

## DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A., E. Tethol., P. Payung., dan S. Gultom. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya dan Biomassa. *Jurnal Tekhnologi Pertanian*. 13(3) : 155-164.
- Ahmad, F.B. dan P.A. Williams. 1998. Rheological Properties Of Sago Starch. *Jurnal Agric. Food Chemistry*, 46: 4060-4065.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat : Jakarta, 327 Hal.
- Anggadiredja, J. T., Z. Achmad., P. Heri., I. Sri. 2010. *Rumput Laut*. Penebar Sadaya: Jakarta: 61-62.
- Apriliana, I. S. 2010. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Pada Pembuatan Cone Es Krim [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB : Bogor. Hal 43-45
- Apriani, R. N. 2009. Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel dan Kadar Air Tepung Jagung Serta Kecepatan Ulir Ekstruder terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor. Hal 55.
- Apriliani, I. K. 2010. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Pada Pembuatan Cone Es Krim [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB : Bogor. Hal 60 - 63.
- Aprilisa, E. 2017. *Sugar Cone, Waffle Cone dan Cake Conesebagai Wadah Es Krim*. <http://www.teen.co.id>. Diakses pada tanggal 27 september 2018.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist*. Inc. Washington D.C : 1-17.
- Atmaja, W.S. 1996. Potensi dan Spesifikasi Jenis Rumput Laut di Indonesia. Buku II. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Departemen Pertanian. Jakarta: 1-13
- Antara. 2008. Ekspor Rumput Laut Ditargetkan Naik 12,6 Juta Ton. [www.antara.co.id](http://www.antara.co.id) [diakses tanggal 21 Desember 2018].
- BPPT. 2011. Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*. 2 (3): 1-7.
- [BSN]. 1995. SNI 01-3743-1995. Syarat Mutu Gula Merah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- [BSN]. 2011. SNI 2973-2011. Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN]. 2015. SNI 2802-2015. Syarat Mutu Agar-agar Tepung. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bogasari. 1997. *Quality Control of Raw Material Wheat Flour and By Product*. PT. ISM Bogasari Flour Mills: Jakarta.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia. Karnisius. Yogyakarta. 96 Hal
- Chapman, R. 2011. Rumput laut Sebagai Sumber Serat Pangan Potensial. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan perikanan Vol 6 No 1*, 10 Hal.
- Deman, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung: Bandung. 210 hal.
- Eiman, G. M. 2015. Effect of Different Starches on Dough Rheological Properties of Wheat Flour. *Agri Food Apld Sci* , 3(4) :110-117.
- Endang, S., F. S, Lingganingrum., R. Hervita., H. Wijaya. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Proses*. Semarang ISSN : 1411-4216 : 1-7.
- Geosaert, H. 2006. Comparison Of Methods for Gluten Strength Assessment. *Cereal Chemistry*. 100-105 P.
- Hanifah, I., P. Astuti, I.K.P. 2016. Tepung Karagenan dan Tepung Agar. [Makalah]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. 15 hal.
- Hartoyo, A. 2007. *Lesitin Tidak Hanya Penting Untuk Proses Pangan Kita tapi Juga Untuk Kesehatan*. Diakses Pada Tanggal 14 Mei 2018, Pada: <http://www.duniapangankita.wordpress.com>.
- Herawati. H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1): 17-25. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Ilalqisny, I. W. 2000. *Makroalga*. Universitas Jendral Sudirman : Purwokerto. Hal 45.
- Katasapoetra, G dan Marsetyo. 2008. Ilmu Gizi, Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja. Rineka Cipta: Jakarta. 98 hal.
- Khairunnisa, A., dkk. 2015. *Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (Cmc Dan Agar-Agar Tepung) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Semangka (Citrullus Lanatus (thunb.) Matsum. Et Nakai)*. Teknosains Pangan. 4(1): 1-9

