

DAFTAR PUSTAKA

- Adini, S., E. Kusdiyantini, dan A. Budiharjo. 2015. Produksi bioetanol dari rumput laut dan limbah agar *Gracilaria* sp. dengan metode sakarifikasi yang berbeda abstrak. Jurnal Bioma. 16(2): 65–75.
- Aditia, R. P., A. Munandar, D. Surilayani, S. Haryati, M. H. Sumantri, B. A. Meata, A. N. Hasanah dan G. Pratama. 2021. Karakteristik mi kering dengan substitusi tepung rumput laut *Gracilaria* spp. Journal of Local Food Security 2(1): 83-90.
- Adriani, S. Estu, Jazalia dan Waryana. 2010. Tingkat pengetahuan GAKY dengan penanganan garam beryodium oleh Ibu Rumah Tangga di Desa Belah, Kecamatan Donorejo Kabupaten Pacitan, MGMI Vol. No. 1, Juni 2010.
- Adriani, M. 2012. Pengantar gizi masyarakat. Jakarta: Prenada Media Grup.
- Adriani, M. Dan B. Wirdjatmasi. 2012. Pengantar Gizi Masyarakat. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Alganex.com. 2021. *Gracilaria* sp. https://alganex.com/en_US/products/gracilaria-sp. Diakses 13 November 2021.
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggadiredja, J. T., A. Zalnika., H. Purwoto dan S. Istini. 2006. Rumput laut. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anggadiredja, J. T., A. Zalnika., H. Purwoto dan S. Istini. 2010. Rumput Laut cet. 5. Penebar Swadaya. Jakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Arfi, F. 2020. Analisis kadar air, kadar kotoran, dan asam lemak bebas pada inti kelapa sawit secara kuantitatif di PTPN 1 PKS Tanjung Seumentoh Aceh Tamiang. Lingkar: Journal of Environmental Engineering. 1(1): 19-26.
- Arisman. 2004. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Kedokteran EGC. Jakarta.
- Arisyi, M. N., T. Estiasih, J. M. Maligan. 2016. Fortifikasi senyawa bioaktif pada mi instan : kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(2).

- Beck, M.E. 2011. Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya Dengan Penyakit-penyakit untuk Perawat dan Dokter. Andi. Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1985. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chaidir, A. 2007. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat. Thesis. IPB. Bogor.
- Cholik, R.S. 2015. Optimalisasi Penggunaan Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) pada Mie Basah Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat Dan Sumber Iodium. Fakultas Ekologi. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Corputty, L.S., dan R. Emma. 2008. Pengaruh Fortifikasi Iodium Asal Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) terhadap Karakteristik Tortilla Chips. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Skripsi.
- Darmawan, M., Tazwir, dan H. E. Irianto. 2004. Fortifikasi kue keik menggunakan bubuk *Gracilaria* spp. dan *Sargassum filipendula* sebagai sumber asam lemak omega-3 dan iodium. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. 10(3): 85-93.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. 2012. Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Edisi Revisi. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Deyulmar, B.A., Suroto, dan I. Wahyuni. 2018. Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Kelelahan Kerja Pada Pekerja Pembuat Kerupuk Opak Di Desa Ngadikerso, Kabupaten Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 6(4).
- Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat Direktorat Bina Gizi Masyarakat. 2010. Pedoman Pelaksanaan Pemantauan Garam Beriodium di Tingkat Masyarakat. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Egi, E., R. Rediansah, dan F. Muhammad. 2020. Rancang Bangun Mesin Pencetak Opak Singkong. Doctoral dissertation, Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
- Francavilla, M., M. Franchi, M. Monteleone, dan C. Caroppo. 2013. The red seaweed *gracilaria gracilis* as a multi products source. Journal of Marine Drugs. 11 : 3754–3776.
- Gede, R., M. S. Tulasi, dan V. A. Bhai. 2013. Seaweeds : A novel biomaterial. International Journal of Phamacy and Pharmaceutical Sciences. 5(2): 40–44.
- Ghufran, M. H. K. K. 2010. Kiat Sukses Budidaya Rumput Laut di Laut dan

Tambak. Lily Publisher. Yogyakarta.

