

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A., Apriani, S. N. K., & Murdinah, M. (2014). Penggunaan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* pada pembuatan beras analog dari tepung modified cassava flour (MOCAF). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1), 1-10.
- AOAC International. 2005. Official methods of analysis. Horwitz, W. and Latimer, G.W. 18th Edition. Gaithersburg, Maryland, USA.
- Ariyani, P. E. P., Antarini, A. A. N., & Tamam, B. (2024). Pengaruh Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Terhadap Karakteristik Jaja Laklak. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 13(4), 226-233.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2011). Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal pangan dan gizi*, 2(03).
- Handayani, R., Aminah, S., & Suyanto, A. (2014). Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal pangan dan gizi*, 2(1).
- Handayani, I., Fadhillah, S. M. R., & Prasastono, N. (2024). Karakteristik Sensori dan Kandungan Protein Putu Ayu Berbahan Air Kelapa dan Tepung Kulit Buah Naga Merah. *Garina*, 16(1), 105-119.
- Herminal, H., & Prihatini, S. (2016). Gambaran konsumsi sayur dan buah penduduk Indonesia dalam konteks gizi seimbang: analisis lanjut survei konsumsi makanan individu (SKMI) 2014. *Indonesian Bulletin of Health Research*, 44(3), 205-218.
- Herryani, H., & Santi, F. D. (2019). Uji kesukaan terhadap kualitas kue putu ayu dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Culinaria*, 1(1).
- Hidayat, N., & Ilza, M. (2014). Kajian Penggunaan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pengolahan Kamaboko Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 19(2), 33-41.
- Kaya, A. O., Wenno, M. R., Wattimena, M. L., & Tuharea, J. (2022). Karakteristik Fisik dan Kimia Oatmeal Cookies Dengan Penambahan Kolagen Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 142-152.



A., & Badgujar, P. C. (2021). Seaweed as a source of natural therapeutic activity and food applications. *Journal of Food* .), 5753391..

, G., & Jayus, J. (2017). Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol sio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01),

- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 273-286.
- Miratis, S. T., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, H. E. (2013). *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Nurwati, N., & Hasdar, M. (2021). Sifat organoleptik kue brownies dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(2), 69-75.
- Purwasih, R., Sobari, E., & Nurhasanah, Q. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik Dan Hasil Uji Sensori Es Krim. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1054-1061.
- Rahussidi M. A., Sumardianto., I. Wijayanti. 2016. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Tapioka (*Manihot utilisima*) dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Kualitas Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Biotek Hasil Perikanan*. 5(3): 17-24.
- Rawaty, I., Imansari, A., & Nurdiana, N. (2024). DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI KUE PUTU AYU PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU DAN BAYAM MERAH SEBAGAI CEMILAN SEHAT ANAK: Indonesia. *Jurnal Berita Kesehatan*, 17(2), 24-34.
- Santosa, Andarsuryani, Kurniawan, D. 2016. Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pembuatan Ekado sebagai Alternatif Makanan Tinggi Yodium. National Conference of Applied Sciences, Engineering, Business and Information Technology, 1(1), 346–361.
- Saidi, I. A., & Azara, R. (2023). Buku ajar rumput laut dan produk olahannya. *Umsida Press*, 1-63.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2).
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).

