kandungan Karbohidrat, Serat dan Indeks Glikemik pada Hasil Olahan Beras Siam Unus sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 7(1), 1–9.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisica* L.) dengan Penambahan Kuning Telur pada Biskuit Jagung. *Agrointek: Jurnal*

- Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 122–129.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103–111. <https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v4i2.120>
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. (2017). Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hirundichthys Oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *JF FIK UINAM*, 5(4), 251–257.
- Trilaksani, W., Setyaningsih, I., & Masluha, D. (2015). Fomulasi Jelly Drink Berbasis Rumput Laut Merah dan Spirulina plantesis.. *JPHPI*, 18(1), 74–82.
- Tsabitah, A. F., Zulkarnain, A. K., Wahyuningsih, M. S. H., & Nugrahaningsih, D. A. A. (2020). Optimasi Carbomer, Propilen Glikol, dan Trietanolamin dalam Formulasi Sediaan Gel Ekstrak Etanol Daun Kembang Bulan (*Tithonia diversifolia*). *Majalah Farmaseutik*, 16(2), 111–118.
- Wahyuni, S., Sarinah, & Darmayanti, W. O. P. S. (2022). Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia Cookies Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Kultivar Wakawondu Termodifikasi. In *Prosiding Seminar Nasional Perlindungan Tanaman*, 1(11), 106–118.
- Wijaya, A., & Noviana, N. (2022). Penetapan Kadar Air Simplisia Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengeringan. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(2), 185–194.
- Winanti, D. D. T., Susilawati, & Zulferiyenni. (2021). Pengolahan Bekatul dan Spirulina Menjadi Cookies Kaya Protein The Processing of Rice Bran and Spirulina into Protein Rich Cookies. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(3), 309–316.
- Yusof, N., Jaswir, I., Jamal, P., & Jami, M. S. (2019). Texture Profile Analysis (TPA) of The Jelly Dessert Prepared from Halal Gelatin Extracted Using High Pressure Processing (HPP). *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 15(4), 604–608.
- Zaddana, C., Amalia, D., Rusli, Z., & Wahyuningrum, C. (2022). Kandungan Serat dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 71–78. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.71-78>