

VI. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., D. Puspitasari, dan L. Lince. 2020. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1):9-20.
- Afoakwa, E. O. 2010. *Chocolate science and technology*. John Wiley & Sons. England.
- Albert, A., A. Salvador, P. Schlich dan S. Fiszman. 2012. Comparison between temporal dominance of sensation (TDS) and key attribute sensory profiling for evaluating solid food with contrasting textural layers: fish sticks. *Food Quality and Preference*. 24: 111-118.
- Amelda, Ansharullah, R.H. Fitri. 2020. Pengaruh kombinasi tepung suweg (*Amorphophallus paeonifolius*) dan tepung selada laut (*Ulva lactuca*) terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia mie basah. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(5): 3265-3279.
- Anderson, J.W., P. Baird, D.S. Ferreri, M. Knudtson, A. Koraym, V. Waters, and C.L. Williams. 2009. Health benefits of dietary fiber. *Internasional Life Sciences Institute*. 67(4): 188-205.
- Andriaryanto. 2014. Kajian mutu mochi yang difortifikasi dengan kosentrat protein ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Online Mahasiswa UNRI*. 2(1):1-9
- Angeline, T. 2018. Pengaruh perbedaan proporsi bubur beras merah dan pati gandum terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kwetiau basah beras merah. Widya Mandala Catholic University Surabaya. Faculty of Agricultural Technology. Skripsi.
- Anggadiredja, J.T., A. Zatznika, H. Purwoto, S. Istini. 2008. Rumput laut: pembudidayaan, pengolahan, & pemasaran komoditas perikanan potensial. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Anggraeni, F.D., U. Santoso, & M.N. Cahyanto. 2015. Aktivitas antioksidan ekstrak berbagai hasil olah ubi jalar. *J.Reka pangan*, 9(2): 43-50.
- Anggraini, P.R. 2018. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi roti tinggi serat dan yodium. *ARGIPA*. 3(1): 26-36.
- AOAC International. 2007. *Official methods of analysis*, 18 th edn, 2005. AOAC International, Gaithersburg, MD.
- Arbi, B, W.F. Ma'ruf, Romadhon. 2016. Aktivitas senyawa bioaktif selada laut (*Ulva lactuca*) sebagai antioksidan pada minyak ikan. *Saintek Perikanan*. 12(1): 12-18.
- Aryanti, N., A. Nafiunisa, F.M. Willis. 2016. Ekstraksi dan karakterisasi klorofil dari daun suji (*Pleomele angustifolia*) sebagai pewarna pangan alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (4): 129-135.
- Aryudhani, N. 2007. Kandungan senyawa fenol rumput laut *Caulerpa racemosa* dan aktivitas antioksidannya. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.

- Aslan, L.M. 1991. *Budidaya rumput laut*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Asp, N.G., Schweizer, T.F. Southgate, dan D.A.T. Theander, O. 1992. Dietary fiber analysis. In dietary fibre – a component of food. Nutritional Function in Health and Disease. Schweizer TF, & CA Edwards (ed). London.
- Association of Analytical Chemist Publisher. 2005. Official methods of analysis of the association of official analytical chemist. Arlington Virginia USA: The Association of Official Analytical Chemist, Inc. Mayland. USA.
- ASTM. 2012. Standard guide for timeintensity evaluation of sensory attributes. ASTM International. United States.
- Aziz, L dan R.C.H Abdul. 2020. Perbandingan Struktur dan Komposisi Makroalga di Pantai Drini dan Pantai Krakal. *Jurnal Kelautan*. 13(2): 75-86.
- BPOM. 2005. Peraturan kepala badan pengawasan obat dan makanan republik indonesia Nomor: HK.00.05.5.1380 tentang Pedoman Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik. BPOM RI. Jakarta.
- BPOM. 2016. Keputusan kepala badan pengawas obat dan makanan republik indonesia Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. BPOM RI. Jakarta.
