

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. "DKP Dorong Rumput Laut Sebagai Sumber Pangan dan Energi," Google online. Homepage on-line. Available from <http://www.dkp.go.id/index.php/ind/news/610/dkp-dorong-rumput-laut-sebagai-sumber-pangan-dan-energi>. Internet; accessed 2 January 2011.
- Anonim. *Chromameter Minolta CR-300*. German: Minolta, 2001.
- Anonim. Tanpa tahun. "Struktur Karagenan". Home page online. Available from <http://www.fao.org/docrep/field/003/AB882E/AB882E20.gif>; Internet; accessed 2 September 2009.
- AOAC. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. USA: AOAC Inc., 2005.
- Aoyagi, A dan Shurtleff, W. *Tofu and Soymilk Production*. Vol. 2. New-Age Foods Study Center, Lafayette, CA, 1979.
- Ariyati, R.W dan Rachmawati, D. "Composition Analysis of Sea Grasses (*Eucheuma cottonii*) Nutrition in Karimunjawa Island with Different Draying Process." *Journal SH Aquaculture UNDIP*. PENA AKUATIKA, 2009.
- Aslan I.L. *Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta: Kanisius, 1998.
- Asp, N. G., Johansson, C. G., Hallmer, H., dan Siljestroem, M. "Rapid enzymatic assay of insoluble and soluble dietary fiber." *Journal Agriculture Food Chemistry*. 31: 476-479, 1983.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. *SNI 01-2690-1998. Rumput Laut Kering*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 1998.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. *SNI 06-6989.11-2004. Air dan air limbah bagian 11: Cara uji derajat keasaman (pH) dengan menggunakan alat pH meter*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 2004.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Kepmenkes RI Nomor 173/Men.Kes/Per/VII/1977 tentang air bersih*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1977.
- Doty, M.S. *The Production and use of Eucheuma*. Hawaii: Botany Department, University of Hawaii, 1987.

- FMC Corp.. *Carrageenan*. Marine Colloids Monograph Number One. New Jersey: Marine Colloid Division FMC Corporation, 1977.
- Glicksman, M. *Food Hydrocolloids* vol. 1. CRC Press, Inc. Boca Raton. Florida, 1983.
- Hui, Y.H., Nip, W.K., Nollet, L.M.L., Oakuyath, G., and Simpson, B.K. *Food Biochemistry and Food Processing*. Iowa: Blackwell Publishing, 2006.
- Imesion, A. *Food Stabilisers Thickeners and Gelling Agents*. Singapore: Wiley's Blackwell, 2010.
- Koswara, S. *Teknologi Pengolahan Kedelai: Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan, 1992.
- Matanjun, P., Mohamed, S., Mustapha, N.M., Muhammad, K. "Nutrient content of tropical edible seaweeds, *Eucheuma cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*." *J Appl Phycol*. 21:75-80, 2007.
- McHugh, D. J. *A Guide to Seaweed Industry*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nation, 2003.
- Phillips, G. O dan William, P.A. *Handbook of Hydrocolloids*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2000.
- Syamsuar. Karakteristik karagenan rumput laut *Eucheuma cottonii* pada berbagai umur panen, konsentrasi KOH dan lama Ekstraksi [thesis]. Bogor: Program Pascasarjana, IPB, 2006.
- Soekarto, T. Soewarno dan Hubeis, M. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Bogor: IPB, 1982
- Suryaningrum, T. D dan Utomo, B. S. B. *Petunjuk Analisa Rumput Laut dan Hasil Olahannya*. Jakarta: Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan, 2002.
- USDA. 2008. "Nutrient Database for Standard Reference" Home page on-line. Available from <http://www.soya.be/nutritional-value-of-soyabeans.php> Internet; accessed 9 Februari 2011.
- Wyasti, S. D. Pengaruh konsentrasi dan rasio kappa-iota karagenan terhadap karakteristik permen jeli [skripsi]. Karawaci: Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan, 2009.
- Yasita, D. dan Intan D.R. Optimasi proses ekstraksi pada pembuatan karagenan dari rumput laut *Eucheuma cottonii* untuk mencapai *food grade* [skripsi]. Semarang: Jurusan Teknik Kimia Universitas Diponegoro, 2008.