

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Analytical Chemist Publisher International. 2007. Official Methods Of Analysis, 18 th edn. AOAC International, Gaithersburg, MD.
- [AOAC] 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.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis. Washington DC.
- Almadania, S. L. 2019. Pengaruh penambahan puree ubi cilembu (*Ipomea batatas* (L.) Lam) dan karagenan terhadap sifat organoleptik es krim. Jurnal tata boga. 8(1) : 226-235.
- Amelda., A., RH. F. Faradila. 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.
- Anggraeni, D. Y., S. Susanti., Y. Pratma. 2018. Sifat sensoris *rice malt* beras merah dengan konsentrasi enzim glukamilase yang berbeda. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2) : 198-201.
- 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 cottoni*) menjadi roti tinggi serat dan yodium. Jurnal ARGIPA. 3(1) : 26-36.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan hewani fisiologi pasca mortem dan teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Aprilianti, N. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikroemulsi Asam Lemak *Ulva lactuca* yang Ditambah Antioksidan Asam Askorbat. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Arbi, B., W. F. Ma'ruf., Romadhon. 2016. Aktivitas senyawa bioaktif selada laut (*Ulva lactuca*) sebagai antioksidan pada minyak ikan. Jurnal Saintek Perikanan. 12 (1) : 12-18.
- Ardani, E. N. 2018. Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Mutu Es Krim Campuran Susu Jagung Manis dan Tepung Kacang Hijau. Artikel Ilmiah Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Mataram.
- Aziz, L dan A.R. Chasani. 2020. Perbandingan struktur dan komposisi makroalga di Pantai Drini dan Pantai Krakal. Jurnal Kelautan. 13(2) : 75-86.
- Azzahra, H. 2022. Identifikasi *Ulva lactuca* dan *U. rigida* dari Zona Intertidal Pantai Krakal dan Siung Kabupaten Gunungkidul Secara Morfologi dan DNA Barcoding Menggunakan Primer Rbcl. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Azzam, A. B. 2020. Pengaruh *Ulva lactuca* L. Terhadap Aktivitas Kelenjar Tiroid Tikus (*Rattus Norvegicus* Berkenhout, 1769) Jantan Wistar Hipertriglisieridemia. Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Skripsi.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713:1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3747:2009. Kakao Bubuk. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3713:2018. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Balai Besar Pengembangan dan Pengendalian Hasil Perikanan. 2013. Laporan Tahunan 2013 Pengolahan Hasil Perikanan. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta Timur.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. UI Press Salemba. Jakarta.
- Carvalho, A.F.U., M. C. C Portela., M. B Sousa., F.S. Martins., F.C. Rocha., D. F. Farias., and J. P. A Feitosa., 2009. Physiological and physico-chemical characterization of dietary fibre from the green seaweed *Ulva fasciata delile*. Braz. J. Biol. 69 (3): 969–977.
- Clarke G., K. N., Ting, C. H., Wiart, J. F. 2013. High correlation of (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) (dpph) radical scavenging, ferric reducing activity potential and total phenolics content indicates redundancy in use of all three assays to screen for antioxidant activity of extract of plants from the Malaysian rainforest. Antioxidant. 2(1): 1-10.
- Costa, J. F., W. Merdekawati ., F. R. Otu. 2018. Analisis proksimat, aktivitas antioksidan dan komposisi pigmen *Ulva lactuca* dari perairan Pantai Kukup. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 17(1) : 1-17.
- Damanis, F. V. M., D. S. Wewengkang., I. Antasionasti. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol ascidian *Herdmania momus* dengan metode dpph (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). Jurnal Pharmacon. 9(3) : 464-469.
- Djajati, S., Sudaryati., T. Palupi. 2017. Es krim susu biji kecipir (*Psophocarous tetragonolobus l.*) dengan penambahan tepung glukomanan dan *virgin coconut oil*. Jurnal Reka Pangan. 11(2) : 23-30.
