

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68.
- Agusman, Apriani, S. N. K., & Murdinah. (2014). Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (Mocaf). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 1–10.
- Agustang, Mulyani, S., & Indrawati, E. (2021). *Budidaya Rumput Laut Potensi Perairan Kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan*. Pusaka Almaida.
- Aliwasa, Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. (2024). *Uji Kandungan Karbohidrat Pada Mie Sagu Basah*. 3(3), 138–149.
- Amora, S. Di, & Sukesu. (2013). Ekstraksi Senyawa Antioksidan pada Nugget- Rumput Laut Merah, *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Sains Dan Seni Pomits*, 2(2), C-23-C-25.
- Anggraini, P. (2018). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 3(1), 26–36.
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., & Firdhausa, A. S. (2018). Kajian perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Jewawut Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180–189.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus Atilis* F.) Dan Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 20–26.

- Armanda, L., Syahrul, & Leksono, T. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Mutu Kulit Pie Selama Penyimpanan Dingin (50C). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 2(1), 1–9.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40.
- Assalam, S., Asmoro, N. W., Tari, A. I. N., & Hartati, S. (2019). Pengaruh Ketebalan Irisan Chips Singkong Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(1), 31.
- Atmaja, H. P., Setiyaningrum, Z., Setya Wardana, A., & Nur Lathifah Mardiyati. (2022). Karakteristik Produk Energy Chews Kulit Buah Semangka dengan Penambahan Air Jeruk Lemon. *Sagu Journal: Agriultural Science and Technology*, 21(1), 29–37.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI No. 01-3840-1995 Syarat Mutu Roti Tawar*. BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *SNI 01-3746-2008 Selai Buah*. BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *SNI 3751:2018 Syarat Mutu Tepung Terigu*. BSN.
- Cahyadi, W., Garnida, Y., & Nurcahyani, F. (2020). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor* L. moench) dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1), 17–25.
- Chen, J., & Rosenthal, A. (2015). *Modifying Food Texture Volume 1: Novel Ingredients and Processing Techniques*. Woodhead Publishing.
- Choiriyah, N. A., & Irra, C. D. (2020). Daya Terima Roti Tawar Mocaf Dan Ubi Jalar Pada Santriwati Pesantren X. *Media Pertanian*, 5(1), 44–49.

- Claudina, I., P, D. R., & Kartini, A. (2018). Hubungan Serat Makanan dan Cairan dengan Kejadian Konstipasi Fungsional pada Remaja Di SMA Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1), 486–495.
- Damanhuri, M. K. (2023). Quality Characteristics of Kepok Banana Chips (*Musa paradisiaca*) From Various Methods. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 18–26.
- Datta, A. K., Sahin, S., Sumnu, G., & Ozge Keskin, S. (2007). Porous media characterization of breads baked using novel heating modes. *Journal of Food Engineering*, 79(1), 106–116.
- Dewi, R. (2012). Potensi Sumberdaya Rumput Laut. *Jurnal Harpodon Borneo*, 5(2), 125–129.
- Diasultra, L., Ansharullah, & Tamrin. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Kasar Serat Gizi Cookies. *Jurnal Riset Pangan*, 3(3), 327–335.
- Dwipayanti, & Herry. (2020). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik brownies Kukus. *Journal of Nutrition Science*, 11(2), 96–104.
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight Effects of Dietary Fiber to Cholesterol Level on Overweight Patients. 4(November), 121–126.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 1. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ghufran, M., & Kordi, H. (2010). *Budidaya Biota Akuatik Untuk Pangan, Kosmetik dan Obatobatan*. Lily Publisher.
- Ghufran, M., & Kordi, H. (2011). *Kiat Sukses Buat Budidaya Rumput Laut Di Laut Dan Tambak*. Lily Publisher.
- Gusriani, I., Hidayat, K., & Yusril, D. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian*

- Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57–73.
- Hadistio, A., Aji, J., & Silvia, F. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1), 13–17.
- Halimah, M., Sari, D. S., & Anggraeni, S. R. (2022). Sosialisasi Konservasi Rumput Laut Terkait Kegiatan Pengolahan Rumput Laut di Pesisir Pantai Karapyak, Desa Bagolo, Pangandaran. *Journal of Berdaya*, 2(2), 47–60.
- Handayani, N. A., Rica Pratiwi, A., Ambar Wati, D., & Lestari, A. L. (2022). Analisis Kandungan Gizi Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 21(2), 126–132.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dietary Fiber and Organoleptic value on Cake Seaweed (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02(03), 67–74.
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea latatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(1), 25–32.
- Hasan, L., Yusuf, N., & Mile, L. (2014). Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan Universitas Gorontalo*, 2(3), 107–114.
- Hetrik, M., Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Aliwasa. (2024). Uji Kandungan Protein Pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 162–174.
- Hidayat, H. N., & Insafitri. (2021). Analisa Kadar Proksimat Pada *Thalassia Hemprichi* dan *Galaxaura Rugosa* Di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil*, 2(4), 307–317.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik

