

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kandungan TPC pada Produk Perikanan. SNI 01-2332.3.2006. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anggadiredja, J.T., A. Zalnika., H. Purwoto dan S. Intini. 2008. *Rumput Laut*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aslan & La Ode M. 1998. Budidaya Rumput Laut. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Azanza & Corrales R. 1990. The Farmed *Eucheuma* Species in Danajon Reef, Philippines: Vegetative and Reproductive Structures. *J. Appl. Phycol.*, 2: 57-62.
- Badarudin Iksan Mohamad. 2016. Pengolahan Cemilan Stik Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dengan Konsentrasi Tepung Terigu berdasarkan Nilai Organoleptik. Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan. Universitas Muhammadiyah Sorong.
- Dahuri, Rokhmin. 1998. Coastal Zone Management in Indonesia: Issues and Approaches. *Journal of Coastal Development* 1, No. 2. 97-112.
- Damodaran, S., & A., Paraf. 1997. Food Protein and Their Application. Marcel Dekker Inc. New York.
- Dwiani Afe & Rahman Suburi. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Nahdlatul Wathan Mataram. Volume. 14 No. 1.
- Fera Feti, Asnani & Asyik Nur. 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). Universitas Halu Oleo. Sulawesi Tenggara. Volume. 2., No. 2.
- Fitri, I., Faridah, A., & Holinesti, R. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Es Krim. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Hamid, A. 2019. Pengaruh Berat Bibit Awal dengan Metode Apung (*Floating Method*) terhadap Presentase Pertumbuhan Harian Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim (UIN). Malang.
- Karina, A. 2012. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Surabaya: Stomata

- Katz, E. E & Labuza, T.P. 2010. Effect of Water Activity on The Sensori Crispiness and Mechanical Dhefonation of Food Product. *J. Food Science*. Vol 49: 403-408.
- Kent, N.L. 1983. *Technoliogy of Cereal* (3rd ed). Sydney: Pergamon Press.
- Keyimu, G.X & Abdullah, A. 2014. Elimination of Seaweed Odour and Its Effect on Antioxidant Activity. *The UKM FST Postgraduate Colloquium*. AIP Conference Proceedings 1614, 399-403.
- Kurnia, A. 2014. *Khasiat Ajaib Jeruk Nipis: dari A-2 untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Yogyakarta: Rapha Publishing, PP: 26-33.
- Kusriani, Supriatna & Widjanarko P. 2018. Budidaya Rumput Laut (*Gracilaria sp*) di Wringin Anom. *Jurnal AksesPengabdian Indonesia*. Volume 3 No 1: 35-41.
- Muchtadi, F. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Permadi, M.R., Oktava, O., Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensori Makanan dengan Pengujian Peference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik) Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik* Vol.8 No.1.
- Razak, A., Djamal, A., & Revilla, G. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia s.*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas* 2(1): 5-8.
- Riganakos, K.A. & M.G. Kontominas. 1995. Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using a Hygrometric Tehnique, G. Charalambous (Ed). *Food Flavour: Generation Analysis and Process Influence*. Journal.
- Rosalita, Syam Husain., Fadhilah Ratnawaty. 2018. Pengaruh Perendaman Asam Jeruk Nipis dan Air Cucian Beras terhadap Kualitas Organoleptik Pudding Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Volume IV. Hal: 92-103.
- Rukmana, R. 2003. *Jeruk Nipis, Prospek Agribisnis, Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, J., S. Gunji., Y. Yoshie. & T. Suzuki. 2006. Mineral Contents of Indonesia Seaweed and Mineral Solubility Affected by Basic Cooking. *Food Science Tec*. 12 (1): 59-66.
- Sholiha, I. 2019. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Dawet Rumput Laut. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, Vol 6 No.1 PP: 1-6.

- Soekarno, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.
- Warta Pasar Ikan. 2007. Polisakarida Rumput Laut. Dirjen Pemasaran dan Pengolahan Hasil Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta. Hal 4-5.
- Wibowo, S., Peranginangin. R., Darmawan. M., Hakim. A.R. 2014. Teknik Pengolahan ATC dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Jakarta: Penebar Swadaya. <http://katalogarpusdakabsemarang.Perpusnas.go.id/detailopac?id=27639>.
- Wibowo, Singgih., Peranginangin, Rosmawati., Darmawan, Muhamad., Hakim, R. A. 2014. *Tehnik Pengolahan ATC dan Rumput Laut (Eucheuma cottoni)*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.