- Ekantari, N. 2016. Serat Pangan dan Kalsium *Spirulina (Arthrospira) platensis*: Perubahan Sifat Fisiko Kimia Selama Pengolahan dan Uji Bioavailabilitas In-vivo pada Tikus *Sprague dawley*. Disertasi S3 Ilmu Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ekantari, N., Y. Marsono., Y. Pranoto., E Harmayani. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering *Spirulina platensis*. Jurnal Agritech. 37(2) : 173-182.
- Fajriana, M. 2019. Rasa es krim favorit masyarakat indonesia sepanjang tahun 2019. <https://www.google.co.id/amp/s/m.fimela.com/amp/4133718/rasa-es-krim-favorit-masyarakat-indonesia-sepanjang-tahun-2019>. Diakses pada 14 September 2021. Pukul 13.51 WIB.

- Fatmawati, I. 2019. Peningkatan Tekstur dan Stabilitas Es Krim *Spirulina platensis* selama Masa Penyimpanan dengan Mono- dan Di-gliserida. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Skripsi.
- Fauziyah, N dan D. A. Regita. 2020. Es Krim Tape Ketan Hitam Cegah Konstipasi Anak Usia Prasekolah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Bandung.
- Filiyanti, I., D. R. Affandi., B. S. Amanto. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai substitusi susu skim dalam pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. Jurnal Teknosains Pangan. 2(2) :57-65.
- Ghosh, R., K. Banerjee., and A. Mitra. 2012. Eco-biochemical studies of common seaweeds in the lower gangetic delta in : *handbook of marine macroalgae. Biotechnology and Applied Phycology*. John Wiley & Sons, Ltd : 45 – 57.
- Guehi, S.T., M. Dingkuhn., E. Cros., G. Fourny., R. Ratomahenina., G. Moulin., A. C. Vidal. 2008. Impact on cocoa processing technologies in free fatty acids formation in stored raw cocoa beans. African J. of Agric. Res. 3(3): 174-179.
- Guiry, M.D. and G.M Guiry. 2022. AlgaeBase. World-Wide Electronic Publication, National University Of Ireland, Galway (Taxonomic Information Republished From Algaebase With Permission Of M.D. Guiry). *Ulva lactuca* Linnaeus, 1753. Accessed through: World Register of Marine Species at: <https://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=145984> on 2022-06-01.
- Hadi, A dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh penambahan bubuk cokelat terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman instan bekatul. Aceh Nutrition Journal. 1(2) : 121-129.
- Hammerstone J. F., S. A. Lazarus., H. H. Schmitz. 2000. Procyanidin content and variation in some commonly consumed foods. J Nutrition. 130: 2086S-2092S.
- Handayani, T. 2016. Karakteristik dan aspek biologi *Ulva* spp. (*Chlorophyta, Ulvaceae*). Jurnal Oseana. 41(1) : 1-8.
- Hardhani, M. S. P. 2016. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Bubuk Cokelat Terhadap Aroma dan Rasa Dalam Pembuatan Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kambing Etawa. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Skripsi.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pematik) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. Jurnal GAMMA. 7(1) : 20-26.
- He, W. M., Z. Wei., Y. Ruijin. 2019. Effects of wheat gluten modified by deamidation-heating with three different acids on the microstructure of model oil-in-water and rheological-physical property of ice cream. Journal Food Hydrocolloids. 87: 679-690.
- Helmalia, A. W., Putrid., A. Dirpan. 2019. Potensi rempah-rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional. Canrea Jurnal. 2(1) : 26-31.
- Hendradi, E., U. Chasanah., T. Indriani., dan F. Fionnayuristy. 2013. Pengaruh gliserin dan propilenglikol terhadap karakteristik fisik, kimia dan spf sediaan krim tipe

- o/w ekstrak biji kakao (*Theobroma cacao L.*) (kadar ekstrak kakao 10%, 15% dan 20%). Jurnal Pharma Scientia. 2(1): 31-42.
- Herlinawati., Ni Desak Putu D., I Wayan A., W. K. D. Ayu Putu. 2018. Keanekaragaman dan kerapatan rumput laut alami perairan pulau Serangan Denpasar Bali. Journal of Marine and Aquatic Science. 4(1) : 22-30.
