

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, J.T., 2006, Rumpun Laut, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anggadiredja, J. T., Ahmad Zatnika, Heri Purwanto Dan Sri Istini. 2006. Rumpun Laut. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Astawan M. 2008. Sehat Dengan Tempe Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan Dengan Tempe, Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, Made. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., S. Koswara, dan E. Herdiani., 2004, Pemanfaatan Rumpun Laut (*Eucheuma Cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Selai Dan Dodol, Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan XV, Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, (1) : 61-69.
- Astawan, Made, Wresdiyati, Tutik., 2004, Diet Sehat Dengan Makanan Berserat, Tiga Serangkai, Solo.
- Chapman, R.L, 2010. *Algae: The World's Most Important "Plants"-An Introduction. Mitig Adapt Strateg Globchange*, DOI10.1007/S11027-010-9255-9, Diakses Tanggal 23 Pebruari 2018 Dari Springtlink.Com.
- Ciptadi, W. & Z. Nasution., 1979, Dedak Padi Dan Manfaatnya, Depatemen Teknologi Hasil Pertanian, . Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Damayanthi, E. Dkk., 2004, Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Padi Awet Dan Fraksinya Secara *In Vitro*, Jurnal Teknologi Industri Pangan, Vol 15, No.1, Pp 11-19.

Fransiska. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. JPB Perikanan. 9(1) : 83-95.

Winarno, 1997. Kimia Pangan Dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.

Hartomo AJ, Widiatmoko MC., 1993, Emulsi Dan Pangan Instan Berlesitin, Andi Offset, Yogyakarta.

Hartomo, A.J. Dan M.C. Widiatmoko. 1993. Emulsi Dan Pangan Instan Berlesitin.

Andi Offset. Yogyakarta.

Harland, B.F. And D. Oberleas. 2001. Effects Of Dietary Fiber And Phytate On The Hypolipidemic Effect Of Vegetable And Cereal Dietary Mixtures From Egyptian Sources. *Grasas Y Aceites*, 61 (3): 261–270.

Homeostasis And Bioavailability Of Minerals. CRC Handbook Of Dietary Fiber In

Human Nutrition, 3rd Ed, G.A. Spiller, Ed., CRC Press, Boca Raton. 2001.

Joseph A. (1992). "Puddings". *Encyclopedia Of Fermented Fresh Milk Products: An International Inventory Of Fermented Milk, Cream, Buttermilk, Whey, And Related Products*. Springer.

Kasmidjo., 1990, Tempe : Mikrobiologi Dan Kimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya, PAU Pangan Dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Kurmann, Joseph A, Jeremija Lj. Rašić, Manfred Kroger, 1992,

"Puddings". *Encyclopedia Of Fermented Fresh Milk Products: An International Inventory Of Fermented Milk, Cream, Buttermilk, Whey, And Related Products*, Springer. ISBN 0442008694.

Luh, S., 1991, *Rice Production And Utilization*. The AVI Publishing Company, Westport.

Nursalam, Y., 2007, *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*, Argomedia Pustaka, Jakarta.

Nursanto, I., 2004, *Pembuatan Minuman Sebagai Usaha Diversifikasi Rumput Lauteucheuma Cottoni*, Skripsi Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Piliang, W.G. Dan S. Djojosoebagio., 1996, *Fisiologi Nutrisi*, Edisi Kedua, UI Press, Jakarta.

Prosky, L And J.W. De Vries. 1992. *Controlling Dietary Fiber In Food Product*. Van Nostrand Reinhold, New York.

Rasyat, M., 1990, *Bahan Makanan Unggas*, Kanisius, Yogyakarta.

Rashed, M.M., Shallan, M., Mohamed, D.A., Fouda, K., And Hanna, L.M. 2010. Hypolipidemic Effect Of Vegetable And Cereal Dietary Mixtures From Egyptian Sources. *Grasas Y Aceites*, 61 (3): 261–270.

Ren, D., Noda, H., Amano, H., Nishino, T., And Nishizawa, K., 1994, *Study On Antihypertensive And Hyperlipidemic Effects Of Marine Algae*, J. Fisheries Sci, 60 : 83-88.

Santoso., 2005, *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*, Fakultas Pertanian Universitas Widyagama, Malang.

Santi D Et Al., 2010, Penetapan Formula Gel Minyak Sawit (Palm Oil Gel) Kaya Karotenoid Sebagai Ingredient Pangan Fungsional Sumber Pro-Vitamin A Yang Memiliki Kekuatan Gel Tinggi, Bogor, (ID): ISBN. 978-602-98156-0- 3.

Setyowati, Rini., 2008, Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kaar Serat Kasar

Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Pada Pembuatan Tempe Kedelai, Karya Tulis, UMS Surakarta, Surakarta.

Steinkraus, K.H., 1983, *Handbook Of Indegenous Fermented Foods*, Marcell Dekker Inc, New York USA.

Suryani, A. I. Sailah Dan E. Hambali. 2002. Pengantar Teknologi Emulsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fateta, IPB. Bogor.

Suzuki, T., Nakai, K., Yoshie, Y., Shirai, T., And Hirano T., 1993, *Effect Of Sodium Alginates Rich In Gluronic And Mannuronic Acids On Cholesterol Levels And Digestive Organs Of High-Cholesterol-Fed Rats*, Nippon Suisan Gakkaishi, 59: 545-551.

Speller & Amen RJ. 1975. Plant Fibers In Nutrition Used For Better Nomenclature.

Am J Clin Nutr, 28,675.

Trowell, H.C., 1976, *Definition Of Dietary Fiber And Hypotheses That It Is A Protective Factor In Certain Diseases*, Am. J. Clin. Nut, 29: 417-427.

Widowati,S., 2001, Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi, Agro Bio, Vol 4 No.1,Pp.33-38

.

Winarno, F. G., 2003, Mikrobiologi Usus Bagi Kesehatan Dan Kebugaran, Dalam

Seminar Sehari Keseimbangan Flora Usus Bagi Kesehatan Dan Kebugaran, IPB, Bogor.

Wisten, A. And Messner, T., 2005. *Fruit And Fibre (Pajala Porridge) In The Prevention Of Constipation. Scand. J, Caring Sci*, 19: 71–76.

Zada. A. 2009. Pengaruh Diet Rumput Laut Eucheumasp Terhadap Jumlah Eritrosit Tikus Wistar Dengan Diabetes Aloksan, Laporan Akhir Penelitian Karya Tulis Ilmiah.Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.

