UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Formulasi Flakes dengan Fortifikasi Sargassum hystrix sebagai Pangan Fungsional
Rini Febriyanta Br Ginting, Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.

AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 2005. Official Methods of Analysis. Benjamin Franklin Station. Washington.

Asni, Y. 2004. Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

Atmadja, W.S., A. Kadi, Sulistidjo, dan Rachmaniar. 1996. Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut. Puslitbang Oseanologi LIPI. Jakarta.

Barhè, T.A. and G.R.F. Tchouya. 2016. Comparative study of the antis-oxidant activity of the total polyphenols extracted from *Hibiscus Sabdariffa* L., *Glycine max* L., *Merr*., yellow tea and red wine through reaction with DPPH free radicals. Journal of Chemistry 9 : 1-8.

Balanquit, B.J.R. and R.G. Fuentes. 2015. Preliminary Phycochemical Screening and Antioxidant Activity of Some Brown Algae Sargassum Species From Lawaan, Eastern Samar. Journal of Nature Studies 14 (1) : 12-21.

Betoret, E., N. Betoret, D. Vidal, and P. Fito. 2011. Functional foods development: Trends and technologies. Trends Food Sci. & Technol 22 : 498-508.

Boeing, J.S., É.O. Barizão, B.C. e Silva, P.F. Montanher, V.de C. Almeida* and J.V. Visentainer. 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 (48) : 1-9.

BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.11.11.09657 tentang Persyaratan Penambahan Zat Gizi dan zat Non Gizi dalam Pangan Olahan. Badan POM RI. Jakarta.

BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2013. Informasi Kandungan Gizi Pangan Jajanan Anak Sekolah. Badan POM RI. Jakarta.

BPS (Badan Pusat Statistik). 2015. Luas Areal dan Produksi Ubi Kayu Indonesia dan Tiga Propinsi Terbesar Menurut Pengusahaan Tahun 2013. Badan Pusat Statistik. Jakarta.

Cahyaningrum, K., A. Husni, dan S.A. Budhiyanti. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut cokelat (*Sargssum polycystum*). Agritech 36 (2) : 137-144.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Formulasi Flakes dengan Fortifikasi Sargassum hystrix sebagai Pangan Fungsional
Rini Febriyanta Br Ginting, Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Chan, J.C.C., P.C.K. Cheung, and Put O.A. Jr. 1997. Comparative studies on the effect of three drying methods on the nutritional composition of seaweed *Sargassum hemiphyllum* (Turn.) C. Ag. J. Agric. Food Chem. 45 (8) : 3056-3059

Damayanti, P.K. 2016. Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Penerimaan Konsumen Jus Alga Cokelat *Sargassum hystrix* sebagai Minuman Fungsional. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Diyana, A.F., A. Abdullah, Z. S. Hisham, and K.M. Chan. 2015. Antioxidant activity of red algae *Kappaphycus alvarezii* and *Kappaphycus striatum.* International Food Reaserch Journal 22 (5) : 1977-1984.

Etemadian, Y., B. Shabanpour, Z. Ramzanpour, A.R. Shaviklo, and M. Korrdjazi. 2018. Production of corn snack seasoned with brown seaweeds and their characteristics. Journal of Food Measurement and Characterization 2 (3) : 2068-2079.

Falci, L. 2006. Mass of US Breakfast Cereal Consumption. <https://hypertextbook.com/facts/2006/LauraFalci.shtml>. Diakses pada tanggal 10 Oktober 2019.

Hak, N., dan Tazwir. 2004. Pengaruh umur panen rumput laut coklat *(Sargassum filipendula)* terhadap mutu fisiko-kimia natrium alginat yang dihasilkannya. Buletin Teknologi Hasil Perikanan VII (1) : 80-91.

Heo, S.J., Park E.J., Lee K.W., and Jeon Y.J. 2005. Antioxidant activities of enzymatic extracts from brown seaweeds. Bioresource Technology 96 : 1613–1623.

Herliana, S. 2006. Pengaruh Jumlah Air dan Lama Pengukusan Terhadap Beberapa Karakteristik *Flakes* Ubi kayu *(Manihot Esculenta Crantz).* Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

Hong, Ye., K. Wang., C. Zhou., J. Liu, and X. Zeng. 2008. Purification, antitumor and antioxidant activities in vitro of polysaccharides from the brown seaweed *Sargassum pallidum*. Food Chem. 111: 428-432.

Hudaya, R.N. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut *(Kappaphycus alvarezii)* untuk Peningkatan Kadar Yodium dan Serat Pangan pada Tahu Sumedang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

IFIC. 2011. Food and Health Survey. <https://www.foodinsight.org/Content/3840/2011%20IFIC%20FDTN%20Food%20and%20Health%20Survey.pdf>. Diakses pada tanggal 14 September 2018.