- Hersasanti, M. 2020. Pengaruh *Ulva lactuca* L. Terhadap Perilaku Serupa Depresi Tikus (*Rattus Norvegicus* Berkenhout, 1769) Jantan Galur Wistar Hipertrigliseridemia. Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Skripsi.
- Hii , C. L., C. L. Law., S Suzannah., Misnawi., M. Cloke. 2009. Polyphenols in cocoa (*Theobroma cacao L.*). Asian Journal of Food and Agro Industry. 2(4) : 702-722.
- Hudaifah, I., D. Mutamimah., A. U. Utami. 2020. Komponen bioaktif dari *Eucheuma cottonii*, *Ulva lactuca*, *Halimeda opuntia* dan *Padina australis*. Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan. 2(2) : 63-70.
- Idayati, E., A. A. Bele., R. W. Sir. 2018. Akseptabilitas es krim dengan fortifikasi mesocorp lontar (*Borassus flabeliffer L.*) sebagai antioksidan dan serat pangan alami. Jurnal Agrotech. 38(3):251-258.
- Iflahah, M. A., N. M. Puspawati., N. M. Suaniti., 2016. Aktivitas antioksidan biji kakao (*Theobroma cacao L.*) dalam menurunkan kadar 8-hidroksi-2'deoksiguanosin dalam urin tikus setelah terpapar etanol. Journal of Applied Chemistry. 4:113-119.
- Indahyani, D. E., D. Praharani., I. Barid., A. T. W. Handayani. 2019. Aktivitas antioksidan dan total polisakarida ekstrak rumput laut merah, hijau dan coklat dari pantai Jangkar Situbondo. Jurnal Stomatognatik Kedokteran Gigi Unek. 16(2) :n64-69.
- Indrawati, G., I Wayan A., I Nyoman M. 2007. Studi komunitas rumput laut di Pantai Sanur dan Pantai Sawangan Nusa Dua Bali. Jurnal Ecotrophic. 4(2): 73-79.
- Jacoeb, A. M., T. Hidayat., R. Chrystiawan. 2018. Perubahan komponen serat rumput laut *Caulerpa* sp.(dari Tual, Maluku) akibat proses perebusan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. 10(1): 35-48.
- Juwita, R. I., A. Syauqy., G. Anjani., D. N. Afifah. 2020. Analisis zat gizi es krim pisang batu (*Musa balbisiana colla*) sebagai pangan fungsional pencegah kanker kolorektal. Journal of Nutrition Colleger. 10(1) : 10-17.
- Kidgel, Joel T., M. Magnusson., R. de Nys., C. R. K. Glasson. 2019. Ulvan: a systematic review of extraction, composition and function. Journal Algal Research. 39(1) : 1-20.
- Ktari, L. 2017. Pharmacological potentialof *Ulva* species: a valuable resource. Journal of Analytical & Pharmaceutical Research. 6(1): 1-4.
- Kurniawan, R., Nurjanah., A. M. Jacoeb., A. Abdullah., R. M. Pertiwi. 2019. Karakteristik Garam Fungsional dari Rumput Laut Hijau *Ulva lactuca*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 22(3): 573-580.
- Misnawi dan Jinap S. 2008. Kakao. Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Morelli, A., A. Massironi., D. Puppi., D. Creti., E. D. Martinez., C. Bonistall., C. Fabroni., F. Morgenii., F. Chiellini. 2019. Development of ulvan-based emulsions containing flavour and fragrances for food and cosmetic applications. *Flavour and Fragrance Journal*. 34 (6): 411-425.
- Mulyati, A. C., M. Yulistiyanto., Hersasanti., Z. Rais. 2019. Potensi Nutriulva Sebagai Suplemen Hematologis. Laporan Penelitian Kolaborasi Dosen dan Mahasiswa 2019 Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada. 1-18.
