

DAFTAR PUSTAKA

- AACC Report, 2001. The Definition of Dietary Fiber. Report of the Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association Of Cereal Chemists. *Cereal Foods World*. 46(3): 112-126.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggadiredja, J.T., Achmad, Z., Heri, P., dan Sri, I. (2011). *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Anggadiredja, J.T. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan.M dan Andreas L.K 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.
- Atmadja, W.S.A., K. Sulistijo, dan Radiamanias. 1996. *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Laut di Indonesia*. Puslitbang Oseanografi. LIPI. Jakarta
- Azni, M., Herawati N., Ali A. 2013. *Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus)*. Universitas Riau. Riau.
- Brotodjojo, L.C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Cock, J. H. 1985. *Cassava: New Potential For A Neglected Crop* London: Westview Press, Boulder, Co.
- Darmawan, E.W. 2012. *Kualitas Selai Lembaran Durian (Durio zibethinus Murr) Dengan Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian. Skripsi S-1*, Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Department of Nutrition. 1999. *Ministry of Health and Institute of Health Singapura*.
- Depkes RI, 2005; Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang Kesehatan; Jakarta; Hal 1. *Fisioterapi Indonesia*; Jakarta.
- Gardjito, M., dan Theresia, F. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-sifat Produknya. *Jurnal Tegnologi Pertanian*. (1):2-5
- Gustin. 2015. Formulasi Selai Lembaran dari Campuran Rumput Laut dan Buah Nanas. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. (3) :144-145
- Hambali, E., S. Mujdalipah, G. Sulistiyanto, dan T. Lesmana. 2006. *Diversifikasi Produk Olahan Jarak Pagar dan Kaitannya Dengan Corporate Social*

Responsibility (CSR) perusahaan swasta di Indonesia. SBRC& Eka Cipta Foundation , IPB Bogor.

Hasbullah.2001. *Dasar-Dasar Ilmu Pendidikan*.PT Raja Grafindo Persada. Jakarta

Ikhwal, A, Zulkifli, L, Sentosa, G. 2014.Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan Pertanian*. 2(4):61-70

Kandlakunta, B., Rajendran A, dan Thingnganing L. 2008. *Carotene Content of Some Common (Cereals, Pulses, Vegetables, Spices and Condiments) and Unconventional Sources of Plant Origin*.*Food Chemistry*. (106): 85- 89.

Lencana,S., R.Nopianti, dan I. Widiastuti. 2018. Karakteristik Selai Lembar Rumput Laut (*Euclima cottonii*) Dengan Penambahan Komposisi Gula. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7(2): 104-110

Li, J.M. and S.P. Nie. 2016. The Functional and Nutritional Aspects of Hydrocolloids in Foods. *Food Hydrocolloids* (53): 46–61.

Matanjun, P., Mohamed, S., Mustapha, N.M., and Muhammad, K. 2009. Nutrient content of tropical edible seaweeds, *Euclima cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*.*Journal. Appl. Phycol.* (21): 75–80.

Mulyadi.(2011). *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Salemba Empat . Jakarta

Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran. Bandung

Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather Kajian Dari Proporsi Buah Pencampur*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawajaya. Malang.

Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengelolaan Sayur-Sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Rif'an. 2017. Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal pangan dan gizi*. 7 (2): 104-116

Riyanto dan M. Wilakstanti. 2006. *Cookies* Berkadar Serat Tinggi Substitusi Tepung Ampas Rumput Laut dari Pengolahan Agar-agar Kertas. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(1) : 47-57

Russell, R.M.. 2006. The Multifunctional Carotenoids: Insights Into Their Behaviour: *Journal of Nutrition* 136:2690S-2692S.

Samsuari.2006. *Penelitian Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut Euclima cottonii di Wilayah Perairan Kabupaten Jeneponto Propinsi Sulawesi Selatan*. Skripsi.Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Klaten.
- Satriyanto, B., Widjanarko, SB., Yuniarta. 2012. Stabilitas warna ekstrak buah merah terhadap pemanasan sebagai sumber potensi pigmen alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*.13 (3) : 157-168.
- Setyaningsih, D., Anton, E., dan Maya, P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*.IPB Press. Bogor
- Sinaga, S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*.Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudartoyudo. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta
- Sukandar D, Muawanah A, Amelia E R, dan Anggraeni F N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4 (2): 80-89.
- Sudjadi. 2008. *Bioteknologi Kesehatan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadya. Jakarta
- Tranggono dan Sutardi. (1989). *Biokimia dan teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas – Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wahyuni, Tri Dyah dan Simon Bambang Widjanarko. (2014). Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.Malang: FTP, Universitas Brawijaya, (3):390-401
- Winarno F.G. 2004.*Kimia Pangan dan Gizi*.PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H.2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Usmiati, S. dan A. Sudono. 2004. Pengaruh Starter Kombinasi Bakteri dan Khamir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori kefir. *Jurnal Pascapanen*. 1(1):12-21.
- Xiren and Aminah 2014, *Elimination of seaweed odour and its effect on antioxidant activity*. Department of Food science, School of Chemical Sciences and Food Technology, Faculty of Science and Technology, University Kebangsaan Malaysia, 43600 Bangi, Selangor, Malaysia.