

DAFTAR PUSTAKA

- Abountiolas M. and C. N. Nunes. 2018. Polyphenols, ascorbic acid and antioxidant capacity of commercial nutritional drinks, fruit juices, smoothies and teas. *International Journal of Food Science and Technology* 53: 188-198.
- Afoakwa, E. O., J. Quao, F. S. Takrama, A. S. Budu, and F. K. Saalia. 2013. Changes in total polyphenols, o-diphenols and anthocyanin concentrations during fermentation of pulp pre-conditioned cocoa (*Theobroma cacao*) beans. *International Food Research Journal* 19 (3): 1071-1077.
- Aikpokpodion, P. E. and L. N. Dongo. 2010. Effects of fermentation intensity polyphenols and antioxidant capacity of cocoa beans. *International Journal of Sustainable Crop Production* 5 (4): 66-70.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. The Association of Official Analytical Chemist, Inc., Arlington.
- Arif, M., Tamrin, dan Syukri. 2017. Pengaruh penambahan karagenan dan jahe terhadap organoleptik dan sifat fisikokimia coklat batang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2 (2): 394-404.
- Aslan, L. M. 1999. Budidaya Rumput Laut. Kanisius, Yogyakarta.
- Asti, G. K. 2019. Preferensi Konsumen terhadap Produk Cokelat Hitam dengan Fortifikasi *Spirulina platensis* Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process. Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Belščak-Cvitanović, A., D. Komes, M. Benković, S. Karlović, I. Hečimović, D. Ježek, and I. Bauman. 2012. Innovative formulations of chocolates enriched with plant polyphenols from *Rubus idaeus* L. leaves and characterization of their physical, bioactive and sensory properties. *Food Research International* 48: 820-830.
- Belščak-Cvitanović, A., R. Stojanović, V. Manojlović, D. Komes, I. J. Cindrić, V. Nedović, and B. Bugarški. 2011. Encapsulation of polyphenolic antioxidants from medicinal plant extracts in alginate-chitosan system enhanced with ascorbic acid by electrostatic extrusion. *Food Research International* 44: 1094-1101.
- Benjama, O. and P. Masniyom. 2011. Nutritional composition and physicochemical properties of two green seaweeds (*Ulva pertusa* and *U. intestinalis*) from the Pattani Bay in Southern Thailand. *Songklanakarin Journal of Science and Technology* 33 (5): 575-583.
- Benjama, O. and P. Masniyom. 2012. Biochemical composition and physicochemical properties of two red seaweeds (*Gracilaria fisheri* and *G. tenuistipitata*) from the Pattani Bay in Southern Thailand. *Songklanakarin Journal of Science and Technology* 34 (2): 223-230.
- Bold, H. C. and M. J. Wayne. 1985. Introduction to the Algae, Structure and Reproduction. Second Edition. Prentice-Hall, New Jersey.
- BPOM RI. 2014. Mengenal Angka Kecukupan Gizi (AKG) Bagi Bangsa Indonesia. Info POM 15 (4): 1-12
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 7934:2014. Cokelat dan produk-produk coklat. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2690:2015. Rumput laut kering. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bursatriannyo. 2015. Pengembangan Tanaman Pemanis *Stevia rebaudiana* (Bertoni) di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Bogor.
- Cahyaningrum, K., A. Husni, dan S. A. Budhiyanti. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut cokelat (*Sargassum polycystum*). *Agritech* 36 (2): 137-144.
- Chan, T. H. 2018. The Nutrition Source: Dark Chocolate. <<https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/food-features/dark-chocolate/>>. Diakses pada 4 Desember 2018.
- Chandini, S. K., P. Ganesan, and N. Bhaskar. 2008. In vitro antioxidant activities of three selected brown seaweeds of India. *Food Chemistry* 107: 707–713.
- Chojnacka, K., A. Saeid, Z. Witkowska, and L. Tuhy. 2012. Biologically active compounds in seaweed extracts-the prospects for the application. *The Open Conference Journal* 3 (1): 20-28.
- Chun-Yung, H., W. Shu-Jing, Y. Wen-Ning, K. Ai-Wei, and C. Cheng-Yo. 2016. Antioxidant activities of crude extracts of fucoidan extracted from *Sargassum glaucescens* by a compressional-puffing-hydrothermal extraction process. *Food Chemistry* 197: 1121–1129.
