

DAFTAR PUSTAKA

- Abowei, J.F.N. and C.C. Tawari. 2011. A Review of the Biology, Culture, Exploitation and Utilization Potentials Seaweed Resources: Case Study in Nigeria. *Research Journal of Applied Sciences, Engineering and Technology*. 3(04): 290-303.
- Afendi F.M., T. Okada, M. Yamazaki, A.H. Morita, Y. Nakamura, K. Nakamura, S. Ikeda, H. Takahashi, M.A.U. Amin, L.K. Darusman, K. Saito, and S. Kanaya. 2012. KNApSAcK Family Databases: Integrated Metabolite-plant Species Databases for Multifaceted Plant Research. *Plant Cell Physiology*. 53 : 1–12.
- Amsler, C.D., and V.A. Fairhead. 2006. Defensive and Sensory Chemical Ecology of Brown Algae. *Advances in Botanical Research*. 43 : 1–91.
- Badan POM RI. 2006. Surat Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor: HK.00.05.52.4040 Tentang Kategori Pangan. Badan POM RI, Jakarta. hlm 200-203, 267-268. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2013. Gunungkidul dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) : SNI 01-2891-1992 Tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) : SNI 01-3719-1995 Tentang Minuman Sari Buah. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006a. Standar Nasional Indonesia (SNI) : SNI 01-2332.3-2006 Tentang Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006b. Standar Nasional Indonesia (SNI) : SNI-01-2354.1-2006 Tentang Penentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006c. Standar Nasional Indonesia (SNI) : SNI-01-2354.2-2006 Tentang Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2006d. Standar Nasional Indonesia (SNI) : SNI-01-2354.4-2006 Tentang Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) : SNI-7388 : 2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Baihakki. 2015. Ekstraksi Polifenol dari *Sargassum* sp. dan Pengkapsulan dalam Nanokitosan. Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau. Skripsi.
- Balboa, E.M., E. Conde, A. Moure, E. Falque, and H. Dominguez. 2013. In Vitro Antioxidant Properties of Crude Extracts and Compounds from Brown Algae. *Food Chemistry*. 138 : 1764-1785.
- Budhiyanti, S.A., S. Raharjo, D.W. Marseno, and I.Y.B. Lelana. 2011. Free Radical Scavenging, Metal Chelating, and Singlet Oxygen Quenching Activity of Fractionated Brown Seaweed *Sargassum hystrix* Extract. *Journal of Biological Sciences*. 11 : 288-298.
- Chandra, A., H.M. Inggrid, dan Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. *Jurnal Unpar*. 2 : 1-54.
- Farag, R. S., El-Baroty, G. S., and Basuny, A. M. 2003. The Influence of Phenolic Extracts Obtained from The Olive Plant (cvs. Picual and Kronakii), on The Stability of Sunflower Oil. *International Journal of Food Science and Technology*. 38 (1) : 81-87.
- Febriani, A. 2013. Formulasi Minuman Herbal *Sargassum* sp. dengan Berbagai Flavour Terhadap Aktivitas dan Tingkat Penerimaan Konsumen. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gomez, K.A and A.A. Gomez. 1984. *Statistical Procedures for Agricultural Research* 2nd Edition, Wiley. hlm 100-104.
- Gunawan, N. 2015. Fruit N Vege Juice (Perencanaan Pendirian Usaha Jus Buah dan Sayur). <http://eprints.mdp.ac.id/> . Diakses 2 Juni 2016.
- Hadiwijaya, H. 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Bauh Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Skripsi.