- Buckle, K.A. Edward, R.A. Fleet, G.H. Wooton. 1987. *Ilmu pangan*. UI Press. Jakarta.
- Cadena, R.S. and M.A.B. Helena. 2011. Time intensity analysis and acceptance test for traditional and light vanilla ice cream. *Food Research International*. 44: 677 – 683.
- Caprez, A., E. Arrigoni, R. Amado, and H. Neukom. 1986. Influence of different types of thermal treatment on the chemical composition and physical properties of wheat bran. *Journal of Cereal Science*. 4: 233–239.
- Choudhury, S., dan N.S. Sarkar. 2017. Algae as source of natural flavour enhancers - a mini review. *Plant Science Today*. 4(4): 172–176.
- Costa, J.C., P.R. Gonçalves, A. Nobre, and M.M. Alves. 2012. Biomethanation potential of macroalgae *Ulva spp.* and *Gracilaria spp.* and in codigestion with waste activated sludge. *Bioresource Technology*, 114:320–326.
- Dehlholm, C. 2012. Descriptive sensory evaluation: comparison and applicability of novel rapid methodologies. *Philosophiae Doctor (PhD)*. Denmark. Thesis.
- Dewi, N.N.D.T., L.P. Wrsiati., dan G.P. Ganda Putra. 2016. Pengaruh konsentrasi pelarut etanol dan suhu maserasi terhadap rendemen dan kadar klorofil produk enkapsulasi ekstrak selada laut (*Ulva lactuca L*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 4(3): 59-70.
- Dharmadewi, A.A.I.M. 2020. Analisis kandungan klorofil pada beberapa jenis sayuran hijau sebagai alternatif bahan dasar food suplement. *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*. 9(2):171-176.
- Di Monaco, R., N.A. Miele, S. Volpe, D. Picone, S. Cavella. 2014. Temporal sweetness profile of MNEI and comparison with comercial sweeteners. *J Sens Stud*. 29: 385-394.

- Dinnella, C., M. Masi, T. Naes, E. Monteleone. 2013. A new approach in tds data analysis: a case study on sweetened coffee. *Food Qual Prefer.* 30: 33-46.
- Erniati, F.R. Zakaria, E. Prangdimurti, dan D. Robiatul. 2018. Penurunan logam berat dan pigmen pada pengolahan geluring umput laut *Gelidium sp.* dan *Ulva lactuca*. *J. Pengolahan Hasil Perikan. Indo.* 21(2): 266-275.
- Fauzi, I., R. Nauli, S. Hidayatuloh, R. Hutami. 2015. Pembuatan mochi pelangi dengan substitusi tepung talas dan pewarna alami. *Jurnal Agroindustri Halal.* 1(2): 107-111.
- Finef, K.P., Junianto, M.A. Izza, and R. Iis. 2020. The effect of addition of Nile fish protein concentrate flour on the preference levels of mochi cake. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research.* 9(1): 9-15.
- Fitzgerald, C., E. Gallagher, D. Tasdemir, and M. Hayes. 2011. Heart health peptides from macroalgae and their potential use in functional foods. *J. Agric Food Chem.* 59: 6829-6836.
- Gama, A. P. dan K. Adhikari. 2019. Sensory characterization of dominant malawi peanut varieties after roasting. *Journal of Food Science.* 84(6): 1554-1562.
- Guiry, M.D. and G.M. Guiry. 2007. Genus: *Ulva* Taxonomy Browser. *AlgaeBase* version 4.2 World-wide electronic publication, National University of Ireland, Galway. Retrieved.
- Handayani, N. A. 2019. Inventarisasi dan pola distribusi makroalga pada substrat batu karang di pantai kukup gunung kidul yogyakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. Skripsi.
- Hasanah, M. dan F. Rosma. 2021. Eksplorasi kandungan klorofil pada sayuran hijau sebagai alternatif bahan dasar food supplement. *Jurnal Biotik.* 9(1): 45-52.