- Corputty, L. D. dan E. Rochima. 2015. Pengaruh Fortifikasi Iodium Asal Rumput Laut (*Gracillaria* sp.) terhadap Karakteristik Tortilla Chips. UNPAD Open Repository.
- David, W. dan A. R. A. Djamaris. 2018. Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Bakrie Press, Jakarta.
- Dungir, S. G., D. G. Katja, dan V. S. Kamu. 2012. Aktivitas antioksidan ekstrak fenolik dari kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Mipa Unsrat Online* 1 (1): 11-15.
- Ekantari, N., Y. Marsono, Y. Pranoto, dan E. Harmayani. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering *Spirulina platensis*. *Agritech* 37 (2): 173-182.
- Entraco-AG. 2019. Product Spesification Organic Dark Chocolate. Entraco AG. Switzerland.
- Erawati, S. F. 2013. Optimasi Rendemen dan Mutu Agar-agar dari Rumput Laut *Gracillaria verrucosa* dengan Metode Respon Permukaan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Fajri, F., Tamrin, dan N. Asyik. 2017. Pengaruh penambahan pektin kulit buah kakao terhadap sifat sensorik *dark chocolate*. *J. Sains dan Teknologi Pangan* 2 (6): 911-919.
- Fat Secret Indonesia. 2017. Tropicana Slim Stevia Sweetener. <<https://mobile.fatsecret.co.id/kalori-gizi/tropicana-slim/stevia-sweetener/1-bedak-wangi>>. Diakses pada 4 Desember 2018.
- Fauzia, L. 2017. Proses Adsorpsi untuk Pemurnian Ekstrak Gula Cair Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni). Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- FDA. 2018. Reference Amounts Customarily Consumed: List of Products for Each Product Category: Guidance for Industry. Food and Drug Administration.
- Febriani, A. 2013. Pengaruh Formulasi Minuman Herbal *Sargassum* sp. terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Firtian, R. I. 2018. Kajian Perbandingan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) dengan Sukrosa dan Konsentrasi Serbuk Murbei Hitam (*Morus nigra*) terhadap Karakteristik Cokelat Olahan. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Skripsi.
- Fitriana, W. D., S. Fatmawati, dan T. Ersam. 2015. Uji aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (*Moringa oleifera*). Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains 2015 (SNIPS 2015) 8 dan 9 Juni 2015, Bandung, Indonesia.
- Giovanni, M. 1983. Response Surface Methodology and Product Optimization. Dipresentasikan dalam IET Sensory Evaluation Division Program, "Approaches to Product Optimization through Sensory Evaluation" 43rd.
- Godos, J., G. Rapisarda, S. Marventano, F. Galvano, A. Mistretta, and G. Grosso. 2017. Association between polyphenol intake and adherence to the Mediterranean diet in Sicily, southern Italy. *NFS Journal* 8: 1-7.
- Gross, P. 2009. New Roles for Polyphenols: A 3-Part report on Current Regulations & the State of Science. <https://www.nutraceuticalworld.com/issues/22009-03/view_features/new-roles-for-polyphenols/>. Diakses pada 5 Oktober 2018.
- Hamdan, A. B. 2019. Pengaruh Penambahan Nanokapsul Karotenoid dari *Spirulina platensis* terhadap Karakteristik Produk Dark Chocolate Bar. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Hasanah, U., D. R. Adawiyah, dan B. Nurtama. 2014. Preferensi dan ambang deteksi rasa manis dan pahit: pendekatan multikultural dan gender. *Jurnal Mutu Pangan* 1(1): 1-8.
- Hefezieh, M., D. Azhdari, P. A. Ajdehakosh, and S. H. Hosseini. 2017. The effect of brown seaweed (*Sargassum ilicifolium*) powder on western white leg shrimp. *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 16 (3): 1098-1107.
- Hervert-Hernández, D., O. P. García, J. L. Rosado, and I. Goñi. 2011. The contribution of fruits and vegetables to dietary intake of polyphenols and antioxidant capacity in a Mexican rural diet: Importance of fruit and vegetable variety. *Food Research International* 44: 1182-1189.
- Hidayati, F., Y. S. Darmanto, dan Romadhon. 2017. Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak *Sargassum* sp. dan lama penyimpanan terhadap oksidasi lemak pada fillet ikan patin (*Pangasius* sp.). *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology* 12 (2): 116-123.
