

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, Murdinah, dan Wahyuni, T. 2020. The nutritional quality and preference of wheat noodles incorporated with *Caulerpa* sp. seaweed. *International Food Research Journal*. 27(3), 445-453.
- Ahmad, A., Z. Zamzila, H. Z. Abdul, N. M. Norakma, dan M. N. Nazihah. 2018. Chemical composition and sensory properties of *Caulerpa racemosa* seaweed yellow noodle. *International Journal of Engineering & Technology*. 7(4), 6670 – 6672.
- Andriany, P. dan S. Chismirina. 2011. Pengaruh ekstrak kelopak bunga rosella terhadap pertumbuhan *Candida albicans* di rongga mulut. *dentika Dental Journal*. 16(2).
- Association of Official Analytical Chemists [AOAC] . 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Washington DC.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 2354.1-2006. Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut Dalam Asam pada Produk Perikanan. BKIPM, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2987-2015. Mi Basah. BKIPM, Jakarta.
- Baleta, F. N., M. B. Jonathan, C. R. Olivia, B. N. Amaro, dan D. C. Jayson. 2017. Phytochemicals screening and antimicrobial properties of *Sargassum oligocystum* and *Sargassum crassifolium* extracts. *J. Med. Plants Stud*. 5(1), 382–87.
- Bendary, E., R. R. Francis, H. M. G. Ali, M. I. Sarwat, dan S. El Had. 2013. Antioxidant and Structure–activity Relationships (SARs) of some phenolic and anilines compounds. *Annals Agricul. Sci*. 58(2), 173–81.
- Billina, A., W. Sri, dan S. Diding. 2014. Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(2), 109 – 116.
- Boeing, J. S., B. E. Oliviera, E. B. Costa, M. P. Fernandes, A. V. de Cinque dan V. J. Vergilio. 2014. Evaluation of solvent effect on the extraction of phenolic compounds and antioxidant capacities from the berries: application of principal component analysis. *Chemistry Central Journal*. 8(1), 2-9.
- Dang, T., B. M. Christopher, I. Altena, dan Christopher. 2017. Comparison of chemical profile and antioxidant properties of the brown algae. *International Journal of Food Science & Technology*. 53(1), 1-7.
- Fiedor, J., dan Burda, Kvetosiava. 2014. Potential role of carotenoids as antioxidants in human health and disease. *Nutrients*. 6(2), 466–88.

- Fitton, H. 2005. Marine Algae and Health: A review of the scientific and historical literature. *Glycoscience and nutrition*, 6.
- Ganesan, P., C. S. Kumar, dan N. Bhaskar. 2008. Antioxidant properties of methanol extract and its solvent fractions obtained from selected indian red seaweeds. *Bioresource Technology*. 99, 2717-2723.
- Gazali, M., N. Nurjanah, dan N. P. Zamani 2018. eksplorasi senyawa bioaktif alga coklat *Sargassum* sp. agardh sebagai antioksidan dari pesisir barat Aceh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 167.
- Ginting, R., dan H. Amir. 2020. Karakteristik flakes dengan fortifikasi tepung *sargassum hystrix* sebagai pangan fungsional. *industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9(3), 241-251.
- Goh, K. K., S. Normah, dan Baharum. 2016. Metabolite profiling reveals temperature effects on the vocs and flavonoids of different plant populations. *Plant Biol (Stuttg)*. 1,130-139.
- Halimah, S. N., R. A. Suryani, S. W. Wijayanti, R. A. Pangestu, G. D. Deni, dan Romadhon. 2016. Fortification seaweed noodles [*Eucheuma cottonii* (Weber-van Bosse, 1913)] with nano-calcium from bone catfish [*Clarias batrachus* (Linnaeus, 1758)]. *Aquatic Procedia*. 7, 221-225.
- Han, C., M. Meng, L. Man, dan S. Qingjie. 2020. Further interpretation of the underlying causes of the strengthening effect of alkali on gluten and noodle quality: Studies on gluten, gliadin, and glutenin. *Food Hydrocolloids*. 103, 2-10.
- Husni, A., Putra, Deffy. R., dan B. L. I. Yusuf. 2014. Aktivitas antioksidan *Padina* sp. pada berbagai suhu dan lama pengeringan. *JPB Perikanan*. 9(2), 165-173.
- Hwang, Eun-Sun dan Thi, Nhuan, Do. 2014. Effects of extraction and processing methods on antioxidant compound contents and radical scavenging activities of laver (*Porphyra tenera*). *Journal of Preventive Nutrition and Food Science*. 19(1), 40-48.
- Iru, S. Wa Ode., Harimu, La, dan Haeruddin. 2022. Analisis kandungan gizi mie dari campuran tepung umbi kano (*Dioscorea alata* L.) dan tepung rumput laut (*Eucheuma spinosum*) asal Wakatobi. *Jurnal Ilmu Kimia dan Pendidikan Kimia*. 11(1), 11-19.
- Ismail, Norra., A. Aminah, dan R. Suri. 2016. Effects of drying methods, solvent extraction and particle size of Malaysian brown seaweed, *Sargassum* sp. on the total phenolic and free radical scavenging activity. *International Food Research Journal*. 23. 1558-1563.
- Kadi, A. 2005. Beberapa catatan kehadiran marga *sargassum* di perairan Indonesia. *Oseana*. 30(4), 19-29.

- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Keyimu, X. G. 2013. The effects of using seaweed on the quality of asian noodle. Journal Food Process Techno. 4(3),1-4.
- Kining, E., A. L. Rhea, dan H. Halima. 2021. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas poiret*) dan rumput laut (*Euchema cottonii*) terhadap kualitas mie basah. Jurnal Of Nutrition And Culinary. 1(2), 26-36.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. <<https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>> diakses 27 Mei 2022.
- Kumalasari, Eka, dan Sulistyani, Nanik. 2011. Aktivitas antifungi ekstrak etanol batang binahong (*Anredera cordifolia* (tenore) steen.) terhadap *Candida albicans* serta skrining fitokimia. Pharmacia. 1(2). 51-62
- Kumar, K. S., G. Kandasamy, dan R. P. V. Subba. 2008. Antioxidant potential of solvent extracts of *Kappaphycus alvarezii* (doty) doty-an edible seaweed. Food Chem. 107, 289-295.
- Kusumaningrum, I., B. H. Rini, dan H. Sri. 2007. Pengaruh perasan *Sargassum crassifolium* dengan konsentrasi yang berbeda terhadap pertumbuhan tanaman kedelai (*Glycine max*(L) Merrill). Buletin Anatomi dan Fisiologi. 15(2), 17-23.
- Lailatussifa, R., H. Amir, dan I. Alim. 2017. Antioxidant activity and proximate analysis of dry powder from brown seaweed *Sargassum hystrix*. Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada, 19(1), 29–37.
- Lammi, C dan A. Anna. 2021. Food-derived antioxidant and COVID-19. Journal of Food Biochemisrty. 45(1), 1-6.
- Lann, K. L., F. Claire, V. Elise, S. Charlene, L. Marie, P. Claude, dan Stiger-Pouvreau, Valerie. 2012. Total phenolic, size-fractionated phenolics and fucoxanthin content of tropical sargassaceae (fuciales, phaeophyceae) from the South Pacific Ocean: Spatial and Specific Variability. Phycological Research. 60(1), 37–50.
- Lubis, Y. M., E. N. Mehra, Ismaturrehmi, dan Fahrizal. 2013. pengaruh konsentrasi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan jenis tepung pada pembuatan mie basah. Rona Teknik Pertanian. 6(1), 413-420.
- Pakidi, C. S., dan H. S. Suryanto. 2016. Potensi dan pemanfaatan bahan aktif alga coklat *Sargassum* sp. OCTOPUS : Jurnal Ilmu Perikanan. 5(2), 488-498.
- Pakidi C. S., dan H. S. Suryanto. 2017. Potensi dan pemanfaatan bahan akatif alga. OCTOPUS: Jurnal Ilmu Perikanan. 6(1), 551-564.