- Haerunnisa. 2008. Analisa Kualitas dan Formulasi Alginat Hasil Ekstraksi *Sargassum filipendula* untuk Pembuatan Minuman Suplemen Serat dalam Bentuk Effervescent. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta. Skripsi.
- Harjantini, U. 2015. Total Bakteri Asam Laktat, pH, dan Kadar Serat Minuman Fungsional Jelly Yoghurt Srikaya dengan Penambahan Karagenan. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang. Skripsi.
- Hernani dan M. Rahardjo. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya, Depok.
- Husniati dan E. Oktarina. 2012. Pengaruh Penambahan Kitosan pada Jus Nenas terhadap Shelf Life. Jurnal Hasil Penelitian Industri. 25 (1) : 11-17.
- Husni, A., M. M. Pereira., dan Ustadi. 2015a. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Yoghurt yang Diperkaya dengan Ekstrak *Sargassum polycistum*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 18 (2) : 108-118.
- Husni, A., D. Ariani., dan S.A. Budhiyanti. 2015b. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Minuman Instan yang Diperkaya dengan Ekstrak *Sargassum polycistum*. Agritech. 35 (4) : 368-376
- Indriyawati, N. 2015. Senyawa Fenolik dan Alginat dari Ganggang Coklat *Sargassaceae* Indo-Pasifik : Ekstraksi, Pemurnian, Kuantifikasi, dan Aktivitas Senyawanya. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi “Peran Biologi dan Pendidikan Biologi dalam Menyiapkan Generasi Unggul dan Berdaya Saing Global”, Malang, 21 Maret 2015.
- Iriani, E.S., E.G. Said, A. Suryani, dan Setyadjit. 2005. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Pektinase dan Kondisi Inkubasi terhadap Rendemen dan Mutu Jus Mangga Kuini (*Mangifera odorata* Griff). Jurnal Pascapanen. 2 (1) : 11-17.
- Kamaluddin, M.H., M. Lutfi, dan Y. Hendrawan. 2014. Analisa Pengaruh *Microwave Assisted Extraction* (MAE) Terhadap Ekstraksi Senyawa Antioksidan Catechin pada Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan Pelarut). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 2 (1) : 147-155.
- Kang, C., Y.B. Jin, H. Lee, M. Cha, E. Shon, J. Moon, C. Park, S. Chun, E. Jung, J. Hong, S.B. Kim, J. Kim, and E. Kim. 2010. Brown Algae *Ecklonia cava* Attenuates Type