- Hii, C. L., C. L. Law, S. Suzannah, Misnawi and M. Cloke. 2009. Polyphenols in cocoa (*Theobroma cacao* L.). *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 2 (4): 702-722.
- Husni, A., D. Ariani, dan S. A. Budhiyanti. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Minuman Instan yang Diperkaya dengan Ekstrak *Sargassum polycystum*. *Agritech* 35 (4): 368-376.
- Indarti, E., N. Apri, dan S. Budijanto. 2013. Kajian pembuatan *dark chocolate* dengan metode tempering dan tanpa tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 5 (1): 1-6.
- Ipatenco, S. 2018. Is Milk Chocolate Healthy?. <<https://www.lifefstrong.com/article/422381-is-milk-chocolate-healthy/>>. Diakses pada 4 Desember 2018.
- Irianto, M. S. 2018. Potensi Ekstrak Polifenol Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) sebagai Antiinflamasi terhadap Daya Adhesi Sel Neutrofil yang Diinduksi

- Bakteri *Porohyromonas gingivalis*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember. Skripsi.
- Ismail, N. and A. Abdullah. 2015. Process optimization for the extraction of polyphenol from Malaysian brown seaweed, *Sargassum* sp. The 2015 UKM FST Postgraduate Colloquium. American Institute of Physics.
- Kang, C., Yeung, B.J., Hyunkyoung, L., Mijin, C., Eun-tae, S., Jonghyun, M., Cholwoo, P., Soohye, C., Eun-Sun, J., Jeong-Sook, H., Soon, B.K., Jong-Shu, K. and Euihyung, K. 2010. Brown alga *Ecklonia cava* attenuates type 1 diabetes by activating AMPK and AKT signaling pathways. Food and Chemical Toxicology 48: 509-516.
- Kemendag RI. 2013. Pasar Cokelat dan Produk Cokelat 2013-2015. Kementerian Perdagangan RI, Jakarta.
- Klein, B. P. and A. K. Perry. 1982. Ascorbic acid and vitamin A activity in selected vegetables from different geographical areas of the United States. Journal of Food Science 47: 947-945.
- Lada, Y. G., Supriyanto, dan P. Darmadji. 2014. Pengaruh perendaman biji kakao kering dan bahan alat sangrai terhadap sifat fisik dan profil senyawa volatil kakao sangrai serta sifat sensoris cokelat batang yang dihasilkan. Agritech 34 (4): 439-447.
- Lailah, N. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan dan Fitokimia Fraksi Etil Asetat, Kloroform, dan n-Heksana Ekstrak Metanol Alga Coklat *Sargassum cristaeifolium*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Skripsi.
- Lailatussifa, R., A. Husni, dan A. Isnansetyo. 2017. Aktivitas antioksidan dan analisis proksimat bubuk kering alga cokelat *Sargassum hystrix*. Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada 19 (1): 29-37.
- Lamma, S. 2017. Analisis Kadar Tanin Total dari Alga Coklat (*Sargassum* sp. dan *Padina* sp.) sebagai Obat Antiperdarahan (Pilot Study). Departemen Ilmu Bedah Mulut, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hassanudin. Skripsi.
- Landete, J. M. 2013. Dietary intake of natural antioxidants: vitamins and polyphenols. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 53:706-721.
- Maharany, F., Nurjanah, R. Suwandi, E. Anwar, dan T. Hidayat. 2017. Kandungan senyawa bioaktif rumput laut *Padina australis* dan *Euheuma cottonii* sebagai bahan baku krim tabir surya. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 20 (1): 10-17.
- Maretta, V. 2012. Pemanfaatan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Gula Total Bolu Kukus. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.
- Masduqi, A. F., M. Izzati, dan E. Prihastanti. 2014. Efek metode pengeringan terhadap kandungan bahan kimia dalam rumput laut *Sargassum polycystum*. Buletin Anatomi dan Fisiologi 22 (1): 1-9.
- Masfirah, E., B. P. Noorachmat, dan A. Sukmawati. 2015. Kesesuaian penerapan manajemen mutu ikan pindang bandeng (*Chanos chanos*) terhadap Standar Nasional Indonesia. Manajemen IKM 10 (2): 163-172.
- Matanjun, P., S. Mohamed, N. M. Mustapha, and K. Muhammad. 2009. Nutrient content of tropical edible seaweeds, *Euheuma cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. J Appl Phycol 21:75-80.