- Heriyanto dan L. Limantara. 2006. Komposisi dan kandungan pigmen utama tumbuhan taliputri *Cuscuta australis R.Br.* dan *Cassytha filiformis L.* *Makara Sains,* 10(2): 69-75.
- Holdt, S.L. and Kraan. 2011. Bioactive compounds in seaweed: functional food applications and legislation. *J. Appl. Phyco.* 123: 543-597.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman uji inderawi bahan pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kazir, M., Y. Abuhassira, A. Robin, O. Nahor, J. Luo, A. Israel, Y. D. Livne. 2019. Food hydrocolloids extraction of proteins from two marine macroalgae, *Ulva sp.* and *Gracilaria sp.* for food application, and evaluating digestibility, amino acid composition and antioxidant properties of the protein concentrates. *Food Hydrocolloids.* 8: 194-203.
- Kesuma, C.P., A.C. Adi dan L. Muniroh. 2015. Pengaruh substitusi rumput laut *Eucheuma cottonii* dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap daya terima dan kandungan serat pada biskuit. *Media Gizi Indonesia.* 10 (2): 146-150.

- Ktari, L. 2017. Pharmacological potential of *Ulva* species: a valuable resource. *Journal of Analytical & Pharmaceutical Research*. 6(1): 1–4.
- Labbe, D., P. Schlich, N. Pineau, F. Gilbert, & N. Martin. 2009. Temporal dominance of sensation and sensory profiling: A comparative study. *Food Quality and Preference*. 20(3): 216-221.
- Listyowati, T. 2017. Kayu manis sebagai agen masking aftertaste pada es krim *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Mabeau, S. and Fleurence. 1993. Seaweed in food products: biochemical and nutritional aspects. *Trends Food Sci Tech*. 4: 103- 107.
- Michael, J. G. 2009. Analisis sensori pangan. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Michael, J. G. 2009. Gizi kesehatan masyarakat. EGC. Jakarta.
- Mulyana dan B.S. Nugraha. 2018. Pemberdaaaan industri kecil kue mochi oleh dinas koperasi perindustrian dan perdagangan kota sukabumi provinsi jawa barat. *Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan*. 3(1): 43 – 57.
- Ng M, J.B. Lawlor, S. Chandra, C. Chaya, L. Hewson, J. Hort. 2012. Using quantitative descriptive analysis and temporal dominance of sensations analysis as complementary methods for profiling commercial blackcurrant squashes. *Food Qual Prefer*. 25: 121-134.
- Nurjanah, M., E. Nurilmala, N. Anwar, Luthfiyana dan T. Hidayat. 2017. Identification of bioactive compounds of seaweed *Sargassum* sp. and *E. cottonii* doty as a raw sunscreen cream. *Pakistan Academy of Sciences B. Life and Environmental Sciences*. 54(4): 311–319.
- Nurmiyati. 2013. Keragaman, distribusi dan nilai penting makro alga di pantai sepanjang Gunung Kidul. *Bioedukasi*. 6(1):12-21.
- Nybakken, J. W. 1988. Biologi laut sebagai pendekatan ekologi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Olivera, T.B. Thamilla, M. Izabel, B.S. Mariana, Eliete, F.M. Leonardo, I.D. Janice, P.L. G.T. Pedro, O.C. Andressa, S.B.M. Elba, B.A.G. Maria, L.D. Valterney, R.R.S Ligia. 2021. Microencapsulation if *Spirulina* sp. LEB-18 and its incorporation in chocolate milk: properties and functional potential. *Journal Food Science and Technology* 148: 1-8.
- Pangastuti, Hesti A., R.A. Dian, I. Dwi. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 20-29.
- Pangestuti, R., M. Haq, P. Rahmadi, B.S. Chun. Nutritional value and biofunctionalities of two edible green seaweeds (*Ulva lactuca* and *Caulerpa racemosa*) from indonesia by subcritical water hydrolysis. *Mar Drugs*. 19(10): 578.
