

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, D. P., Yusran, U. M., Syafar, M. H., & Fakhriyyah, S. (2024). Pengaruh penambahan rumput laut (*eucheuma cottonii*) terhadap komposisi proksimat produk sarabba instan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 14(2), 200-208.
- Abbas, B., Susilowati, A., & Putri, T. W. (2022). Analisis kandungan senyawa bioaktif lotion rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Perikanan Unram*, 12(4), 623-631.
- Afisrah, P. (2022). Pengaruh jenis pelarut dan pengendap terhadap rendemen karaginan dari rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*), Disertasi Doktor Universitas Hasanuddin
- Ayu, D. F., Johan, V. S., & Zulfalina, T. (2021). Kombinasi filtrat buah nipah dengan nanas serta penambahan gum arab pada mutu dan karakteristik sensori fruit leather. *Agritech*, 41(3), 257-266.
- Adharini, I.R, Setyawan, R.A, Suadi, Jayanti, D.A. (2020). Comparison of Nutritional Composition in Red and Green Strains of *Kappaphycus alvarezii* Cultivated in Gorontalo Province, Indonesia. *E3S Web of Conferences* 147, 03029 (2020).
- Apriliani, D. P. W., & Laenggeng, A. H. (2020). Efek formulasi kedelai dan rumput laut dalam pembuatan tempe terhadap kandungan karbohidrat dan serat. *Journal of Biology Science and Education*, 8(2), 679-686.
- Afrizal, F., & Pato, U. (2017). *Pemanfaatan Buah Nipah (Nypa fruticans) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Selai* (Disertasi Doktor, Universitas Riau).
- Agustiana, I., & Iriansyah, S. B. (2025). Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan tingkat kesukaan panelis pada selai buah nipah (*Nypa fruticans* Wurmb). In *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 10, No. 1).
- AOAC International. (2005). Official methods of analysis. Horwitz, W. and Latimer, G.W. 18th Edition. Gaithersburg, Maryland, USA.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh konsentrasi gula terhadap pembuatan selai kelapa muda (*Cocos nucifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 35-45.
- Budi, B., Rossi, E., & Pato, U. U (2021). Pemanfaatan kelopak bunga rosella sebagai pewarna dalam pembuatan velva buah nipah. *Sagu*, 22(1).



laiu, A. S., & Yusuf, N. (2019). Pengaruh lama perendaman rumput lycus alvarezii terhadap nilai organoleptik selai buah mangrove neratia caseolaris). *Jambura Fish Processing Journal*, 1(2).

si R., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan cta Aquatica: *Aquatic Sciences Journal*, 12-17.

- Hermiina dan Prihatini, S. (2016). Gambaran konsumsi sayur dan buah penduduk Indonesia dalam konteks gizi seimbang: analisis lanjut survei konsumsi makanan individu (skmi) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan* 44 (3) : 205 – 218
- Hasan, L., Yusuf, N., & Mile, L. (2014). Pengaruh penambahan *kappaphycus alvarezii* terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi kue tradisional semprong. *The NIKe Journal*, 2(3).
- Intaniah, T. S., Sidebang, B., & Rosalina, Y. (2024). Pengaruh penambahan rumput laut (*eucheuma cottonii*) terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai sawo (*Achras zapota*, L). In *Prosiding Seminar Nasional Perlindungan Tanaman* (Vol. 2, pp. 303-310).
- Imra, I., Ihsan, B., & Andika, A. (2023). Pelatihan pembuatan sabun antibakterial dari rumput laut dan buah nipah di pesisir pantai amal tarakan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 8(2), 313-321.
- Iswari, K. (2023). Pemanfaatan tanaman nipah *Nypa fruticans* sebagai bahan pangan. *Jurnal Sains Agro*, 8(1), 41-51.
- Ismail, G. H., Yusuf, N., & Mile, L. (2015). Formulasi selai lembaran dari campuran rumput laut dan buah nanas. *The NIKe Journal*, 3(4).
- Khotijah, S., Irfan, M., & Muchdar, F. (2020). Nutritional composition of seaweed *Kappaphycus alvarezii*. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 139-146.
- Kumayanjati, B., & Dwimayasanti, R. (2018). Kualitas karaginan dari rumput laut *Kappaphycus alvarezii* pada lokasi berbeda di perairan Maluku Tenggara. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 13(1), 21-32.
- Lagarusu, F., Yusuf, N., & Naiu, A. S. (2022). Pengaruh penambahan rumput laut terhadap nilai hedonik produk roti manis berbahan dasar tepung ubi jalar. *The NIKe Journal*, 10(2), 072-077.
- Lencana, S., Nopianti, R., & Widiastuti, I. (2018). Karakteristik selai lembar rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan komposisi gula. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 104-110.
- Lencana, S., Nopianti, R., & Widiastuti, I. (2018). Karakteristik selai lembar rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan komposisi gula. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 104-110.
- Mawarni, S. A., & Yulwono, S. S. (2018). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran mix fruit (in apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 33-41.
- , R. (2016). Pengaruh penambahan sukrosa pada pembuatan selai *al Technopreneur (JTech)*, 4(2), 80-84.