- Matthew, Paul G. 2005. Design of Experiment Minitab. American Society Quakity Press. United States.
- Maulina, S., L. Suhendra, dan I. B. W. Gunam. 2018. Karakteristik bubuk alga coklat (*Sargassum polycystum*) pada perlakuan ukuran bahan dan suhu pengeringan. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri 6 (1): 1-10.
- McCarthy. M. J., D.S. Reid, and D. Wei. 2003. Fat Bloom in Chocolate New Directions in Research. The Manufacturing Confectioner September: 89.
- Meilgaard. M., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2007. Sensory Evaluation Techniques. Forth Edition. CRC Press. New York.
- Mennella, J. A., D. R. Reed, P. S. Mathew, K. M. Roberts, and C. J. Mansfield. 2015. "A spoonful of sugar helps the medicine go down": bitter masking by sucrose among children and adults. Chem. Senses 40: 17-25.
- Murni, P., Muswita, Harlis, U. Yelianti, dan W. D. Kartika. 2015. Lokakarya pembuatan herbarium untuk pengembangan media pembelajaran biologi di MAN endekia Muaro Jambi. Jurnal Pengabdian pada Masyarakat 30 (2): 1-6.
- Natalia, D. 2010. Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk Snack. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Nurhayati, L., S. E. Wardoyo, dan R. Rosita. 2012. Persentase total aktivitas antioksidan dark chocolate dan milk chocolate secara spektrofotometri. Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa 2 (1): 70-80.
- Paembong, A. 2012. Mempelajari Perubahan Kandungan Polifenol Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) dari Hasil Fermentasi yang Diberi Perlakuan Larutan Kapur. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar. Skripsi.
- Pambayun, R., M. Gardjito, S. Sudarmadji, dan K. R. Kuswanto. 2007. Kandungan fenol dan sifat antibakteri dari berbagai jenis ekstrak produk gambir (*Uncaria gambir* Roxb). Majalah Farmasi Indonesia 18 (3): 141-146.
- Perka-BPOM. 2014. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Prihananto, 2004. Fortifikasi Pangan sebagai Upaya Penanggulangan Anemi Gizi Besi. Pengantar ke Falsafah Sains, Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- PubChem. 2018. Compound Summary. <<https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound>> Diakses pada 1 September 2019.
- Putri, K. H. 2011. Pemanfaatan Rumut Laut Coklat (*Sargassum* sp.) sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Rahardjo, J. dan R. Iman. 2002. Optimasi produksi dengan metode response surface: studi kasus pada perusahaan injection moulding. Jurnal Teknik Industri 4:36-44.
- Raini, M. dan A. Isnawati. 2011. Kajian: khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula. Media Litbang Kesehatan 21 (4): 145-156.
- Ridwan, A. R. T. Astrian, dan A. Barlian. 2012. Pengukuran efek antidiabetes polifenol (*Polyphenon* 60) berdasarkan kadar glukosa darah dan histologi pankreas mencit (*Mus musculus* L.) S.W. jantan yang dikondisikan diabetes mellitus. Jurnal Matematika & Sains 17 (2): 78-82.
- Rukmana, R. 2003. Budi Daya Stevia, Bahan Pembuatan Pemanis Alami. Kanisius, Yogyakarta.

- Samee, H., Z. X. Li, H. Lin, J. Khalid, and Y. C. Guo. 2009. Antiallergic effects of ethanol extracts from brown seaweeds. *Journal of Zhejiang University Science B*. 10 (2): 147-153.
- Saura-Calixto, F., J. Serrano, and I. Goñi. 2007. Intake and bioaccessibility of total polyphenols in a whole diet. *Food Chemistry* 101: 492-501.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Sekjen-KP. 2016. *Outlook Kakao: Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Sekretaris Jenderal-Kementerian Pertanian 2016, Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyawati, N. P. 2014. *Karakteristik Beras Tiruan dengan Penambahan Rumput Laut dan Pengaruhnya terhadap Kadar Glukosa Darah*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Master Tesis.
- Shalaby, E. A. and S. M. M. Shanab. 2013. Comparison of DPPH and ABTS assays for determining antioxidant potential of water and methanol extracts of *Spirulina platensis*. *Indian Journal of Geo-Marine Science* 42 (5): 556-564.
