

## DAFTAR PUSTAKA

- Amin. 2009. IPTEK Talk : Pengembangan *MOCAF* Sebagai Sumber Pangan Alternatif. [Http://www.ristek.go.id](http://www.ristek.go.id). Diakses tanggal 15 November 2010.
- Anonim. 1990. *Association of Official Analytical Chemistry Official Methods of Analysis*. 18<sup>th</sup> editor. Benjamin Franklin. Washington D.C.
- Anonim. 2007. Serat. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Anonim. 2008. Mi Kaya Yodium dan Serat Setelah Ditambahkan Rumput Laut. [Http://rumputlaut.org](http://rumputlaut.org). Diakses tanggal 7 Oktober 2010.
- Anonim. 2009. Pengembangan Industri *Mocaf*. [Http://www.bappenas.go.id](http://www.bappenas.go.id). Diakses tanggal 7 Oktober 2010.
- Anonim. 2010. Mengenal mi lebih dekat. [Http://www.ot.co.id/Research life](http://www.ot.co.id/Research_life). Diakses tanggal 13 November 2010.
- Anonim. 2010b. Sertifikasi Analisis *Mocaf*. Universitas Jember. Jember
- Anonim. 2011. Pembesaran Kelenjar Gondok. [Http://pharos.co.id/news-a-media/53-beritakesehatan/475-pembesaran-kelenjar-gondok.html](http://pharos.co.id/news-a-media/53-beritakesehatan/475-pembesaran-kelenjar-gondok.html). Diakses tanggal 27 Januari 2011.
- Anonim. 2011b. Cakra Kembar. <http://www.bogasari.com/produk/lihat-produk.aspx?b=cakra-kembar>. Diakses tanggal 28 Januari 2012.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Maryland.
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Apriani, D.R. 2011. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Pada Snack Mi Kering Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (*Mocaf*). Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Astawan, M. 2003. Agar-agar Pencegah Hipertensi dan Diabetes. [Http://www.gizi.net](http://www.gizi.net). Diakses tanggal 1 Oktober 2010.
- Astawan, M, S. Koswara dan F.Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Yodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Atmadja, W.S, Sulistijo, A. Kadi dan R. Sahari. 1996. Pengenalan Jenis Rumput Laut di Indonesia. LIPI. Jakarta.
- Doty, M.S. 1985. *Taxonomy of Economic Seaweeds: Euचेuma alvarezii sp.nov (Gigartinales, Rhodophyta) from Malaysia*. California Sea Grant College Program. California.
- Doty, M.S. 1986. *Biotechnological and Economic Approaches to Industrial Development Based on Marine Algae in Indonesia. Summ. Rep. Workshop on Marine Algae Biotechnology*. National Academy Press. Washington DC.
- Emilia. 2010. Temuan Pertama di Dunia Tepung Mocaf Pengganti Terigu. [Http://belajarmengajar.blogspot.com](http://belajarmengajar.blogspot.com). Diakses tanggal 10 November 2010.
- Fitriani, A. 2008. Pengaruh Penambahan Rumput Laut *Euचेuma Cottonii* Terhadap Kandungan Serat Nugget Ikan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Gaman, P.M. and K.B. Sherrington. 1994. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 1984. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. John Wiley and Sons. Canada.
- Isnawati, T.2004. Pengembangan Olahan Mi Tepung Singkong Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak. Jurusan Teknik Boga dan Busana UNY. Yogyakarta
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Muchtadi, D .1983.Serat Makanan . ITP FATETA IPB. Bogor.
- Nindyaning, R. 2007. Potensi Rumput Laut. [Http://rumputlaut.org](http://rumputlaut.org). Diakses tanggal 28 September 2010.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio. 2002. Fisiologi Nutrisi. IPB Press. Bogor.

- Prosky, L and J.W. De Vries. 1992. *Controlling Dietary Fiber in Food Product*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Rahayu, R. 2003. Penambahan Rumput Laut *Euchema Cottonii* Untuk Memperkaya Kandungan Yodium dan Serat Pangan Makanan Jajanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ristanti. 2003. Pembuatan Tepung Rumput Laut (*Euchemaa cottonii*) Sebagai Sumber Yodium dan *Dietary Fiber*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Sigit. 2011. Teknik Pengolahan Tepung Mocaf. <http://epetani.deptan.go.id/budidaya/teknik-pengolahan-tepung-mocaf-2897>. Diakses tanggal 3 April 2012.
- Standar Nasional Indonesia, Mi Kering(SNI 01-2974-1992).
- Sosiawan, A. 1996. Penambahan Rumput Laut *Turbinaria Sp.* Dan *Sargassum Sp.* Untuk Meningkatkan Kandungan Yodium Mi basah. Teknologi Pertanian UGM. Skripsi.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suyanti. 2008. Membuat Mi Sehat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Thaha, R, D.Dachlan dan J. Nurhaedar. 2001. Analisis Faktor Resiko Coastal Goiter. Badan penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Trisnowo, L.E.J. 1993. Iodium Mikronutrial Essential. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Ubaedillah. 2008. Kajian Rumput Laut *Euchema Cottonii* Sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan. IPB. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirjatmaji, B, A. Merryana, dan P. Sri . 2002. Pemanfaatan Rumput Laut *Euchema Cottonii* Dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat dan Yodium Tepung Terigu dalam Pembuatan Mi Basah. Jurnal Medika Eksakta vol 3 No. 1 April 2002 : 89-104.
- Wisnu, R. dan D. Rahmawati. 2009. Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) Di Pulau Karimunjawa Dengan Proses Pengeringan Berbeda. [Http : eprints.undip.ac.id/20602/1/Artikel\\_rumput\\_laut.doc](http://eprints.undip.ac.id/20602/1/Artikel_rumput_laut.doc). Diakses tanggal 27 Januari 2011.