- Gibney, M. J. 2009. Public Health Nutrition. Diterjemahkan oleh dr. Andry Hartono dengan judul Gizi Kesehatan Masyarakat. EGC. Jakarta.
- Hasanah, R. U. 2007. Pemanfaatan rumput laut (*Gracilaria* sp.) dalam meningkatkan kandungan serat pangan pada sponge cake. Universitas Pertanian Bogor. Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id>.
- Hendri, M., Rozirwan., dan A. Rezi. 2017. Optimization of *Gracilaria* sp. cultivation using vertikultur system. International Journal of Marine Science. 7(43): 411-422
- Huda N., I. Boni, dan I. Noryati. 2009. The Effect Of Different Ratios Of Dory Fish To Tapioca Flour On The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour And Hardness Of Fish Crackers. International Food Research Journal. 16: 159-165.
- Ito, K., dan Hori, K. 1989. Seaweed: chemical composition and Potential Uses. Food Reviews International. 5(1): 101-144.
- Jiron, H. M. K., F. Khanifah, dan I.V.H. Rahmawati. 2020. Penentuan Kadar Karbohidrat Singkong Rebus Pada Perbedaan Lama Perebusan 15, 20 Dan 25 Menit. Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika. Jombang.
- Kemenkes RI. 2013b. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2013. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kılınç, B., S. Cirik, dan G. Turan. 2013. Seaweeds for food and industrial applications. In Food Industry. IntechOpen.
- Komarawidjaja, W., dan D. A. Kurniawan. 2008. Tingkat filtrasi rumput laut (*Gracilaria* sp.) terhadap kandungan ortofosfat (P₂O₅). Jurnal Teknik Lingkungan. 9(2): 180–183.
- Lathifah, N., dan S. Sumarmi. 2018. Faktor yang berhubungan dengan status iodium anak usia sekolah di Indonesia. Jurnal Berkala Epidemiologi. 6(2): 147-156.
- Listiyana, D. 2014. Substitusi tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) pada pembuatan ekado sebagai alternatif makanan tinggi yodium pada anak sekolah. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang. Skripsi.
- Ma'ruf, W. F., R. Ibrahim, E. N. Dewi, E. Susanto, dan U. Amalia. 2013. Profil rumput laut *Caulerpa racemosa* dan *Gracilaria verrucosa* sebagai *edible food*. Jurnal Saintek Perikanan. 9(1): 68-74.

- Merdekawati, W., dan A. B. Susanto. 2009. Kandungan dan komposisi pigmen rumput laut serta potensinya untuk kesehatan. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*. 4(2): 41-47.
- Monikasari, N.N.T., I.D.W. Gunam, dan N.W. Wisaniyasa. 2021. Pemanfaatan tepung rumput laut *Gracilaria* sp. pada tempe sebagai alternatif pangan sumber yodium. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 16(1) : 53-61.
- Mubarak, H., S. Ilyas, W. Ismail, I.S. Wahyuni, S.T. Hartati, E. Pratiwi, Z. Jangkaru dan R. Arifudin. 1990. Petunjuk Teknis Budidaya Rumput Laut PHP/KAN/PT/ 13/1990. Jakarta: 93hal.
- Munandar A. D. Surilayani, S. Haryati, M.H. Sumantri, R.P. Aditia, dan G. Pratama. 2019. Characterization Flour of Two Seaweeds (*Gracilaria* spp. and *Kappaphycus alvarezii*) for Reducing Consumption of Wheat Flour in Indonesia . *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 383: 1-3. Doi:10.1088/1755-1315/383/1/012009
- Nurman, G., U. Pato, dan Y. Zalfiatri. 2017. Rasio tepung sagu dan ikan montan (*Thynnichthys polylepis*) terhadap karakteristik kerupuk. *Jurnal Sagu*. 16(2): 17-25.
- Prinkestasari, L. D., dan L. Amalia. 2015. Formulasi rumput laut *Gracilaria* sp. dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. *Jurnal Gizi Pangan*. 10(3): 185–196.
- Ristanti. 2003. Pembuatan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Sumber Iodium dan Dietary Fiber. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Rosalita, H. Syam, dan R. Fadhillah. 2018. Pengaruh perendaman dengan asam jeruk nipis dan air cucian beras terhadap kualitas organoleptik puding rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4: 92-103. doi: 10.26858/jptp.v4i0.6917
- Santika, L. G., W. F. Ma'aruf, dan Romadhon. 2014. Karakteristik agar rumput laut *Gracilaria verrucosa* budidaya tambak dengan perlakuan konsentrasi alkali pada umur panen yang berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 98–105.
- Santosa, A., dan D. Kurniawan. 2016. Karakteristik tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*). In *National Conference of Applied Sciences Engineering, Business and Information Technology*. Politeknik Negeri Padang.
- Sari, B. P., M. J. Septian, dan R. Wulandari. 2013. Optimalisasi parameter pengukusan untuk meningkatkan kerenyahan keripik.

