

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, L., Sumarto, dan Mery .S. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dalam Jumlah Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Empek-empek Ikan Patin (*Pangasus hypophthalmus*). (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Angka Kecukupan Gizi. 2016. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Anggraini, P.R. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. Jurnal UHAMKA. Vol3. No1 : 26-36.
- Association of Official Agricultural Chemists. 2005. Official Method of Analysis. Arlington: AOAC International.
- Ardiansyah, E., Susui L., dan Siti H. R. J., 2014. Substitusi Tepung Ketan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pembuatan Engkak Ketan. Jurnal Fishtech. 3(1); 15-21.
- Arini, W. 2015. Kadar Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Kulit Buah Manggis dengan Penambahan Buah Kurma Sebagai Perasa Manis Alami. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi, Surakarta.
- Aventi.2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Seminar Nasional Cendekiawan. 12-27.
- Azizah. D. N. 2020. Kajian Pembuatan Es krim Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dengan Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L*) yang Tinggi Serat dan Antioksidan. Skripsi. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang, Lampung Selatan.
- Bender, A.D. 2005. A Dictionary of Food and Nutrition. *In Encyclopedia*.
- Badan Standar Nasional 2009. Standar Nasional Indonesia Rumput Laut Kering. [BSN]. SNI 2690.1;2009. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Cristianto, A. Rahmad. 2016. Puding Jamur Tiram (Puding dengan penambahan jamur tiram sebagai penambah asupan protein). (Tesis). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Darmawan. M, R. Peranginangin, R. Syarif, I. Kusumaningrum, D. Fransiska. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 9(1); 83-95.

- Dwiyanto. 2011. Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Potensial. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 6(1).
- Dwiwangsa, N.P. 2014. Pemanfaatan Tepung Beras (*Oryza sativa L.*) dan Gum Xanthan sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Ega, L., Cynthia G.C.L., and Firat M. 2018. Kajian Mutu Rumput Laut *Eucheuma cottoii* Berdasarkan Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidrosil (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2). 38-44.
- Fahmi, F. I. 2015. Analisis Kualitas Puding dengan Penggunaan Ekstrak Wortel sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, Padang.
- Fairudz A. dan Khairun N. 2015. Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kolesterol Penderita Overweight. *Jurnal Kedokteran*. 8(4). 121-126.
- Faizati, Umi N. 2018. Analisa Karbohidrat, Protein, dan Mutuu Sensori pada Puding Air Tajin dengan Penamabahan Sari Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Fanzurna, C. O dan M. Taufik. 2020. Formulasi Foodbar Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*. 2(2): 439-452.
- Farhatun. S. 2013. Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Keperawatan (FKIK). Skripsi. Universitas Islam Negeri Jakarta.
- Fransiska, D., Anisa I. P., Sakinah. H., Aris. M., Subaryono., M. Darmawan., dan Wahyu. R. 2014. Penambahan Kalsium Karbonat pada Penambahan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 9(1) : 69-81.
- Govaretinam, Bagirathy. A. 2014. A Comparative Study Of Mineral Contents In Selected Malaysian Brown Rice And White Rice. Skripsi. Faculty Of Science University Of Malaya Kuala Lumpur, Kuala Lumpur.
- Hang,Tran T.T. and Nguyen T.T.T. 2015. The Effects Of Instant Food On Daily Life Of First-Year And Second-Year. Hanoi University. *English Department*.
- Hidayati. L., Mazarina. D., Wiwik. D. 2020. Pelatihan Pengolahan Minuman Bubuk Instan Buah-Buah bagi Ibu-Ibu PKK Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang. *Jurnal Seminar Nasional*. Hal 523-526

- Hidayat, R.R, Made .S, dan Anak Agung. I. S. W. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitan (*Oriza sativa L. Indica*) dengan Trigu terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2) : 207-215.
- Islam, M.Z., M.L.J. Taneya., M. Shams-Ud-Din., M. Syduzzaman and M.M. Hoque, 2012. Physicochemical and Fundictional Properties of Brown Rice (*Oryza Sativa*) and Wheat (*Triticum aestivum*) Flour and Quality of Composite Biscuit Mae Thereof. *Journal Agriculturists*. 10(2) : 20-28
- Jaziri. A.A., D.S. Sari., Yahya., Asep A.P., M Firdaus. 2018. Fortifikasi Tepung Euchema Cottoni pada Pembuatan Mie Kering. *Indonesian Journal of Halal*. 109-116.
- Korompot, Abdul R.H., F. Fatimah., Audy D.W. 2018. Kandungan Serat Kasae dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*. Vol 18. No. 1.
- Kusharto, Clara M. 2007. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*.,1(2):45-54.
- Leardkamolkarn, V. Thongthep, W. Suttiarporn, P. Kongkachuichai, R. Wongpornchai, S. and Wanavijitr, A (2011). Chemopreventive properties of the bran extracted from a newly-developed Thai rice: The Riceberry. *Journal Food Chemistry*. 125(3); 978-985.
- Lubis. Z. 2008. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Institut Pertanian Bogor.
- Maligan. J. M. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Kecambah Beras Coklat (*Oryza Sativa. L*) Berdasarkan Lama Proses Elisitas dan Waktu Pengolahan. *Indonesia Journal of Human Nutrition*. Vol 4. No 2. 108-116.
- Munarko. H, Aziz. B. S, dan Feri.k. 2019. Kecambah Beras Pecah Kulit : Proses Produksi dan Karakteristiknya. *Jurnal Pangan*. 28 : 3. 239-259.
- Naligar, A. P. 2015. Kajian proses pembuatan tepung buah manga varietas arumanis dengan suhu perendaman yang berbeda. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negri Semarang, Semarang.
- Nambi, V. E, A., Manickavasagan, and S. Shahir. 2017. Rice Milling Technology to Produce Brown Rice. *Springer International Publishing AG*. 3-21.
- Nilasari, Ovirda W., Wahono H.S. Jaya M.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3. No.3 : 15-26.