- Tekstur Roti Manis dari Tepung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianis Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21.
- Jassin, E., & Nurlaylah. (2018). Pengembangan Industri Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 4(1), 42–54.
- Kartika, N. W. A. (2022). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Bayam (Amaranthus sp) Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Kesuma C.P, D. (2015). Dan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Terhadap Daya. *Media Gizi Indonesia*, 10, 146–150.
- Krisdayanti. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar Gandum*. [Skripsi]. Universitas Semarang. Semarang.
- Kristiningsih, A., Hasibuan, S., Hermawan, Rahman, S. A., Nurhayati, Kaya, A. O. W., Herawati, D., Lumbessy, S. Y., Budaraga, I. K., & Irmawan, F. (2024). *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. CV Hei Publishing Indonesia.
- Kumalasari, I. D., Muthiah, R. A., & Satar, I. (2025). Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Roti Tawar. *Jurnal Pangan*, 33(3), 249–266.
- Kurnia, A. M., Frasiska, N., & Wulansari, P. D. (2024). Uji Kadar Air dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*) dengan Penambahan Wijen (*Sesamum Indicum* L). *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, 4(1), 1–12.
- Kurniawan, B., Mantiri, D. M. H., Kemer, K., Rompas, R. M., Kawung, N. J., & Mudeng, J. D. (2022). Aplikasi Klorofil Pada Karagenan Dari Alga *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Doty 1996. *Jurnal Ilmiah Platax*, 10(2), 330.
- Kurniawan, C., Waluyo, T. B., & Sebayang, P. (2011). Analisis

- Ukuran Partikel Menggunakan Free-Software Image-J. *Seminar Nasional Fisika*.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45–54.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & 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.
- Lestari, P. M. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Rumput Laut Eucheuma cottonii terhadap Karakteristik Biskuit*. [Skripsi] Universitas Brawijaya. Malang.
- Li, W., Li, G., Su, B., Tian, X., & Xu, S. (2013). Effect of sodium stearoyl lactylate on refinement of crisp bread and the microstructure of dough. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 5(6), 682–687.
- Listiyana, D. (2014). *Substitusi Tepung Rumput Laut Eucheuma Cottonii pada Pembuatan Ekado sebagai Alternatif Makanan Tinggi Yodium pada Anak Sekolah*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Lobo, R., Roiska, R., Wulandari, T., Soselisa, J. F., & Zulfamy, K. E. (2024). Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut *Gracilaria* sp. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(7), 586–598.
- Maharany, F., Nurjanah, Suwandi, R., Anwar, E., & Hidayat, T. (2017). Kandungan Senyawa Bioaktif Rumput Laut *Padina Australis* dan *Eucheuma Cottonii* Sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. *Jphpi*, 20(1), 10–17.
- Marbun, T. S. G., & Podojoyo, S. (2023). Pengaruh Pemberian Food Bar Tinggi Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 12(2), 105–112.

- Matanjun, P., Mohamed, S., Mustapha, N. M., & Muhammad, K. (2009). Nutrient content of tropical edible seaweeds, *Eucheuma cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. *Journal of Applied Phycology*, 21(1), 75–80.
- Mulyani, H., & Sujarwanta, A. (2018). *Lemak dan Minyak*. Lembaga Penelitian UM Metro.
- Mulyani, N. S., Khazanah, W., & Febrianti, S. (2019). Asupan Serat Dan Air Sebagai Faktor Risiko Konstipasi Di Kota Banda Aceh. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 2(1), 75.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna Sari, S., Ria Rizki, R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 1–5.
- Nawai, F., Syauqy, A., & Pramono, A. (2024). Literature review: Benefits of Fiber and Resistant Starch on Metabolic Health. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 149–156.
- Nimpuno, D. (2019). *Roti Buatan Rumah Klasik dan Kekinian*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Niza, S. M. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Cookies Kombinasi Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu, dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Snack Bebas Gluten. *Nutrition Research and Development Journal*, 04(02), 40–53.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197–204.
- Nurdin, M. F., Laapo, A., & Howara, D. (2013). Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Rumput Laut Di Desa Lalombi Kecamatan Banawa Selatan Kabupaten Dongala. *Jurnal Agrotekbis*, 1(2), 192–197.
- Picaulima, S. M., Ngamel, A. K., Hamid, S. K., & Teniwut, R. M.