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta 264 hal.
- Kresnarini, H. I. 2011. Rumput Laut dan Produk Turunannya. *Warta Eks*. Oktober 2011 : 7-10.
- Kristianingrum, S. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika Dan Ilmu pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta : 37.
- Leviana, W dan Vita. P. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Jurnal Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri*. Semarang ISSN : 1858-2907. Hal 1-8.
- Matz, S.1978. *Cookies and Cracker Technology*. The Avi Publishing Company: USA. P 86.
- Mutaqin, Z. 2014. *Pengolahan Agar-Agar Kertas*. Retrieved April Jumat, 2018, from Academia: <http://Academia.edu>.
- Muzakki. 2009. *Penemu Es Krim Cone*. Retrieved Mei Minggu, 2018, from indocina: <http://www.indocina.net>.
- Nasrul, W. 2007. Efektifitas Lesitin sebagai Emulgator dalam Sediaan Emulsi Minyak Ikan. *Farmaka*, 5(2) Hal 2.
- Neish, I., P. Salling, P. Arregar dan J. Klose. 2015. *Carrageenan and Agar Official Programme Partner Indonesia, Beyond The Land Of Cottonii and Gracilaria*. Zurich: Switzerland Global Enterprise
- Ningsih, W. 2016. *Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) dan Tepung Daun Katuk (Sauropus Androgynous) sebagai Pangan Fungsional*. [Skripsi]. Program Studi Teknolohi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal. 20
- Nieuwenhuyzen, W. 2008. Vegetable Lecithin and Phospholipid Technologies. *Jurnal Lipid Sci.Technol*, 5(3) :110 - 472.
- Patria, A. 2008. Pemanfaatan Karagenan dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* pada Pembuatan Dodol Kentang. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 3-5.
- Prasetyaningsih, E. 2008. *Industri Garam (NaCl)*. Diakses pada tanggal 14 Mei 2018 pada <http://kuliah.wikidot.com/Garam>.

- Prihastuti, A. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan terhadap Karakteristik Mutu dan Daya Tahan Cone Es Krim.[Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor : Bogor : 35 - 58.
- Purbani, D. 2000. *Proses Pembentukan Kristalisasi Garam*. Diakses pada tanggal 14 Mei 2018 pada [www.oocities.com/Trisaktigeology84/garam.pdf](http://www.oocities.com/Trisaktigeology84/garam.pdf)
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset : Yogyakarta. 153 Hal.
- Raton, F. L, dan C. K. Smoley. 1993. *Everything Added to Food in the United States*. <http://wikipedia.org/wiki/gellingagent>. Tanggal akses 13 Januari 2019.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan M. P. Sari, 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press Bogor. Hal 55.
- Sulistyo, J. 1999. Pengolahan Roti, PAU Pangan Gizi. UGM. Yogyakarta: 1-102.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Industri Untuk Pangan dan Hasil Pertanian*. Braharatara Karya Aksara : Bandung
- Soegiarto, A. 1978. *Rumput Laut, Manfaat, Potensi, dan Usaha Budidayeranya*. LON-LIPI : Jakarta. Hal 49.
- Soriono, E., Bouret, E. 2003. Effect of Season on The Yield an Quality of Agar from Gracilaria species (Glacilariceae, Rhodophyta). *Jurnal Bio Tech*. 90 : 329-333.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., E. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta. hal 97.
- Sutanto dan S. Soegiarto. 2013. Pengaruh Penambahan Gum Arab dan Sukrosa Ester Terhadap Kestabilan Santan Kelapa Selama Penyimpanan.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata: Semarang.
- Sriyanto, dan M. Apriyanto. 2014. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Hijau Dalam Pengolahan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Fakultas Pertanian UNISI. 3(2) Hal 34 - 42.
- Susanto, A. A.2002. *Strategi Pengembangan Rumput Laut pada SMK dan Community College*. Seminar Riptek Kelautan Nasional. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanto, H dan Widyaningtyas, D. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Pangan dan Gizi*. Yogyakarta.
- Syakir, M. 2013. Potensial tanaman sagu Sebagai Bahan Baku Bioenergi. *Perspektif* 12(2) : 57-64.

Syarif, M. I. dan S. Sabudi. 2017. Pengaruh Pemberian Baking Soda terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Gastronomi Indonesia* 5(1) Hal 13-24. Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua: Bali.

Tarwiyah, K. 2001. Tepung Aren. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(2 ):22-23. Dewan Ilmu Pengetahuan.

Tipvarakarnkoon, T. 2009. *Material Science Properties of Coconut Milk, Cheese and Emulsion* .Technology University of Berlin: Berlin.P 105.

Wibowo, L dan E, Fitriyani. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Vokasi ISSN 1693-9085*, 8(2)Hal 101-109. Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negri Pontianak: Pontianak.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hal

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press : Bogor Hal 159.

