

DAFTAR PUSTAKA

- Adhistiana, V. E., Ramadhan, A., & Fauzi, S. (2018). Potensi Rumput Laut sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 1(1), 1–7.
- Agusman, D. D., Awaluddin, M. F., & Hasyim, A. H. (2020). Potensi Ekonomi dan Sosial Budaya Rumput Laut Lawi-Lawi (*Caulerpa* sp.) di Kabupaten Takalar. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*, 14(2), 123–130.
- Anggadiredja, J. T., Zatnika, A., & Suwandi, R. (2008). *Rumput Laut: Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran*. Penebar Swadaya.
- Arbi, N., Lestari, R., & Widyatmoko, A. (2016). Kandungan Senyawa Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Ulva lactuca*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 22–30.
- Ardhanawinata, D. (2020). Senyawa Bioaktif dari Rumput Laut Hijau dan Potensinya sebagai Antioksidan dan Antimikroba. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 8(1), 45–53.
- Circuncisão, A. R., Catarino, M., Moreira, P. A., & Cardoso, S. M. (2018). Seaweed: A Nutritional Treasure for Human Health. *Nutrients*, 10(5), 629.
- Fitriani, N., & Septiana, A. T. (2020). Pemanfaatan Karagenan dan Agar-Agar dari Rumput Laut sebagai Imunomodulator. *Jurnal Kimia Terapan*, 2(1), 10–18.
- Fitriani, N., Suhendra, H., & Rahmayanti, S. (2021). Potensi Rumput Laut sebagai Bahan Baku Garam Fungsional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 74–82.
- Frisoli, M., Chiodini, I., & Minisola, S. (2012). The Effects of Salt Intake on Blood Pressure and Bone Metabolism: A Comprehensive Review. *Clinical Nutrition*, 31(3), 329–335.
- Kasran, K., Nurdiana, H., & Ramli, R. (2021). Potensi Rumput Laut sebagai Sumber Hidrokoloid (Agar, Karagenan, dan Alginat) di Indonesia. *Jurnal Sumber Daya Perairan*, 15(1), 1–10.
- Kasmiati, K., Syahrul, S., Badraeni, B., & Rahmi, M. H. (2022). Proximate and mineral compositions of the green seaweeds *Caulerpa lentilifera* and *Caulerpa racemosa* from South Sulawesi Coast, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1119(1).
- Kurniawan, F. A., Supriadi, A., & Sumardi, S. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi serta Penggunaan Karbon Aktif terhadap Karakteristik Garam Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 488–496.
- Magnusson, M., Axelsson, L., & Undeland, I. (2016). Seaweeds as a Source of Functional Ingredients. *Journal of Applied Phycology*, 28(4), 2111–2134.
- Notowidjojo, S. B., Cahyono, B., & Fitriani, D. (2021). Optimasi Suhu dan Waktu Pengeringan serta Penggilingan pada Pembuatan Garam Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 115–123.
- Nurjanah, S., Nurjanah, N., & Suseno, S. H. (2018). Karakteristik Garam Rendah Natrium dari Rumput Laut *Ulva lactuca*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*

Indonesia, 21(3), 503–513.

- Rasyid, A. (2017). *Rumput Laut sebagai Sumber Garam Fungsional Rendah Natrium*. Deepublish.
- Raudhi, N., Lestari, R., & Handayani, T. (2019). Karakteristik Garam Rumput Laut dari *Ulva lactuca* Asal BBAP Provinsi Aceh. *Jurnal Sains dan Teknologi Kelautan Tropis*, 11(2), 223–232.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). (2018). *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Sanchez, M. E., Morales, C., & Jimenez, J. C. (2014). Dietary Fiber from Seaweeds: Health Benefits and Potential Applications. *Food Hydrocolloids*, 38, 271–281.
- Santoso, B., Suprayitno, H., & Astuti, S. (2006). Studi Potensi Rumput Laut sebagai Bahan Baku Garam Fungsional. *Jurnal Ilmu Kelautan*, 11(1), 1–7.
- Susanto, A. B., & Pratama, M. A. (2020). Potensi Rumput Laut Hijau (*Caulerpa* sp. dan *Ulva lactuca*) sebagai Bahan Baku Garam Fungsional Kaya Kalium. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 22(1), 34–42.
- Tapotubun, A. M., Pattiasina, J. G., & Leiwakabessy, F. (2020). Potensi Lawi-Lawi (*Caulerpa racemosa*) sebagai Sumber Pangan Fungsional di Pulau Ambon. *Jurnal Agritekno*, 10(1), 10–18.
- Widiyastuti, Y., & Aslamyah, S. (2020). Ekstraksi dan Karakterisasi Garam Fungsional dari Rumput Laut Hijau *Ulva lactuca*. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 11(1), 1–10.
- World Health Organization. (2012). *Guideline: Sodium intake for adults and children*. WHO Press.
- World Health Organization. (2021). *Hypertension*. Retrieved from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/hypertension>
- World Health Organization. (2022). *WHO global sodium reduction guidelines*. Retrieved from <https://www.who.int/news/item/09-03-2022-who-guidelines-on-sodium-intake>
- Zakaria, S. (2015). Kandungan Serat Pangan pada Rumput Laut dan Potensinya sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(3), 195–202.
- Magnusson, M., Axelsson, L., & Undeland, I. (2016). Seaweeds as a Source of Functional Ingredients. *Journal of Applied Phycology*, 28(4), 2111–2134.
- Nurjanah, S., Nurjanah, N., & Suseno, S. H. (2018). Karakteristik Garam Rendah Natrium dari Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3), 503–513.
- Rahmawati, A., & Yusuf, Y. (2019). Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Kadar NaCl Garam Rumput Laut. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 101–108.
- Sari, P., Agustina, R., & Handayani, T. (2020). Optimasi Suhu Ekstraksi Garam Fungsional dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Berdasarkan Rasio Na/K dan Rendemen. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(1), 45–53.