

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Puspitasari, D., Lince, L. 2020. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1): 9-20.
- Aguero, J., J. Lora, K. Estrada, F. Concepcion, A. Nunez, A. Rodriguez, J. A. Pino. 2003. Volatile components of a commercial sample of the blue-green algae *Spirulina platensis*. *Journal of Essential Oil Research*. 15(2): 114-117.
- Agustina, S., Aidha, N. N., E. Oktarina. 2018. Ekstraksi antioksidan *Spirulina sp.* dengan menggunakan metode ultrasonikasi dan aplikasinya untuk krim Kkosmetik. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 40 (2):105-116.
- Agustini, T. W., Ma'ruf, W. F., Widayat, Suzery, M., Hadiyanto, Benjakul, S. 2016. Application of *Spirulina platensis* on ice cream and soft cheese with respect to their nutritional and sensory perspectives. *Jurnal Teknologi*, 78(4-2): 245-251.
- Aiman, A., A. H. Asep, L. Walim. 2017. Analisis preferensi konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk olahan perikanan di Kota Tasikmalaya (studi kasus di Pasar Tradisional Cikurubuk, Kec. Mangkubumi). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 8(1): 8-18.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2012. Official Methods of Analysis of AOAC International, 19th ed, USA.
- Arsyad. 2014. Antioxidant activity of deodecyl gallat. *Journal Agriculture Food Chemistry*, 50: 3533-3539.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. Konsumsi Makanan Ringan Per Kapita Tahun 2019-2021. Jakarta.
- BPOM RI. 2016, Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Bruzzzone, F., Ares, G., Gimenez, A. 2013. Temporal aspects of yoghurt texture perception. *Int Dairy Journal* 29: 124-134.
- Choong, C.C., Anzian, A., Sapawi, C.W., Hussin, M. 2016. Characterization of sugar from *Arenga pinnata* and *Saccharum officinarum* sugar. *International Food Research*. 23(4), 1642-1652.
- Christwardana, M., Nur, M.M.A., Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 1-4.
- Cornet, J.F., Dussap, C.G., Dubertret, G. 1992. A structured model for simulation of cultures of the cyanobacterium *Spirulina platensis* in photobioreactors. I. Coupling between light transfer and growth kinetics. *Biotechnology and Bioengineering* 40: 817-825.
- Enquiry. 2014. Texture analyzer. <http://www.bestech.com.au/texture-analyzers/>. Diakses 06 November 2023.



- Gomont, M. 1892. Monographie des Oscillariées (Nostocacées Homocystées). Deuxième partie. - Lyngbyées. Annales des Sciences Naturelles, Botanique. 7(16): 91-264.
- Haliza, W., Kailaku, S.I., Yuliani, S., 2017. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 9 (2): 96–106.
- Hartanti, D. I. 2021. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Sebagai Masking Agent dalam Minuman Kakao (*Arthrospira platensis*). Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Hermawan, E., Meylani, V. 2016. Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa indica*). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada 15(1).
- Ide, P. 2010. Agar Jantung Sehat: Tip dan Trik Memilih Makanan agar Jantung Sehat. Jakarta: PT. Elex Meda Komputindo.
- Indriani, M., Pratama, F., Hermanto, H. 2019. Analisis lama penyimpanan ikan kemplangpalembang yang diproses dengan panas dari gelombang mikro dan yang digoreng. Jurnal Fishtech, 8(2):72–78.
- Istifada, D., Swastawati, F., Wijayanti, I. 2023. Pengaruh penambahan tepung ikan teri hitam (*Stolephorus insularis*) terhadap karakteristik kimia dan tekstur pizza base. Jurnal PHPI 26 (2).
- Iswara, I. I., Julianti, E., Nurminah, M. 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. Jurnal Pangan dan Agroindustri 7(4): 12-21.
- Jati, A. H. 2010. Aplikasi Penggunaan Puffing Gun dan Metode Ayakan Getar (*Vibrating Mesh*) dalam Proses Pembuatan Berondong Beras dan Berondong Ketan Butiran Berlapis Gula. Skripsi. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Kumar, S., Prasad, K. 2013. Effect of paddy parboiling and rice puffing on physical, optical and aerodynamic characteristics. International Journal of Agriculture and Food Science Technology 4(8): 765-770.
- Kurniawan, A., Agustini, T.W., Rianingsih, L. 2016. Pengaruh Penambahan *Spirulina platensis* Powder Terhadap Karakteristik Marshmallow. Prosiding Seminar Nasional Tahunan Kelima Hasil – Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro.
- Kurniawan, A., Setyawan, A., Rahayu, S. 2019. Fortifikasi minuman jelly dengan *Spirulina*: Analisis nilai gizi dan penerimaan konsumen. Jurnal Teknologi Pangan 15(2): 123-134.
- Kusumayanti, H., R. T. Mahendrajaya, S. B. Hanindito. 2016. Pangan fungsional dari tanaman lokal Indonesia. Journal METANA 12(1):26-30.
- Lucas, B. F., de Morais, M. G., Santos, T. D., Costa, J. A. V. 2018. *Spirulina* for snack enrichment: Nutritional, physical and sensory evaluations. LWT 90: 270-276.