Inggrid, M., dan H. Santoso. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa).* Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Formulasi Flakes dengan Fortifikasi Sargassum hystrix sebagai Pangan Fungsional
Rini Febriyanta Br Ginting, Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Jeeva, S., J. Marimudhu, C. Domettila, B. Anantham, and M. Mahesh. 2012. Preliminary phytochemical studies on some selected seaweeds from Gulf of Mannar, India. Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine 2 (1) : 30-33.

Kadi, A. 2005. Beberapa Catatan Kehadiran Marga Sargassum di Perairan Indonesia. Oseana 30 (4) : 19-29.

Kartika, Bambang, P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. UGM. Yogyakarta.

Kay, D.E. 1973. Root Crops. The Tropical Product Institute. Foreign and Common Wealth Office. London

Kikuzaki, H., M. Hisamoto, K. Hirose, K. Akiyama, and H. Taniguchi. 2002. Antioxidants Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound. J. Agric. Food Chem 50 (7) : 2161- 2168.

Kusmiyati, M. 2013. Karakteristik Morfologi Garut *(Marantha arundinacea L)* di Kabupaten Gunung Kidul dan Kulon Progo D.I.Y. Fakultas SAINS dan Teknologi UIN Sunan Gunung Kalijaga Yogyakarta. Skripsi.

Lailatussifa, R., A. Husni, and A. Isnansetyo. 2017. Antioxidant activity and proximate analysis of dry powder from brown seaweed *Sargassum hystrix.* Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada 19 (1) : 29-37.

Lann, K.L., C. Ferret., E. VanMee., C. Spagnol., M. Lhuillery, C. Payri, and Valèrie S.P. 2012. Total phenolic, size-fractionated phenolics and fucoxanthin content of tropical *Sargassaceae* (Fucales, *phaeophyceae*) from the South Pacific Ocean: spatial and specific variability. Phycological Research 60 (1) : 37-50.

Matsuno, T. 2001. Aquatic animal carotenoids. Fisheries Science 67 : 771-783.

Melki, dan A. Agussalim. 2004. Keadaan budidaya rumput laut di pulau Panjang provinsi Bangka Belitung. Jurnal Penelitian Sains 16 : 1-8.

Miliauskas, G., P. Venskutonis, and T.A. Van Beck. 2004. Screening of radical scavenging activity of some medicinal and aromatic plant extracts. J. Food Chem 85 (2) : 231-237.

Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.

Moubayed, N.M.S., H.J. Al Houri., M.M. Al Khulaifi & D.A. Al Farraj. 2016. Antimicrobial, antioxidant properties and chemical composition of seaweeds collected from Saudi Arabia (Red Sea and Arabian Gulf). Saudi J. Biol. Sci. 24 (1) : 162-169.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Formulasi Flakes dengan Fortifikasi Sargassum hystrix sebagai Pangan Fungsional
Rini Febriyanta Br Ginting, Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Murni, P., Muswita, Harlis, U. Yelianti, dan W.D. Kartika. 2015. Lokakarya pembuatan herbarium untuk pengembangan media pembelajaran Biologi di MAN Cendikia Muara Jambi. Jurnal Pengabdian pada Masyarakat 30 (2) : 1-6..

Nurfahmi, A.R. 2016. Pengaruh Pemberian Bubuk *Sargassum hystrix* Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar Diabetes. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Nur'aini, L.S. 2017. Aktivitas Anti Stres Ekstrak Etanolik *Sargassum hystrix* secara In Vivo. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Papunas, M.E., Gregoria S.S.D., dan Judith S.C.M. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sensoris *flakes* berbahan baku tepung jagung (*Zea mays L*.), tepung pisang goroho (*Musa acuminafe sp.)* dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*). Jurnal Universitas Sam Ratulangi 3 (5) : 1-10.

Pereira, M.M. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Etanolik *Sargassum Polycystum* Pada Yoghurt Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Konsumen. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Perwitasari, D.S., dan A. Cahyo. 2009. Pembuatan Dekstrin Sebagai Bahan Perekat dari Hidrolisis Pati Umbi Talas dengan Katalisator HCl. Chemical Engineering Seminar Soebardjo Brotohardjono VI. Fakultas Teknologi Industri UPNV. Surabaya.