- Nurjanah, N., Jacob, A. M., Bestari, E., & Seulalae, A. V. (2020). Karakteristik filtrat rumput laut *Gracilaria verrucosa* dan *Turbinaria conoides* sebagai bahan baku body lotion. *Jurnal Akuatek*, 1(2), 73-83.
- Orilda, R., Ibrahim, B., & Uju, U. (2022). Pengeringan rumput laut *Eucheuma cottonii* menggunakan oven dengan suhu yang berbeda. *Jurnal Perikanan Terpadu*, 2(2).
- Prita, A. W., Mangkurat, R. B., & Mahardika, A. (2021). Potensi rumput laut Indonesia sebagai sumber serat pangan alami. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41-46.
- Rahma, A. D., Rasma, A. R. (2017). Perilaku konsumsi serat pada mahasiswa angkatan 2013 fakultas kesehatan masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat* 2(6) :1-10
- Radam, R. R. (2016). Pengolahan buah nipah *Nypa fruticans wurmb* sebagai bahan baku manisan buah kering dan manisan buah.
- Sari, A., Fitriyah, A. T., & Fatmawati, F. (2023). Perbandingan Buah Nipah *Nypa fruticans wurmb* Dengan Buah Nanas *Ananas comosus* Dalam Pembuatan Selai. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 1(2).
- Sari, R. N., Suwasono, E., & Wardhani, R. K. (2023). Pengaruh cita rasa dan variasi produk terhadap kepuasan konsumen studi kasus pada Cafe Kana Eatery Kediri. *Jurnal Kewirausahaan dan Manajemen Bisnis: Cuan*, 1(3), 107-118.
- Sari, K., & Pato, U. (2022). Pemanfaatan buah nipah dan umbi bit pada pembuatan fruit leather. *Sagu*, 21(2), 54-63.
- Savavubun, R., Damongilala, L. J., Palenewen, J. C. V., Dotulong, V., Pongoh, J., & Makapedua, D. M. (2022). Mutu selai rumput laut *Eucheuma denticulatum* dengan perlakuan konsentrasi gula dan pewarna alami yang berbeda. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3).
- Setianingsih, I. (2024). Studi Umur Simpan Selai Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Berdasarkan Tempat Penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 11(1), 33-43
- Sholiha, I., & Ikerismawati, S. (2021). Selai rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan aplikasinya pada pembuatan pie dan bolen sebagai pengembangan produk perikanan. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya (JB&P)*, 8(2), 91-101.



I., Hanafi, H., Nurhasanah, N., & Aini, A. N. (2023). Karakteristik organoleptik dan kandungan gizi selai albedo semangka yang buah kersen. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2),

- Sufiat, S., Moulana, R., Hamid, Y. H., Suhairi, L., & Faudhiah, N. (2017). Analisis preferensi konsumen terhadap mie instan kari aceh. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 5(2), 18-23.
- Syafar, A, Aslianti, dan Nur Asyik. (2019). pengaruh penambahan rumput *laut Eucheuma cottoni* terhadap kualitas sensorik dan proksimat puding. *J. Fish Protech*, 2 (2): 244-250.