- Paransa, Darus, S. J., K. Kurnia, A. P. Rumengan, dan M. H. M. Desy. 2014. Analisis Jenis pigmen dan uji aktivitas antibakteri ekstrak pigmen xantofil pada alga coklat *Sargassum polycystum* (*C. agardh*). Jurnal LPPM Bidang Sains Dan Teknologi. 1(1), 90–96.
- Pratama, R.I., I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). Jurnal akuatika. 5(1),30-39.
- Riskiana, NPYC. dan V. R. Laila. 2021. Kajian pengaruh pelarut terhadap aktivitas antioksidan alga coklat genus *sargassum* dengan metode DPPH. Journal of Holistics and Health Sciences. 3(2), 201-212.
- Romadanu, R., H. Siti, dan L. S. Dwitta. 2014. Pengujian aktivitas antioksidan ekstrak bunga lotus (*Nelumbo Nucifera*). Fishtech. 3(1), 3. 1-7.
- Rosalina., Syam, Husain, dan Fadhilah, Ratnawaty. 2018. Pengaruh proses perendaman asam jeruk nipis dan air cucian beras terhadap kualitas organoleptik puding rumput laut (*Euchema cottonii*). Jurnal pendidikan Teknologi Pertanian. 4, 92-103.
- Rustandi, Deddy. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai. Solo.
- Salma, Hafida., Sedjati, Sri., dan Ridlo, Ali. 2019. Aktivitas antioksidan fraksi etil asetat dari ekstrak metanol *Sargassum* sp. Journal of Marine Research. Semarang. Universitas Diponegoro. 8(1), 41-46.
- Sanjaya, MAPAA., Y. Gina, K. Muchaerini, W. K. Edo, dan F. B. Syauqi. 2022. Mie basah substitusi tepung daun kelor dalam upaya pencegahan stunting. Indonesian Journal of Community Service and Engagement. 1(2), 178-184.
- Sari, R. R., N. Cokrowati, dan N. Diniarti. 2021. Pertumbuhan *Sargassum* sp. dengan berat bibit berbeda pada budidaya dengan metode patok dasar. Jurnal Airaha. 10(2), 213-221.
- Sartika, Tamrin, dan Rejeki. 2021. Pengaruh penambahan tepung rumput laut hijau (*Ulva lactuca* L.) dan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap karakteristik fisikokimia dan oragnoleptik mie basah. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 6(6), 4550 - 4564.
- Sedjati, Sri., Endang Supriyantini, Ali Ridlo, Nirwani Soenardjo dan Victorina Yulina Santi. 2018. Kandungan pigmen, total fenolik dan aktivitas antioksidan *Sargassum* sp. Jurnal Kelautan Tropis. 21(2), 137-144.
- Sholiha, I. 2019. Pengolahan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) menjadi dawet rumput laut. Jurnal Biologi dan Pembelajarannya, 6(1), 1-6.
- Silvia, D., K. Kezia, H. S. Agness, A. Vanessa. dan S. Yunita. 2016. Pengumpulan data base sumber antioksidan alami alternatif berbasis pangan lokal di

Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary journal of technology*, 1(2), 181-198.

- Stahl, W. dan S. Helmut. 2003. Antioxidant Activity of carotenoids. *Mol. Aspects Med.* 24(6), 345–51.
- Suprapti, L. 2005. Tepung tapioka, pembuatan dan pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2), 66-73.
- Vinayak, S., A. M. Tauqeer, M. H. Tonya, M. M. Andrea, S. Rithy, *et al.* 2010. Origin and evolution of sulfadoxine resistant *Plasmodium falciparum*. *PLoS Pathog.* 6(3).
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), pp.59-68.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasi dalam kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- World Instant Noodle Association. 2022. “Demand ranking.” WINA. <www.instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/> Diakses 21 Juli 2022.
- Wulansari, A.N. 2018. Alternatif cantigi ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai antioksidan alami: Review Farmaka Suplemen. 16, 419-429.
- Yuliantari, N. W., I. W. R. Widarta, dan I. D. G. M. Permana. 2017. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan daun sirsak (*Annona muricata l.*) menggunakan ultrasonic. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 4(1), 35-42.
- Zubia, M., F. M. Sophie, K. Veronique, L. K. Le, S. Valerie, F. Marilyne, dan D. Eric. 2009. Antioxidant and antitumoural activities of some Phaeophyta from Brittany coasts. *Food Chemistry*, 116(3), 693–701.