- Pesang, M.D., J. Ngginak, A. G. O Kase, dan C. L. B. Bisilissin. 2020. Komposisi pigmen pada *Ulva* sp., *Padina australis* dan *Hypnea* sp. dari Pantai Tablolong Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Kelautan Tropis* Juni 2020 Vol. 23(2): 225-233.

- Pineau, N, A.G. Bouille, M. Lepage, F. Lenfant, P. Schlich, N. Martin, A. Rytz. 2012. Temporal dominance of sensations: What is a good attribute list. *Food Qual Prefer* 26: 159-165.
- Pineau, N and P. Schilch. 2015. Rapid sensory profiling techniques and related method: temporal dominance of sensation (TDS) as a sensory profiling technique. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Pineau, N., P. Schlich, S. Cordelle, C. Mathonni, S. Issanchou, A. Imbert, M. Rogeaux, Eti é vant and Köster, E. 2009. Temporal dominance of sensations: construction of the TDS curves and comparison with time–intensity. *Food Quality and Preference*. 20: 450–455.
- Purwanto, E. 2006. Pengaruh penambahan tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terhadap mutu kue mochi. IPB. Bogor. Skripsi.
- Rahardjo. 1998. Uji inderawi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rasyid, A. 2017. Evaluation of nutritional composition of the dried seaweed *Ulva lactuca* from pameungpeuk waters, Indonesia. *Tropical Life Sciences Research*. 28 (2): 119–125.
- Ratnayake, W.S., D.S. Jackson. 2006. Gelatinization and solubility of corn starch during heating in excess water: new insights. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54 (10): 3712-3716.
- Reine, W.F.P dan G.C.T Junior. 2002. Cryptogams algae prosea foundation bogor. *Plant Resources of South East Asian*. 15(1): 134-140.
- Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan, penyelamat sel-sel tubuh manusia. *Bio Trends*. 4(1): 5-9.
- Rosandya, R. 2014. Kota sukabumi-wagub jabar resmikan gedung baru mochi lampion. <https://www.neraca.co.id/article/38362/kota-sukabumi-wagub-jabarresmikan-gedung-baru-mochi-lampion>. Diakses pada 15 September 2021. Pukul 17.51 WIB.).
- Sajilata, M., S. Rekha, dan R. Puspha. 2006. Resistant starch - a review. *J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 5: 1-17.
- Samad, G.P., G. Sanger, B.E. Kaseger. 2021. Kandungan pigmen dan aktivitas antioksidan rumput laut *Ulva* dan *Caulerpa*. *Media Teknologi Hasil Perikanan Terakreditasi Nasional*. 9(3): 131–134.
- Santoso, I.A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*. 23(75): 35-40.
- Saptasari, M. 2010. Variasi ciri morfologi dan potensi makroalga jenis *Caulerpa* di pantai kondang merak kabupaten malang. *El-Hayah*. 1(2): 19-22.
- Saraswati, I. 2019. Pengaruh penambahan *Stevia rebaudiana* terhadap oatmeal cookies yang difortifikasi sebagai pangan fungsional *Spirulina platensis*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.

- Sari, D. K., Kustiningsih, I., Lestari, R. S. D. 2017. Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap mutu rumput laut kering. *Jurnal TEKNIKA*. 13(1): 43 – 50.
- Sayoga, M.H., Wartini, N.M., Suhendra L. 2020. Pengaruh ukuran partikel dan lama ekstraksi terhadap karakteristik ekstrak pewarna alami daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* R.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 8(2):234-245.
- Sedjati, S., E. Yudiati dan Suryono. 2012. Profil pigmen polar dan non polar mikroalga laut *Spirulina* sp. dan potensinya sebagai pewarna alami. *Jurnal Ilmu Kelautan*. 17(3): 176-181.