- Sarlan. 2009. Gangguan Akibat Kekurangan Yodium (GAKY). Pamularsih. Jakarta.
- Septiana, A. T., H. S. Rukmini dan Sujiman, 2013. Pengaruh pembahan *Eucheuma cottonii* pada berbagai proporsi daging ikan tenggiri terhadap derajat pengembangan dan kerenyahan kerupuk ikan tenggiri. Pertanian Fakultas Pertanian. Univeritas Jenderal Sudirman. Skripsi.
- Septiriyani, V. I. 2017. Potensi Pemanfaatan Singkong (*Manihot Utilissima*) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Puter Secara Tradisional. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Skripsi.
- Setiawan, D.N., T.D. Sulistiyatidan, E. Suprayitno. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. THPi Student Journal. 1(1): 21-32.
- Setiawan E. 2002. Diversifikasi Produk Tradisional Kerupuk Getas dari Ikan Lele (*Clarias batracus* L.) dan Ikan layur (*Trichiurus* sp). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Sholihaa, I. 2019. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Dawet Rumput Laut. Jurnal Biologi dan Pembelajarannya, 6(1): 1-6
- Siagian, A. 2003. Pendekatan Fortifikasi Pangan untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizi Mikro. Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Sulawesi Utara.
- Steel RGD and J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Supadmi, O. Emilia, and H. Kusnanto. 2007. Hubungan Hipertiroid dengan Aktivitas Kerja. Berita Kedokteran Masyarakat. 23(3).
- Supariasa, I.N. 2001. Penilaian Status Gizi. EGC. Jakarta.
- Tarkono, T., S. Irza, dan B. Yanuar. 2017. Pembuatan Alat Press Opak Singkong Menggunakan Motor Listrik AC.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2).
- Wandara, B. O., dan R. Auliana. 2020. Pembuatan yammie seafood dengan fortifikasi udang jerbung dan ikan tuna. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. 15(1).
- Wahyuningsih, N. E., N. Susanto, dan F. Arifan. 2018. Uji Perbandingan Kandungan Zat Gizi Pada Opak Mentah Dan Pada Opak Matang Guna

Meningkatkan Kualitas Pemasaran Dan Produksi Di Kelurahan Candirejo Kecamatan Tuntang. SNKPPM. 1(1) : 415-418.

[WHO] World Health Organization. 2007. Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination: a guide for programme managers. (3rd ed). World Health Organization. USA. <https://doi.org/ISBN9789241595827>.

[WHO] World Health Organization, and Agriculture Organization of the United Nations. 2006. Guidelines on food fortification with micronutrients.

Wibowo, L., dan F. Fitriyani. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan. (2) : 101 – 109.

Winarno, F.G. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Sinar Pustaka. Jakarta.

Winarno FG. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zava, T. T., dan D. T. Zava. 2011. Assessment of Japanese iodine intake based on seaweed consumption in Japan: A literature-based analysis. Thyroid Research. 4(14): 1-7. doi:10.1186/1756-6614-4-14.

Zulfahmi, A.N., Y. Yuniarti, N.D. Hastuti, dan I. Cholid. 2021. Pengaruh penambahan ikan rucah pada pembuatan opak singkong terhadap sifat fisikokimia. Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan.1(2): 77-85.