

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A., Kartika Apriani, S. N., dan Murdinah, M. 2014. Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (MOCFAF). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 1.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustiawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech*, 36(02), 160.
- Alifah, A. N. 2023. Tingkat Kekenyalan, Kadar Air, Dan Sifat Sensori Boba (Bubble Pearl) Pada Berbagai Formulasi Tapioka Dan Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit [Skripsi]. Lampung : Fakultas Pertanian. 59 hal.
- Arzani, L. D. P., Muhandri, T., dan Yuliana, N. D. 2020. Karakteristik Karagenan Semi-Murni Dari Rumput Laut *Kappaphycus striatum* dan *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 95–102.
- Astawan, M., Koswara, S., dan Herdiani, F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 15(1), 61–69.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3451:2011. *Tepung Tapioka*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional. 1–38.
- Bemiller, J. N. 2011. Pasting, paste, and gel properties of starch-hydrocolloid combinations. *Carbohydrate Polymers*, 86(2), 386–423.
- Beta, T., dan Corke, H. 2001. Noodle quality as related to sorghum starch properties. *Cereal Chemistry*, 78(4), 417–420.
- Bhatia, H., Gupta, P. K., Soni, P. L., dan Division, C. 2013. Extraction , Purification and Characterization of a Galactomannan From *Prosopis Juliflora* ( Sw .) Dc . Seed. *International Journal of Science, Enviroment and Technology*, 2(4), 708–724.
- Br Tarigan, J., dan Djendakita Purba. 2015. Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) Terikat Silang Fosfat. *Majalah Polimer Indonesia*. 4(1), 1–8.
- Bui, V. T. N. T., Nguyen, B. T., Renou, F., dan Nicolai, T. 2019. Structure and rheological properties of carrageenans extracted from different red algae species cultivated in Cam Ranh Bay, Vietnam. *Journal of Applied Phycology*, 31(3), 1947–1953.
- Burey, P., Bhandari, B. R., Howes, T., dan Gidley, M. J. 2008. Hydrocolloid gel particles: Formation, characterization, and application. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(5), 361–377.
- Cai, C., Zhao, L., Huang, J., Chen, Y., dan Wei, C. 2014. Morphology, structure and gelatinization properties of heterogeneous starch granules from high-amylose maize. *Carbohydrate Polymers*, 102(1), 606–614.

- Cassani, L., Lourenço-Lopes, C., Barral-Martinez, M., Chamorro, F., Garcia-Perez, P., Simal-Gandara, J., dan Prieto, M. A. 2022. Thermochemical Characterization of Eight Seaweed Species and Evaluation of Their Potential Use as an Alternative for Biofuel Production and Source of Bioactive Compounds. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(4).
- Chen, X., Yao, W., Gao, F., Zheng, D., Wang, Q., Cao, J., Tan, H., dan Zhang, Y. 2020. Physicochemical Properties Comparative Analysis of Corn Starch and Cassava Starch, and Comparative Analysis as Adhesive. *Journal of Renewable Materials*.
- D Setyaningsih, A Apriyantoro, M. S. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., dan Patil, R. T. 2012. Dietary fibre in foods: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 49(3), 255–266.
- Efendi, H. C. 2016. *Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Pati Umbi-umbian Serta Aplikasinya Pada Kue Mangkok*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- FAO. 2003. Food Energy - Methods of Analysis and Conversion Factors. In *Food and Nutrition Paper* (No. 77).
- FAO. 2014. *carrageenan*. 1–6.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., dan Rohmah, M. C. 2023. Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104.
- Fitrilia, T. 2019. Karakteristik Fisikokimia Serbuk Kolang Kaling (*Arenga pinnata Merr*) Berdasarkan Variasi Perendaman. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 104–112.
- Flatt, J. P. 1997. How not to approach the obesity problem. *Obesity Research*, 5(6), 632–633.
- Ghufran, M. 201. *Budidaya Biota Akuatik Untuk Pangan, Kosmetik dan Obat-obatan*. Lily Publisher.
- Gibbs, P. A., dan Seviour, R. J. 2010. Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents. In *Polysaccharides in Medicinal Applications*.
- Harahap, S., Nasution, M. N. dan Nasution, D. P. 2018. Kandungan Nilai Gizi Kolang-Kaling dari Aren (*Arenga pinnata*) Sebagai Sumber Pangan Baru di Tapanuli Bagian Selatan. *Jurnal LPPM UGN*, 9(1), 4.
- Hardoko, Saputra, T. I., dan Anugrahati, N. A. 2013. Karakteristik Kwetiau Yang Ditambah Tepung Tapioka Dan Rumput Laut *Gracilaria gigas harvey*. *Jpk*, 18(2), 01–11.
- Hardwianti, R., Primaniyarta, M., Palupi, N. 2014. Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91–99.
- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung Dalam Pembuatan Cookies*.