- Shaveera, C. 2013. Serapan tenaga kerja pada industri kue mochi di jalan bayangkara kecamatan cikole kota sukabumi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. Skripsi.
- Silva, M., L. Vieira, A.P. Almeida and A. Kijao. 2013. The marine macro algae of the genus *Ulva*: chemistry, biological activities and potential applications. *Oceanography*. 1(1):1-6.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soewarno, T.S. 1990. Dasar-dasar pengawasan dan standarisasi mutu pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Stone, H. dan Joel, L. 2004. Sensory evaluation practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press. California, USA.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syahfitri, N. L. 2020. Fortifikasi rumput laut *Ulva lactuca* pada ogura cake sebagai sumber serat untuk milenial. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Tabarsa, M., M. Rezaei, Z. Ramezanpour and J. Waaland. 2012. Chemical compositions of the marine algae *Gracilaria salicornia* (rhodophyta) and *Ulva lactuca* (chlorophyta) as a potential food source. *Journal of the Science. Food and Agriculture* 92: 2500 – 2505.
- Tamat, S.R., T. Wikanta dan L.S. Maulina. 2007. Aktivitas antioksidan dan toksisitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *Ulva reticulate* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5 (1): 31-36.
- Tang, P.Y. 2020. Chewy peanut mochi. Youtube, diunggah oleh Yeercorner pada 10 Desember. <https://youtu.be/1P4MN7vVeOg>.
- Valentine, G., Sumardianto, I. Wijayanti. 2020. Karakteristik nori dari rumput laut *Ulva lactuca* dan *Gelidium* sp. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(2): 295-302.
- Widyaningsih, T.D., N. Wijayanti & N. I. P. Nugrahini. 2017. Pangan fungsional: aspek kesehatan, evaluasi dan regulasi. UB Press. Malang.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Windrayani, E. 2021. Pengaruh fortifikasi tepung *Caulerpa racemosa* terhadap karakteristik dan preferensi konsumen dimsum haku sebagai pangan fungsional. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Wisnuaji, F. 2021. Pengaruh perendaman, pencucian, dan pengeringan terhadap karakteristik serta preferensi konsumen produk berbasis *Caulerpa racemosa*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- World Health Organizations. 2006. Guidelines on food fortification with micronutrients. World Health Organization and Agriculture Organization of the United Nations. Geneva, Switzerland.
- Xiao-ling, L., C. Rong, Y. Zai-yong. 2003. Elementary study on nutritional compositions of the green alga, *Ulva lactuca* in the South China Sea. Natural Science 6 (2): 79-83.
- Yaich, H., H. Garna, S. Besbes, M. Paquot, C. Blecker, dan H. Attia. 2011. Chemical composition and functional properties of *Ulva lactuca* seaweed collected in tunisia. Food Chemistry. 128 (1): 895-901.
- Yaich, Hela, G. Haikel, B. Brahim, B. Souhail, P. Michel, R. Aurore, B. Christopher dan A. Hamadi. 2015. Chemical composition and functional properties of dietary fibre extracted by englyst and prosky methods from the alga *Ulva lactuca* Collected in Tunisia.
- Yoga, IB.K.W. 2015. Penentuan konsentrasi optimum kurva standar antioksidan; asam galat, asam askorbat dan trolox® terhadap radikal bebas DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) 0,1 mM. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Yovene, K., Suwarno, Soekarto, T. Slamet, M. Annies. 1981. Dodol sirsak. Buletin Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Yusasrini, N.A.L., N.P. Damayanti. 2016. Efek hipoglikemik diet rumput laut *Caulerpa sp.* dan *Gracilaria sp.* pada tikus diabetes. Media Informasi Pengolahan Hasil Perikanan 3(1): 61-73.
- Zakaria, F. R., B.P. Priosoeryanto, E. Erniati, & S. Sajida. 2017. Karakteristik nori dari campuran rumput laut *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan, 12(1): 23-30.