Pratiwi, T. 2014. Uji Aktivitas Ekstrak Metanolik *Sargassum hystrix* dan *Eucheuma denticulatum* dalam Menghambat α-Amilase dan α-Glukosidase. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Rachman, F., S. Hartati, E. Sudarmonowati, dan P. Simanjuntak. 2016. Aktivitas antioksidan daun dan umbi dari enam jenis singkong (*Manihot utilissima* Pohl). Biopropal Industri 7 (2) : 47-52.

Richana, N., F. Nursyarifa, Pujoyuwono dan H. Herawati. 2010. Optimasi Proses Produksi Maltodextrin dari Tapioka Menggunakan Spray Dryer. Balai Besar dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.

Ridlo, A., S. Sedjati, E. Supriyantini. 2015. Aktivitas antioksidan fikosianin dari *Spirulina* sp. menggunakan metode trnsfer elektron dengan dpph (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). Jurnal Kelautan Tropis 18 (2) : 58-63.

Rohdiana, D. 2001. Aktivitas daya tangkap radikal polifenol dalam daun teh. Majalah Jurnal Indonesia 12 (1) : 53-58.

Santosa, G.W. 2003. Budidaya Rumput Laut. Universitas Diponegoro. Semarang.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Formulasi Flakes dengan Fortifikasi Sargassum hystrix sebagai Pangan Fungsional
Rini Febriyanta Br Ginting, Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sari, D.K., D.H. Wardhani, dan A. Prasetyaningrum. 2012. Pengujian kandungan total fenol *Kappahycus alvarezzi* dengan metode ekstraksi ultrasonik dengan variasi suhu dan waktu. Prosiding SNST ke-3 tahun 2012. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang 40-44.

Sayuti, K., dan R. Yenirina. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor.

Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius.Yogyakarta.

SNI (Standar Nasional Indonesia). 1996. Susu Sereal. SNI 01-4270-1996. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.

SNI (Standar Nasional Indonesia). 2015. Rumput Laut Kering. SNI 2690-2015. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.

Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB. Bogor.

Solarin, B.B., D.A. Bolaji, O.S. Fakayode, and R.O. Akinnigbagbe. 2014. Impacts of an invasive seaweed *Sargassum hystrix var.fluitans* (Borgesen 1914) on the fisheries and other economic implications for the Nigerian coastal waters. IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science 7 (7) : 1-6.

Sudarmadji, S., Suhardi, dan B. Haryono. 2003. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Supirman, H. Kartikanungsih, dan K. Zaelanie. 2013. Pengaruh perbedaan pH perendaman asam jeruk nipis (*Citrus auratifolia*) dengan pengeringan sinar matahari terhadap kualitas kimia teh alga coklat (*Sargassum filipendula*). THP Student Journal 1 (1) : 46-52.

Suriani, A.I. 2008. Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (*Marantha arudinacea*) Termodifikasi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Skripsi.

Suryaningtyas, P. 2013. Pemanfaatan Pati Garut Dan Tepung Waluh Sebagai Bahan Dasar Biskuit Untuk Penderita Diabetes. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.

Tegar, T. 2010. Optimasi Formulasi *Breakfast Meal Flakes* (Pangan Sarapan) Berbasis Tepung Komposit Talas, Kacang Hijau, Dan Pisang. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Formulasi Flakes dengan Fortifikasi Sargassum hystrix sebagai Pangan Fungsional
Rini Febriyanta Br Ginting, Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Radiyati, T., dan W.M. Agusto. Tepung Tapioka (Perbaikan). BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI. Subang.

Wibowo, L., dan E. Fitriyani. 2012. Pengolahan rumput laut *(Eucheuma cottoni)* menjadi serbuk minuman instan. Jurnal Vokasi 8 (2) : 101-109.

Wildman, R.E.C. and D.M. Medeiros. 2000. Advanced Human Nutrition. CRC Press. Florida.

Wijayanti, R. 2018. Potensi *Flakes* Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Substitusi Tepung Rumput Laut *Euchema cotonii* Dalam Penurunan Kadar Glukosa Darah Dan Perbaikan Profil Lipid Tikus Diabetes Mellitus Tipe 2. Fakultas Tekniologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Tesis Master.

Winarno, F.G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yusasrini, N.L.A., dan L.P.T. Darmayanti. 2017. Efek hipoglikemik pemberian flake dari tepung jagung dan rumput laut *Gracilaria* sp. pada tikus diabetes. Media Ilmiah Teknologi Pangan 4 (1) : 63-71.

Zubia. M., M.S. Fabre, V. Kerjean, K.L. Lann, V.S. Pourvrean, M. Fauchon, and E. Deslandes. 2009. Antioxidant and antitumoural activities of some Phaeophyta from Brittany coasts. Food Chemistry 116 : 693-701.