- K. (2015). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Rumput Laut Di Kabupaten Maluku Tenggara. *Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri*, 91–102.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., Yoyok Budi Pramono, S.Pt., M. P., Katherinatama, A., & S, G. A. (2020). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (Fifo) Pada Tepung Terigu*. Undip Semarang Press.
- Pramusita, N., Fitriana, I., Sani, E. Y., & Haslina. (2019). Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kadar Serat Kasar Marshmallow Semangka. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(8), 1–8.
- Prihastuti, D., & Abdassah, M. (2019). Karagenan dan Aplikasinya di Bidang Farmasetika. *Farmasetika.Com (Online)*, 4(5), 146–154.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi Vol.*, 12(01), 29–42.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79.
- Rahadita, K., Rosida, D. F., & Pratiwi, Y. S. (2024). *Bagelen Substitusi Tepung (Terigu , Garut , dan Kedelai) dengan Penambahan Bubuk Daun (Kelor dan Bayam) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting*. 08(3), 1–16.
- Rosyidah, A., Ediati, R., & Murwani, I. K. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut serta Kemasannya di Kawasan Dolly dan Jarak Kota Surabaya. *Sewagati*, 5(3), 198–205.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35.

- Salim, E. (2011). *Mengolah Ubi Kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Lily Publisher.
- Saputra, H., Johan, V. S., & Rahmayuni. (2016). Pembuatan Roti Manis dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Ubi Jalar Ungu). *Jom Faperta*, 3(2), 1–11.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. widani, Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. (2021). Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (snack) tinggi serat : literature review. *Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klink Dan Masyarakat*, 1(13), 39–45.
- Sari, D. P. (2015). *Pengaruh Penambahan Tepung Eucheuma cottonii Umur Panen 45 Hari Terhadap Indeks Glikemik dan Kualitas Mie Kering* [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sarita, I. D. A. A. D. S., Subrata, I. M., Sumaryani, N. P., & Rai, I. G. A. (2021). Identifikasi Jenis Rumput Laut yang terdapat pada Ekosistem Alami Perairan Nusa Penida. *Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 10(1), 141–154.
- Satya, L. A. (2004). *Tingkat Substitusi Tepung Terigu oleh Tepung Ubi Jalar Merah Terhadap Mutu Roti Manis*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Senawi, B. L., Asdari, R., & Munir, B. M. (2020). *Effects Of Sago-Based (Metroxylon Sagu) Carbohydrate On Growth Performance And Blood Plasma Compositions Of Nile Tilapia, Oreochromis Niloticus (Linnaeus, 1758) Juveniles*. 15(7), 56–73.
- Setiawan, J. N., & Putu, S. J. (2023). Penggunaan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Glutenfree Pasta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(12), 2648–2654.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sinabutar, K. V., & Sari, D. A. (2024). *Porositas Serbuk Jahe Merah (Zingiber officinale Roscae var . Rubrum) terhadap*

Variasi Suhu dan Kadar Gula Pasir. 17, 7–12.

- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Sumartini, Hasibuan, N. E., Azka, A., Ratrinia, P. W., & Suryono, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Buah Mangrove (*Sonneratia alba*) Terhadap Karakteristik Fisikokimiawi dan Sensori Roti Tawar. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), 654–670.
- Sundari, D., & Komari. (2010). Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. In *Puslitbang Gizi dan Makanan* (Vol. 33, Issue 1, pp. 93–101).
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103–110.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri*. Andalas University Press.
- Yosephin, B. (2018). *Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi*. Andi Offset.
- Yulistiani, R., Ambarwati, P., Pratiwi, Y. S., & Wardianto, M. R. (2025). *Utilization of Rice Flour and Soy Flour with the Addition of Xanthan Gum for Making Gluten-Free White Bread*. 14(6), 2080–2090.
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaya, N. T., Suryana, Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, W., Fitriani, R., Argaheni, N., Febry, F., & Puspa, A. (2021). Ilmu Gizi Dsar. In *Penerbit Yayasan Kita Menulis*.