- Muyani, T., Rosida., A. P. Vanto. 2014. Pembuatan es krim rumput laut (*Phaeophyceae*). *Jurnal Rekapangan*. 8(1) : 13-21.
- Nurmiyati. 2013. Keragaman, distribusi dan nilai penting makro alga di Pantai Sepanjang Gunung Kidul. *Bioedukasi*. 6(1) : 12-21.
- Nusa, M. I., M. D. Masyhura., F. A. Hakim. 2019. Identifikasi mutu fisik kimia dan organoleptik penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) pada pembuatan es krim sari kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 2(2) : 47-51.
- O'sullivan, A.M.N. 2013. Cellular and In-vitro Models To Assess Antioxidant Activities of Seaweed Extracts and The Potential Use of The Extracts as Ingredients. National University of Ireland. Philosophy in Food and Nutritional Sciences. Thesis.
- Olivera, T T.B., M . Izabel., B. S. Mariana., S. B. Eliete ., F. M. Leonardo., I. D. Janice., P. L. G. T. Pedro., Andressa de O. C., Elba dos S. B. M., Maria B. A. G., Valterney L. D., Ligia R. R. S. 2021. Microencapsulation of *Spirulina* sp. LEB-18 and its incorporation in chocolate milk: properties and functional potential. *Journal Food Science and Technology* 148. 1-8.
- Orilda, R., I. Bustami., Uju. 2021. Pengeringan rumput laut *eucheuma cottonii* menggunakan oven dengan suhu yang berbeda. *Jurnal Perikanan Terpadu*. 2(2): 11-23.
- Othman, A., Ismail, A., Ghani, N.A., Adenan, I., 2007. Antioxidant capacity and phenolic content of cocoa bean. *Food Chemistry*. 1523-1530.
- Paembong, A. 2012. Mempelajari Perubahan Kandungan Polifenol Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) dari Hasil Fermentasi Yang Diberi Perlakuan Larutan Kapur. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makassar. Skripsi.
- Pangastuti, H. 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.
- Prasetyaningsih, A. dan D. Rahardjo. 2016. Keanekaragaman dan bioaktivitas senyawa aktif makroalga Pantai Wediombo Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Agrisains*. 17(1) : 107-115.
- Putri, R. T., L. Hardjito., J. Santoso. 2020. Optimasi hidrolisis mikrobiologi serta bioaktivitas antibakteri, antioksidan, dan antikoagulan hidrolisat *Ulva lactuca*. *Jurnal JPB Kelautan dan Perikanan*. 15(2) : 123-132.

- Rahmawati, R.D., Purwadi., D. Rosyidi. 2012. Tingkat penambahan bahan pengembang pada pembuatan es krim instan ditinjau dari mutu organoleptik dan tingkat kelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*. 2(3):1-9.
- Raj, R., R. Anandan., K. K. Asha., V. Susmita., S. Mathew., Ravishankar CN. 2020. Nutritional and human healthcare aspects of *Ulva lactuca*. *Chemical Science Review and Letters*. 9(34) : 541-545.
- Ramadhan, W., Uju., S. D. Hardiningtyas., R. F. Pari., Nurhayati., D. Sevice. 2022. Ekstraksi polisakarida ulvan dari rumput laut *Ulva lactuca* berbantu gelombang ultrasonik pada suhu rendah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 25(1) : 132-142.
- Ramlah, S., M. Yumas., Wahyuni. 2020. Karakteristik pangan fungsional dari pasta dan bubuk kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 15(2): 12-26.
- Reubun, Y, T. A., K. Shirly., S. Siswa., S. Partomuan. 2020. Pengeringan beku ekstrak herba pegagan (*Centella asiatica*). *Jurnal Sainstech Farma*. 13(2) : 113-117.
- Ristanti, E. Y., Suprpti., A. Dhenok. 2016. Karakteristik komposisi asam lemak pada biji kakao dari 12 daerah di Sulawesi Selatan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 11(1) : 15-22.
- Rozi, A. 2018. Pengaruh Penggunaan *Emulsifier* dan Kecepatan Pengadukan yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim. *Jurnal Perikanan Terpadu*. 1(2) : 1-14.