Institut Pertanian Bogor.

- Agus Santoso, M. 2019. *Serat Pangan (Dietary Fiber ) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*, 75, 35–40.
- Irpansa, T. 2019. Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta. [Skripsi]. Mataram : Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Jana, T. A., Sri, I., dan Heri, P. 2006. *Rumput Laut*. 1–147. Penebar Swadaya.
- Jensen, Sophie Olafsdottir, Adalheidur Einarsdottir, Brynja Hreggvidsson, Gudmundur Gudmundsson, Hordur Jonsdottir, Lilja B Fridjonsson, Olafur Jonsdottir, R. 2022. New wave of flavours – On new ways of developing and processing seaweed flavours. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29.
- Kaya, A. O. W., Suryani, A., Santoso, J., dan Rushi, M. S. 2015. Karakteristik Dan Struktur Mikro Gel Campuran. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 37(1), 19–28.
- Kesuma C.P, D. 2015. Dan Jamur Tiram ( *Pleurotus Ostreatus* ) Terhadap Daya. *Media Gizi Indonesia*, 10, 146–150.
- Kumayanjati, B.-, dan Dwimayasanti, R. 2018. Kualitas Karaginan dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* pada Lokasi Berbeda di Perairan Maluku Tenggara. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 13(1), 21.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., dan Sutriyono, A. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75.
- Laksono, H., Dyah, C. K., Putri, R. P. G., Soraya, M., dan Purwoto, H. 2022. Characteristics of Rapid Visco Analyzer Carrageenan Extract with Enzymatic Pretreatment of *Kappaphycus striatum*. *ASEAN Journal of Chemical Engineering*, 22(2), 326–336.
- Lestari, D. W. The Effect Of Substitution Tapioca Flour On Texture and Organoleptic Value Of Milk Sweet Pastry. Universitas Brawijaya.
- Liu, Y., Cheng, H., dan Wu, D. 2021. Preparation of the orange flavoured “boba” ball in milk tea and its shelf-life. *Applied Sciences (Switzerland)*, 11(1), 1–10.
- Lozano Muñoz, I., dan Díaz, N. F. 2020. Minerals in edible seaweed: health benefits and food safety issues. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(6), 1592–1607.
- Lumbessy, S. Y., Setyowati, D. N., Mukhlis, A., Lestari, D. P., dan Azhar, F. 2020. Komposisi Nutrisi dan Kandungan Pigmen Fotosintesis Tiga Spesies Alga Merah (*Rhodophyta* sp.) Hasil Budidaya. *Journal of Marine Research*, 9(4), 431–438.
- Maharany, F., Nurjanah, Suwandi, R., Anwar, E., dan Hidayat, T. 2017. Kandungan Senyawa Bioaktif Rumput Laut *Padina Australis* dan *Euclidean Cottonii* Sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. *Jphpi*, 20(1), 10–17.