- Nurhayati, A. 2020. Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) pada Pembuatan Nugget Jantung Pisang sebagai Alternatif Makanan Tinggi Serat. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Ohtsubo, K.I, Suzuki, K. Yasui, Y. Kasumi, T. 2005. Bio-functional components in the processed pre-greminated brown rice by a twin-screw extruder. *J Food Compos, Anal.* 18: 303-316
- Oktari, A., Ira S., dan Dewita. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Pati Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Pada Pembuatan Puding Karaginan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Riau.
- Open, Wihelmina A. 2017. Pengaruh Variasi Jenis Gula Terhadap Ketebalan, Rendemen dan Uji Organoleptik *Nata de Naya*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Panda, H. 2013. *The Complete Book on Fruits, Vegetables and Food Processing*. NIIR Project Consultancy Services, India.
- Parengam, M. Judprasong, K. Srianjata, S. Jittinandana, S. Laoharajanaphand, S. and Busamongko, A. 2010. Study of nutrients and toxic minerals in rice and legumes by instrumental neutron activation analysis and graphite furnace atomic absorption spectrophotometry. *Journal of Food Composition and Analysis.* 23(4); 340-354.
- Pramesti, R.D. 2019. Analisis Kadar Protein, Vitamin C, dan Daya Terima Puding Daun Binahong. Skripsi. Institut Teknologi Sains dan Kesehatan, Surakarta.
- Puspitasari, Vernanda A., Dudung A., Hendra W. 2017. Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma. Artikel ilmiah Universitas Esa Unggul.
- Putri, M.F. 2014. Kandungan Gizi dan Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Jurnal Teknobuga.* 1(1).
- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahamh. A. D, Farit. R, dan Rasman. 2017. Perilaku Konsumen Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo, Sulawesi Tenggara.

- Safitri, F.E. 2014. Pemanfaatan Limbah pada Surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus Marcaranthus*) secara Kimiawi terhadap Kandungan Nutrisi sebagai Alternatif Bahan Pakan Ikan. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Sari, Desi N.I. 2014. Pembuatan Puding Waluh (*Cucurbita Moschata*) dengan Pemanis Alami Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Untuk Kudapan Penderita Diabetes. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Semmarth, W., and Satriya M. 2019. Anthocyanin and Proantocyanidins In Natural Pigmented Rice and Their Bioactvitif. Phyrochemicals In Human Health. Departement of Biochemistry, Chiang Mai University, Thailand.
- Setiawati, N.P., Joko. S., dan Sari. P. 2014. Karakteristik Beras Tiruan dengan Penambahan Rumput Laut *Euचेuma Cottoni* sebagai Sumber Serat Pangan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. 6(1) : 197-208.
- Syafar, A. Haslianti, dan A. Asyik. 2019. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Euचेuma Cottoni*) Terhadap Kualitas Sensorik dan Proksimat Puding. *J. Fish Protech.* 2(2) ; 244-250.
- Thio, J., G.S.S. Djarkasi L., L. Lalujan. 2018. Sifat Sensoris dan Kimia Selai Kelapa Muda (*Cocos Nucifera L.*) dan Buah Naga Merah (*Hylocerus Polyrhizus*). Jurnal Teknologi Pertanian. 9(2). 32-42.
- Tilawati. 2016. Kandungan Protein Kasar, Lemak Kasar dan Serat Kasar Limbah Kulit Kopi yag Difermentasi Menggunakan Jamur *Aspergillus Niger* dan *Trichoderma Viride*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Makasar.
- Urofi'ah, S. A. 2019. Konsumsi Sayur-Buah dan Aktifitas Fisik sebagai Resiko Obesitas pada Remaja di SMA Wilayah Kota Madya Yogyakarta. Politeknik Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Upadyay A, and Sanjeev. K. 2018. Beown Rice : Nutritional Composisi and Health Benefits. Journal Food Sci Technologi. Vol 10 : (45-48).
- Valde, Van de, F. Knusten, S.H, Usov, A.I, Romella, H.S, and Cerezo. A.S. 2002. 1H and 13 C High Resolution NMR Spectoscopy of Carrageenans: Aplication in Research and Industry. Trend in Food Science and Technology. 13(3); 73-92.
- Zakaria, F.R. 2004. Beras Sosoh Sebagian (*Halfpolished Organic Rice*). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Zakaria, F.R. 2013. *Beras Coklat Segar*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Insitut Pertanian Bogor, Bogor.