- Salindri, R. A. 2021. Pengaruh Penambahan Angkak pada Es Krim Cokelat *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Samosir, A. P., R. J. R Max ., C. Gayatri . 2012. Uji aktivitas antioksidan dan total flavonoid pada ekstrak pinang yaki (*Areca vestiaria*). *Jurnal Unsrat Pharmacon*. 1(2) : 1-6.
- Saputra, T. A. D. 2020. Tingkat penerimaan rasa umami pada produk penyedap rasa berbahan rumput laut *Ulva lactuca* L. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Thesis.
- Saraswati, R. D. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Mikroemulsi Asam Lemak *Ulva lactuca*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Setyaningsih, D., A. Anton., P.S. Maya. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyorini, M., Y.B. Iwan., N. Ekantari. 2009. Pengaruh Penambahan *Spirulina platensis* pada Pembuatan Es Krim Vanila terhadap Tingkat Penerimaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional Tahunan VI Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan.
- Soukoulis, C., I. Chandrinos., C. Tzia. 2008. Study of the functionality of selected hydrocolloids and their blends with k-carrageenan on storage quality of vanilla ice cream. *Food Science and Technology*. 41: 1816-1827.
- Sriwahjuningsih., D. H., M. R. Crisya. 2022. Analisis keanekaragaman dan kelimpahan makroalga di Kawasan Pantai Rancabuaya Desa Purbayani Kabupaten Garut. *Journal of scientific of Mandalika*. 3(3).

- Suryani, T. D, 2006, Pengaruh Tingkat Penggunaan Starter Yogurt Terhadap Overrun, Kecepatan Meleleh dan Mutu Organoleptik Fermented *Ice cream*, Skripsi, Malang: Universitas Brawijaya.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syahfitri, N. L. 2020. Fortifikasi rumput laut *Ulva lactuca* pada *ogura cake* sebagai sumber serat untuk milenial. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY. 15 (1) : 1-5.
- Tianasari, E., M. S. Junaidi., S. Distantina. 2018. Nori Berbasis Rumput Laut *Ulva lactuca* *Linnaeus* dan *Eucheuma cottonii* : pengaruh komposisi. Seminar Nasional Teknik Kimia Ecosmart 2018.115-121.
- Utami, R. R. 2018. Antioksidan biji kakao: pengaruh fermentasi dan penyangraian terhadap perubahannya (ulasan). Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 13(2) : 75-85.
- Wahyudi, T., T. R. Pangabean., Pujiyanto. 2008. Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agrobisnis dari Hulu Hingga Hilir. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wichard, T., B. Charrier., F. Mineur., J. H. Bothwell., O. D. Clerck., J.C. Coates. 2015. The green seaweed *Ulva*: a model system to study morphogenesis. Review Article Frotiers in Plant Science. 6(1) :1-8.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisnuaji, F. 2021. Pengaruh Perendaman, Pencucian, dan Pengeringan terhadap Karakteristik Serta Preferensi Konsumen Produk Berbasis *Caulerpa racemosa*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Yaich, H., A. B. Amira., F. Abbes., M. Bouaziz., S. Besbes., Richel, A., Garna, H. 2017. Effect of extraction procedures on structural, thermal and antioxidant properties of ulvan from *Ulva lactuca* collected in Monastir coast. International Journal of Biological Macromolecules, 105, 1430–1439. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2017.07.141
- Yaich, Hela., Haikel G., Brahim B., Souhail B., Michel P., Aurore R., Christopher B., Hamadi A. 2015. Chemical composition and functional properties of dietary fibre extracted by englyst and prosky methods from the alga *Ulva lactuca* Collected in Tunisia.
- Yoga, I.B.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. Prosiding Seminar Nasional “Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015”. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Yu-Qing, T., K. Mahmood., R. Shehzadi., M. F. Ashraf. 2016. *Ulva lactuca* and its polysaccharides: food and biomedical aspects. Journal of Biology, Agriculture and Healthcare. 6(1): 140-151.