- Martinez, M. M. 2015. Applications of the Rapid Visco Analyser (RVA) in the Food Industry: a broader view. *Perten Science World, January*, 14–19.
- Mathur, N. K. 2016. Industrial galactomannan polysaccharides. In *Industrial Galactomannan Polysaccharides*.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). 20 hlm.
- Minsas, S., Nanda, A. R., Nurdiansyah, S. I., Idiawati, N., dan Siregar, S. 2023. Kandungan Klorofil-a dan Karotenoid Pada *Eucheuma cottoni* yang Dibudidayakan Kedalaman Berbeda di Teluk Cina Pulau Lemukutan. *Jurnal Kelautan Tropis*, 26(2), 369–376.
- Monikasari, N. N. T., Wayan Gunam, I. B., dan Wisaniyasa, N. W. 2021. Pemanfaatan Tepung Rumput Laut *Gracilaria* sp. pada Tempe sebagai Alternatif Pangan Sumber Yodium. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 16(1).
- Motta, M. V. L., de Castro, E. V. R., Muri, E. J. B., Loureiro, B. V., Costalonga, M. L., dan Filgueiras, P. R. 2019. Thermal and spectroscopic analyses of guar gum degradation submitted to turbulent flow. *International Journal of Biological Macromolecules*, 131, 43–49.
- Nanlohy, E. E. E. ., Kaya, A. O. ., Wenno, M. R., dan Peea, G. I. 2024. Fortifikasi Karagenan dan Kolagen Pada Pembuatan Boba. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 04, 279–288.
- Napitupulu, F. I. R. 2014. Metode Pengeringan Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC.) untuk Memperoleh Mutu Sensori Aroma dan Sensasi Trigeminal yang Optimum. *Ilmu Dan Teknologi Pangan ITB*.
- Necas, J., dan Bartosikova, L. 2013. Carrageenan: A review. *Veterinari Medicina*, 58(4), 187–205.
- Nosa, S. P., R. Karnila, dan A. Diharmi. 2020. Potensi Kappa Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Antioksidan Dan Inhibitor Enzim  $\alpha$ -Glukosidase. *Berkala Perikanan Terubuk*, 48, 1–10.
- Nugent, A. P. 2005. Health properties of resistant starch. *Nutrition Bulletin*, 30(1), 27–54.
- Prajapati, V. D., Jani, G. K., Moradiya, N. G., Randeria, N. P., Nagar, B. J., Naikwadi, N. N., dan Variya, B. C. 2013. Galactomannan: A versatile biodegradable seed polysaccharide. *International Journal of Biological Macromolecules*, 60, 83–92.
- Purwati, T. 2017. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*. 2(1), 25.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut Pada Pembuatan Bakso. [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 100 hal.

- Rantika, N., dan Rusdiana, T. 2018. Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 15(1), 152–165.
- Rauf, R., dan Sarbini, D. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Singkong. *Jurnal Agritech*, 35(03), 324.
- Rosida, D. F. 2021. *Modifikasi Pati Dari Umbi-Umbian Lokal*.
- Santhoshkumar, P., Yoha, K. ., dan Moses, J. 2023. Drying of seaweed: Approaches, challenges and research needs. *Trends in Food Science and Technology*, 138.
- Saputra, S. A. 2021. Karakteristik Dan Kualitas Mutu Karaginan Rumput Laut Di Indonesia. [Skripsi]. Banda Aceh : Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. 57 hal.
- Sarofa, U., Djajati, S., dan Cholifah, S. N. 2014. Pembuatan roti manis (kajian substitusi tepung terigu dan kulit manggis dengan penambahan gluten). *Jurnal Rekapangan*, 8(2), 171–178.
- Sayuti, K., Yenrina, R., dan Anggraini, T. 2017. Characteristics of “Kolang-kaling” (Sugar palm fruit jam) with added natural colorants. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(2), 69–76.
- Schoch, T., dan Maywald, E. 1968. *Preparation and Properties of Various Legume Starches*. 564-573.
- Shimelis, E. A., Meaza, M., Rakshit, S. K., dan Ababa, A. 2006. Physico-chemical properties, pasting behavior and functional characteristics of flours and starches from improved bean (*Phaseolus vulgaris* L.) varieties grown in East Africa. *Agricultural Engineering*. 1–19.
- Sihite, N. W., Eliza, E., dan Zebua, E. A. 2023. Daya Terima Fortifikasi Tepung *Eucheuma Cottonii* pada Produk Dimsum sebagai Alternatif Pangan Kaya Serat. *Jurnal Sehat Mandiri*, 18(1), 42–52.
- Sittikijyothin, W., Torres, D., dan Gonçalves, M. P. 2005. Modelling the rheological behaviour of galactomannan aqueous solutions. *Carbohydrate Polymers*, 59(3), 339–350.
- Srivastava, M., dan Kapoor, V. P. 2005. Seed galactomannans: An overview. *Chemistry and Biodiversity*, 2(3), 295–317.
- Steeneken, P. A. M., dan Woortman, A. J. J. 2009. Identification of the thermal transitions in potato starch at a low water content as studied by preparative DSC. *Carbohydrate Polymers*, 77(2), 288–292.
- Stengel, D. B., Connan, S., dan Popper, Z. A. 2011. Algal chemodiversity and bioactivity: Sources of natural variability and implications for commercial application. *Biotechnology Advances*, 29(5), 483–501.
- Suryani, I., Waluyo, S., dan Ali, M. 2015. Karakteristik Kualitas Karaginan Dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Dengan Perlakuan Bleaching Yang Berbeda. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol, 4(3), 161168.

- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.
- Tarigan, J. B., dan Kaban, J. 2010. Karakterisasi Ekstrak Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*). In *Biologi Sumatra* (Vol. 4, Issue 1, pp. 274–280).
- USDA. 2016. National Agricultural Statistics Service : Agricultural Statistics 2016. *United States Government Printing Office Washington: 2016*, 866, 1–520.
- Van Hung, P., dan Morita, N. 2005. Physicochemical properties of hydroxypropylated and cross-linked starches from A-type and B-type wheat starch granules. *Carbohydrate Polymers*, 59(2), 239–246.
- Veronica, M. T., dan Ilmi, I. M. B. 2020. Minuman Kekinian di Kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta. *Indonesian Jurnal of Health Development*, 2(2), 83–84.
- Wan, X., Jiang, H., Ye, Z., Zhou, H., Ma, Y., Miao, X., He, X., dan Chen, K. 2023. Viscosity reduction of tapioca starch by incorporating with molasses hydrocolloids. *Chinese Journal of Chemical Engineering*, 61, 165–172.
- Wang, S., Jiang, X. M., Wang, Q., Ji, H. S., Wu, L. F., Wang, J. F., dan Xu, S. N. 2014. Research of specific heat capacities of three large seaweed biomass. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*, 115(3), 2071–2077.
- Wenno, M. R., Thenu, J. L., dan Cristina Lopulalan, C. G. 2012. Karakteristik Kappa Karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* Pada Berbagai Umur Panen. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 7(1), 61.
- Wibowo, A., Hamzah, F., dan Johan, V. S. 2014. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Sagu*, 13(2), 27–34.
- Widasari, D. E., Hartati, Y., Yunita, N., Telisa, I., dan Sihite, N. W. 2023. Penentuan Umur Simpan Produk Flakes Tilor (Tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Kelor). *Jurnal Pustaka Padi*, 2(2), 40–44.
- Widyaningsih, M. M. K., Purwijantiningsih, E., dan Swasti, Y. R. 2021. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Variasi Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3897–3908.
- Widyaningtyas, M. 2014. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning.[Skripsi]. Malang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. 158 hal.
- Winarno, F. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan.
- Wisnuaji, H., dan Rochima, E. 2010. Pengaruh Penggunaan Naocl Dalam Tahapan Pemucatan Ekstraksi Rumput Laut Coklat (*Sargassum duplicatum* ) Terhadap Karakteristik Natrium Alginat. 1–14.
- Wulandari, E., Sihombing, F. S. P., Sukarminah, E., dan Sunyoto, M. 2019. Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7(1), 14.

- Yanti, Madriena, dan Ali, S. 2017. Cosmeceutical effects of galactomannan fraction from *Arenga pinnata* fruits in vitro. *Pharmacognosy Research*, 9(1), 39–45.
- Yanuarti, R., Nurjanah, N., Anwar, E., dan Hidayat, T. 2017. Profile of Phenolic and Antioxidants Activity from Seaweed Extract *Turbinaria conoides* and *Euclima cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 230.
- Zaki, I., Wati, T. W., Kurniawati, T. F., Putri, W. P., dan Khansa, I. 2022. Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(2), 1.
- Zayas, J. F. 1997. *Functional of Proteins in Food* (1st ed.). Springer-Verlag.
- Zhang, C., Li, X.-Y., Li, J.-J., Zhang, Y.-Y., Wu, C.-Y., Wang, Z.-J., Zhang, L.-Z., Wu, C., Liu, Q.-Q., dan Qian, J.-Y. 2024. *The dynamic changes in physicochemical properties, functionalities, and gel properties of the starch-konjac gum mixture during the melting process: Based on three typical melting temperatures of DSC.*