- Madkour, F. F., Kamil, A. E. W., Nasr, H. S. 2012. Production and nutritive value of *Spirulina platensis* in reduced cost media. The Egyptian Journal of Aquatic Research 38(1): 51-57.
- Mareta, D., Pangastuti, H., Permana, L., Fitriani, V., Wahyuningtyas, A. 2021. Uji kesukaan terhadap saus sambal *lado mudo* dengan variasi penambahan konsentrasi asam sitrat. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian 8(1): 41 – 50
- Morais, E. C., A. G. Cruz, J. A. F. Faria, H. M. A. Bolini. 2014. Prebiotic gluten-free bread: Sensory profiling and drivers of liking. LWT Food Sci. Teknologi 55: 248- 254.
- Nasoetion, A. 1980. Metode Penilaian Cita Rasa dalam Pengembangan Staf Pengajar Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata Pertanian. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Nasrudin, Fred, A. Rumagit, Meildy, E. Pascoal. 2016. Hubungan frekuensi konsumsi makanan jajanan dengan status gizi dan prestasi belajar anak Sekolah Dasar Negeri Malalayang Kota Manado. GIZIDO 8(2).
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 04(2): 286-290.
- Pelealu, K. 2019. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan dalam pembuatan gula aren. Chemistry Progress 4(2): 60-65.
- Raharjo, S. 2021. Pengaruh Penambahan Granula *Arthrospira platensis* dan Gula Stevia terhadap Karakteristik Cookies Rendah Kalori. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rahayu, W. P. 1997. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saraswati, I. G. A. A. I. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Stevia Komersial pada Oatmeal Cookies yang Difortifikasi *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor (ID): IPB Press.
- Setyaningsih, I., Saputro, A.T., Uju. 2011. Komposisi kimia dan kandungan pigmen *Spirulina fusiformis* pada umur panen yang berbeda dalam media pupuk. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 14(1):63-69.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Srikaeo, K., Thongta, R. 2015. Effects of sugarcane, palm sugar, coconut sugar, and sorbitol on starch digestibility and physicochemical properties of wheat based foods. International Food Research Journal 22(3): 923-929.
- Sugiharto, E., Fitriyono, A. 2014. Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan roti manis substitusi tepung *Spirulina* sebagai alternatif makanan tambahan anak gizi kurang. Journal of Nutrition College 3(4).



- Sumarna, D. 2008. Pengaruh proporsi beras pecah kulit, kacang tunggak, dan jagung terhadap mutu sereal mengembang (*puffed*) yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(1): 41-47.
- Syafarillah, F. S. 2019. Korelasi Konsentrasi *Saccharomyces cerevisiae* dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Puffed Rice dengan Menggunakan Jenis Beras Ketan (*Oryza sativa L var. Glutinosa*). Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Thomas, S. S. 2010. The Role of Parry Organic *Spirulina* in Health Management. India: Parry Nutraceuticals, Division of EID Parry (India) Ltd.
- Tietze, H. W. 2004. *Spirulina* micro food macro blessing. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 78-79.
- U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service: USDA National Nutrient Database for Standard Reference.
- Utama, M. Z. H. 2015. Budidaya Padi pada Lahan Marjinal. Penerbit ANDI, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zuhra, C. M. 2006. "Flavor (Cita Rasa)". *Scientific Work*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Indonesia.