1 Diabetes by Activating AMPK and AKT Signalling Pathways. *Journal Food and Chemical Technology*. 48 : 509-516.

- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Khurniyati, M.I. dan T. Estiasih. 2005. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas : *Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2) : 523-529.
- Kim, T. H., and J.S. Bae. 2010. *Ecklonia cava* Extracts Inhibit Lipopolysaccharide Induced Inflammatory Responses in Human Endothelial Cells. *Food and Chemical Toxicology*. 48 : 1682–1687.
- Kusumawardhani, A. 2008. *Wilayah Intensitas Budidaya Rumput Laut di Pantai Karts Kabupaten Gunungkidul*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia. Skripsi.
- Kusumawati, P. 2007. *Studi Karakteristik Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Herbal *Sargassum* sp.* Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Skripsi.
- Lee, S., S.L. Yeon, H.J. Sang, S.K. Sam, and H.S. Kuk. 2003. Anti-oxidant Activities of Fucosterol from The Marine Algae *Pelvetia siliquosa*. *Archives of Pharmacal Research*. 26 : 719–722.
- Lim, S.J., W.M.W. Aida, M.Y. Maskat, S. Mamot, J. Ropien, and D.M. Mohd. 2014. Isolation and Antioxidant Capacity of Fucoidan from Selected Malaysian Seaweeds. *Food Hydrocolloids*. 42 : 280-288.
- Magro, L.D., L.M.G. Dalagnol, V. Manfroi, P. F. Hertz, M. P. Klein, and R. C. Rodrigues. 2016. Synergistic Effects of Pectinex Ultra Clear and Lallzyme Beta on Yield and Bioactive Compounds Extraction of Concord Grape Juice. *Food Science and Technology* 72 : 157-165.
- Mursyidin, D.H., D.P. Perkasa, dan Prabowo. 2002. *Pemanfaatan Rumput Laut *Sargassum* sp. untuk Mengatasi Krisis Ekonomi, Pangan dan Zat Gizi Indonesia*. Laporan Karya Tulis Ilmiah. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Nagai, T. and T Yukimoto. 2003. Preparation and Functional Properties of Bevarages Made from Sea Algae. *Food chemistry*. 81 : 327-332.
- Nilsen, A.C, 2008. *Majalah Appetite Journey*. <http://resipitory.upi.edu>. Diakses tanggal 28 Juni 2016.
- Ohtana Y., A.A. Abdullah, M.A. Amin, M. Huang, N. Ono, T. Sato, T. Sugiura, H. Horai, Y. Nakamura, A.M. Hirai, K.W. Lange, Kibinge, T. Katsuragi, T. Shirai, and S. Kanaya. 2014. Clustering of 3D-structure Similarity based Network of Secondary Metabolites Reveals their Relationships with Biological Activities. *Molecular Informatic*. 33 : 790–801.
- Oktaviani, E.P., L.M.E. Purwijantiningsih, dan F.S. Pranata. 2014. Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreceus Polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*. p.1-15.
- Pamungkas, A., A. Sulaeman, dan K. Roosita. 2014. Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown) sebagai Alternatif Minuman Fungsional. *Jurnal Gizi Pangan*. 9 (3) : 195-202.
- Prabhasankar, P., Ganesan, P., and Bhaskar, N. 2009. Influence of Indian Brown Seaweed (*Sargassum marginatum*) as An Ingredient on Quality, Biofunctional and Microstructure Characteristics of Pasta. *Food Science and Technology International*. 15 (5) : 471-479.
- Saloko, S. I., W. S. Yasa, dan B. R. Handayani .1997. Pemanfaatan produk biji-bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. *Prosiding Seminar Teknologi pangan*. 308-325.
- Setioningsih, E., Setyaningsih R., dan Susilowati A. 2004. Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus Acidophilus*. *Bioteknologi* 1 (1) : 1-6.
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Solarin, B.B, D.A. Bolaji, O.S. Fakayode, and R.O. Akinnigbagbe. 2014. Impacts of An Invasive Seaweed *Sargassum hystrix* var. *fluitans* (Børgesen 1914) on The Fisheries and Other Economic Implications for The Nigerian Coastal Waters. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science (IOSR-JAVS)*. 7 (7) : 01-06.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Supirman, H. Kartikaningsih, dan K. Zaelanie. 2013. Pengaruh Perbedaan pH Perendaman Asam Jeruk Nipis (*Citrus auratifolia*) dengan Pengeringan Sinar Matahari terhadap Kualitas Kimia Teh Alga Coklat (*Sargassum fillipendula*). *THPi Student Journal 1* (1) : 46-52.
- Su, N.W., M. L. Wang., K.F. Kwok., and M.H. Lee. 2005. Effects of Temperature and Sodium Chloride Concentration on the Activities of Proteases and Amylases in Soy Sauce Koji. *Journal Agricultural Food Chemistry*. 53 : 1521-1525.
- Tangkeallo, C. dan Widyaningsih, T. 2014. Aktivitas Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku dan Penambahan Serbuk Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2* (4) : 278-284
- Tamat, S. R., T. Wikanta, dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata Forsskal*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5 (1) : 31-36.
- Tensiska, C.H., Wijaya, N., dan Andarwulan. 2003. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dalam Beberapa Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivitasnya terhadap Kondisi Suhu dan pH. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1) : 29-39.
- Walker, N.W. 1978. *Fresh Vegetable and Fruit Juices (What Missing in Your Body?)*. Norwalk Press, US.
- WHO. 2010. World Health Statistic 2009. France. <http://www.who.int/healthinfo/statistics/programme/en/index.html>. Diakses 28 Juni 2016.
- Wibowo, L. dan E. Fitriyani. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan. Jurnal Vokasi*. 8 (2) : 101-109.
- Winarno, F. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta.
- Yen, G.C. and H.Y. Chen. 1995. *Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 43 : 32-27.
- Yunizal. 2004. *Teknologi Ekstraksi Alginat*. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Zainoldin, K.H. and A.S. Baba. 2009. *The effect of Hylocereus Polyrhizus and Hylocereus Undatus on Physicochemical, Proteolysis, and Antioxidant Activity in Yogurt*. *World Academy of Science, Engineering and Technology*. 60 : 361-366.
- Zubia, M., S.F. Marie, K. Veronique, L.L. Klervi, S.P. Valerie, M. Fauchon, and D. Eric. 2009. *Antioxidant and Antitumoural Activities of Some Phaeophyta from Brittany Coasts*. *Food Chemistry*. 116 : 693–701.