

DAFTAR PUSTAKA

- Almaitser, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Artianti, Y. 2013. Kajian perbandingan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan bubur rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan lama waktu pengukusan terhadap karakteristik mie basah rumput laut. Universitas Pasundan. Bandung.
- Astawan, M. 1999. Perlunya konsumsi serat pangan untuk pencegahan berbagai penyakit degradatif manual kuliah pangan, gizi dan kesehatan, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA, IPB. Bogor.
- Astawan, Made. 2003. Membuat mie dan bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M, Koswara, S, Hediani, F. 2004. Pemanfaatan rumput laut *Eucheuma Cottonii* untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dodol. Jurnal Teknol dan Industri Pangan Vol. XV No. 1.
- Anonim. 2010. Seaweed cocok bagi penderita obesitas. [HTTP://www.balipost.com](http://www.balipost.com). Diakses pada Tanggal 22 September 2011.
- Belitz, HD, Grosch W, Schieberle P. 2009. *Food Chemistry*. 4 th Edition.
- Billina, A. 2015. Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan tepung rumput laut. (Skripsi). Universitas Lampung. Lampung.
- BPS. 2016. Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik. Bandung.
- BPS. 2014. Badan Pusat Statistik Nasional : Tingkat konsumsi beras di Indonesia. BPS. Jakarta.
- BSN. 1998. SNI 01-4454-1999 Syarat Mutu Spaggheti. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyana, C., Artanti, G.D. 2015. Hidangan continental. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Chapman, R, L. 2010. *Algae: The World's Most Important "plants" – An Introduction. Mitig Adapt Strateg Globchange*. DOI10.1007/S11027-010-9255-9. Diakses 23 Febuari 2018.

- Cholik, S, R. 2015. Optimalisasi penggunaan rumput laut (*Gracilia sp*) pada mie basah sebagai bahan pangan fungsional tinggi serta dan sumber iodium (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Croce, J, D. 2000. Pasta Singapore. Colourcan.
- Depkes, RI. 1996. Gangguan akibat kekurangan iodium dan garam beryodium. Pusat Penyuluhan Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- De Man, J.M. 2013. Principles of food chemistry. 3 rd edition. Springer. New York.
- Ditjen Perikanan Budidaya. 2007. Buku saku Statistik perikanan budidaya tahun 2005. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- FatsecretIndonesia*. 2018. *FatsecretIndonesia* : [Http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umumpastasegar](http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umumpastasegar). 24 April 2018.
- Gultom, S, Siagian, A, Lubis, Z. 2014. Pemanfaatan tempe dan ubi jalar merah dalam pembuatan mie basah serta uji daya terimanya. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Sumatera Utara. Medan.
- Gunawan, B. 2002. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) dalam meningkatkan nilai kandungan serat dan yodium pada pembuatan mie basah. (Tesis). Universitas Airlangga Surabaya. Surabaya.
- Hudaya, R.N., (2008), Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Untuk Peningkatan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Istini, S, A, Zalnika, Suhaimi dan K. Anggadiredja. 1986. Manfaat dan pengolahan rumput laut. Jurnal Penelitian. BPPT. Jakarta.
- Jannah, R., Sukatiningsih, N. Diniyah, (2014). Formulasi Tepung Komposit dari Terigu, Kecambah Jagung, Dan Rumput Laut Pada Pembuatan Mi Kering. Jurnal Teknologi Pertanian, Volume 15 Nomor 1: 15-24.
- Jumri, Yusmarini, Netti, H. 2015. Mutu permen jelli buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan karagenan dan gum Arab. JOM FAPERTA Volume 2(1) : 1-10.
- Lubis, Y., Erfiza , N., Ismaturahmi., Fahrizal. 2013. Pengaruh konsentrasi rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) dan jenis tepung pada pembuatan mie basah. Rona Teknik Pertanian. Vol. 6, No. 1.

- Muchtadi, D, Palupi N,S., Astawan, M. 1992. Metode kimia biokimia san biologi dalam evaluasi nilai gizi pangan olahan. IPB. Bogor.
- Muchtadi, D. 2005. Serat Makanan. <http://web.ipb.ac.id> [5 Januari 2010].
- Moehyi, S., 1992. Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga. Bhratara. Jakarta.
- Negara, J, K., A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Pertenakan.
- Nursanto, Iman. 2004. Pembuatan minuman sebagai usaha disertifikasi rumput laut (*Euclima Cottonii*). (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nusfa, S. 2007. Pengaruh substitusi tepung biji nangka dan jenis lemak terhadap kualitas organoleptik dan kandungan gizi kue onde onde ketawa. [Http://digilib.unnes.ac.id](http://digilib.unnes.ac.id) (21 Maret 2010).
- Parimala, M., dan L. Sudha 2012. *Effect of Hydrocolloids on the Rheological, Microscopic, Mass Transfer Characteristics during Frying and Quality Characteristics of Puri. Flour Milling, Baking & Confectionery* Technology Department, Central Food Technological Research Institute, CSIR, Mysore. India.
- Pastafits. 2016. Pastafits [Http://pastafits.org/pastafacts/](http://pastafits.org/pastafacts/) . (24 April 2018).
- Putera, F, S. 2015. Cara praktis membuat pempek Palembang. Kanius. Yogyakarta.
- Risti, Y. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ristanti. 2003. Pembuatan tepung rumput laut (*Euclima Cottonii*) sebagai sumber iodium dan dietary fiber. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Ruperez, P. & Suara-Calixto, F. 2001. *Dietary fiber and seaweed. Eur. Food Res. Technol.* 212:349-354.

- Soekarto, S, T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. IPB. Bogor.
- Syahril, A,. 2018. Substitusi tepung sukun dalam pembuatan pasta *fettuccine*. Tugar Akhir Program Studi D3 Tata Boga. Jurusan Perhotelan. Politeknik Negeri Balikpapan. Balikpapan.
- The U.S. Departement of Agriculture (USDA). 2009. Commercial item. Description Pasta Product.
- Ulfa, M. 2009. Pemanfaatan iota karaginan (*Eucheuma Spinosum*) dan kappa karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai sumber serat untuk meningkatkan kekenyalan mie kering. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Waysima, Adawiyah dan Dede, R,. 2010. Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wirdayanti. 2012. Studi pembuatan mie kering dengan penambahan pasta ubi jalar (*Ipome batatas*), pasta kacang tunggak dan pasta tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata, L.*). (Skripsi). Universitas Hasanuddin.
- Winarno, FG. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, FG, 2008. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirjatmadi, B., M. Adriani dan S. Purwati. 2002. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dalam meingkatkan nilai kandungan serat dan yodium tepung terigu dalam pembuatan mie basah. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung meizena pada pembuatan pasta *fettuccine*. Universitas Ichsan Gorontalo. Gorontalo.