- Shobharani, P., V. H. Nanishankar, P. M. Halami, and N. M. Sachindra. 2014. Antioxidant and anticoagulant activity of polyphenol and polysaccharides from fermented *Sargassum* sp. *International Journal of Biological Macromolecules* 65: 542-548.
- Simamora, B. 2003. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sinurat, E. dan R. Kusumawati. 2017. Optimasi metode ekstraksi fukoidan kasar dari rumput laut cokelat *Sargassum binderi* Sonder. *JPB Kelautan dan Perikanan* 12 (2): 125-134.
- Smith, K. 2014. How Much Chocolate a Day will Keep Dementia at Bay?. <<http://ageright.org/2014/02/04/how-much-chocolate-a-day/>>. Diakses pada 4 Desember 2018.
- Stauffer, M. 2007. Conquering Shelf-life Issues of Chocolate: Ingredients, processes, packaging and ambient conditions all affect shelf life. Understanding and controlling these factors will help to ensure product quality and encourage repeat purchases. The Manufacturing Confectioner at the AACT Annual Technical Seminar, February 2007.
- Sudarmadji, S., Suhardi, dan B. Haryono. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- [TKPI] Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017. *Pedoman Metode Melengkapi Nilai Gizi Bahan Makanan pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Inputed and Borrowed Values)*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Toker, O. S., N. Konar, I. Palabiyik, H. R. Pirouzian, S. Oba, D. G. Polat, E. S. Poyrazoglu, and O. Sagdi. 2018. Formulation of *dark chocolate* as a carrier to deliver eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids: Effects on product quality. *Food Chemistry* 254: 224-231.
- Tomás-Barberán, F. A. 2012. Types, food sources, consumption and bioavailability of dietary polyphenols types, food sources, consumption and bioavailability of dietary polyphenols. *Nutrinsight. Proceedings of the symposium: Do we need*

- dietary polyphenols for health? State-of-the-art and perspectives. 11th European Nutrition Conference-Madrid (Spain), October 26-29, 2011.
- Towaha, J. 2014. Polyphenols content in cocoa beans and its contribution for health. *Sirinov* 2 (1): 1-16.
- Triastinurmiatiningsih, Ismanto, dan Ertina. 2011. Variasi morfologi dan anatomi *Sargassum* spp. di pantai Bayah Banten. *Ekologia* 11 (2): 1-10.
- UNCTAD. 2008. Cocoa Study: Industry Structures and Competition. United Nations Conference on Trade and Development, New York and Geneva.
- USDA. 2018. National Nutrition Database for Standard Reference: Basic Report Dark Chocolate 70-85%. United States Departement of Agriculture.
- Vertuani, S., E. Scalambra, T. Vittorio, A. Bino, G. Malisardi, A. Baldisserotto, and S. Manfredini. 2014. Evaluation of antiradical activity of different cocoa and chocolate products: relation with lipid and protein composition. *Journal of Medicinal Food* 17(4): 512–516.
- Vitale, M., O. Vaccaro, M. Masulli, E. Bonora, S. D. Prato, C. B. Giorda, A. Nicolucci, S. Squatrito, S. Auciello, A. C. Babini, L. Bani, R. Buzzetti, E. Cannarsa, M. Cignarelli, M. Cigolini, G. Clemente, S. Cocozza, L. Corsi, F. D'Angelo, , E. Dall'Aglio, G. D. Cianni, L. Fontana, G. Gregori, S. Grioni, C. Giordano, R. Iannarelli, C. Iovine, A. Lapolla, D. Lauro, L. Laviola, C. Mazzucchelli, S. Signorini, L. Tonutti, R. Trevisan, C. Zamboni, G. Riccardi, A. A. Rivellese, and on behalf of the TOSCA.IT Study Group. 2017. Polyphenol intake and cardiovascular risk factors in a population with type 2 diabetes: The TOSCA.IT study. *Clinical Nutrition* 36: 1686-1692.
- Yousf, N., F. Nazir, R. Salim, H. Ahsan, dan A. Sirwal. 2017. Water solubility index and water absorption index of extruded product from rice and carrot blend. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 6(6): 2165-2168.
- Yunizal. 2004. Teknik Pengolahan Alginat. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Zailanie, K., T. Susanto, dan Simon. 2001. Ekstraksi dan pemurnian alginat dari *Sargassum filipendula* kajian dari bagian tanaman, lama ekstraksi, dan konsentrasi isopropanol. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2 (1): 10-27.