

## DAFTAR PUSTAKA

- Aripin, S., Saing, B., & Kustiyah, E. (2017). Studi pembuatan bahan alternatif plastik biodegradable dari pati ubi jalar dengan plasticizer gliserol dengan metode *melt intercalation*. *Jurnal Teknik Mesin Mercuru Buana*, 6(2), 79-84.
- Aryani, R. (2014). *Pembuatan film biodegradable menggunakan pati dari singkong karet (Manihot glazovii) (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya)*.
- Aventi, A. (2016). Penelitian pengukuran kadar air buah. *In Prosiding Seminar Nasional Cendekiawan*.
- Firdaus, A. N., Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2018). Karakteristik fisik dan organoleptik jelly drink.
- Food and Agriculture Organization of the United Nation*. (1986). *Spesification for Identity and purity of certain food additives. FAO Food and Nutrition Paper. Page.47-54. Rome*.
- Guiseley K.B., Stanley N.F., Whitehouse, P.A. (1980). *Carrageenan. In Davids RL, Hand Book of Water Soluble Gums and Resins ( p 125- 142)*. New York, Toronto, London: Mc Graw Hill Book.
- Iglauer, S., Y. Wu, P. Shuler, Y. Tang, dan W. A. III. (2011). *Dilute iota and kappa-carragenan solutions with high viscosities and high salinity brines. Journal of Petroleum Science and Engineering*, 75, 304-311.
- Mulyati, H. (2015). *Supply chain risk management study of the indonesian seaweed industry (Doctoral dissertation, Niedersächsische Staats-Und Universitätsbibliothek Göttingen)*.
- Ningtyas, S. A. (2018). Pembuatan nori dari rumput laut campuran jenis *ulva lactuca linnaeus* dan *gracilaria Sp* (Doctoral dissertation, Universitas Sebelas Maret).
- Prasetyowati, P., & Agustiawan, D. (2008). Pembuatan tepung karaginan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) berdasarkan perbedaan metode pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(2), 28-29.
- Putra, M. I. W. (2019). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu permen jelly nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6), 5-7.
- Rusli, A., Metusalach, S., & Tahir, M. M. (2017). Karakterisasi edible film karaginan dengan pemlastis gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 219-229.

- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris *fruit leather* Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 123-124.
- Yuliani, N., Maulinda, N., & Sutamihardja, R. T. M. (2017). Analisis proksimat dan kekuatan gel agar-agar dari rumput laut kering pada beberapa pasar tradisional. *Jurnal Sains Natural*, 2(2), 101-115.
- Nasran, S., F. Ariyani, Murdinah & I.Mulyanah., (1991). Pengaruh penggunaan kapur, air perebus dan soda abu terhadap mutu agar – agar kertas. *Prosiding Temu Karya Ilmiah Teknologi Pasca Panen Rumput Laut II 11-12 maret 1991*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Departemen Pertanian . Jakarta.
- Utomo, B. S. B. & N. Satriyana, 2006. Sifat fisiko – kimia agar – agar dari rumput laut *gracilaria chilensis* yang diekstrak dengan jumlah air yang berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*, 13(1), 45-50.
- Subaryono, B.S. B.Utomo, T.,Wikanta, N. Satriyana, (2003). Pengaruh penambahan iota karaginan pada ekstraksi agarosa dari agar – agar menggunakan cetyl piridium klorida. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*.9(5), 1-9.