

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, H. M. 2012. Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sukun dengan Berbagai Macam Pengolahan. *Skripsi Published*. Fakultas Kedokteran UGM; Yogyakarta
- Angelia, M. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Agustina, N. Asyiah. Nirmalasari, I. W. dan Vivi. D. P. Kriteria Lahan Untuk Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* di Daerah Pamekasan. *Jurnal Riset dan Teknologi*. Vol 2. 113-115.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip dasar Ilmu Gizi. Jakarta (ID): PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Angelia, M. 2008. Paket Teknologi Mi Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggadireja, J.T, Achmad Z, Heri P dan Sri I. 2006. Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta. Hlm. 7 – 9.
- Armita, D. 2011. *Analisis Perbandingan Kualitas Air di Daerah Budidaya Rumput Laut dengan Daerah Tidak Ada Budidaya Rumput Laut, Di Dusun Malelaya. Desa Punaga, Kecamatan Mangarabombang, Kabupaten Takalar. Skripsi. Unpublished. Universitas Hasanuddin. Makassar.*
- Aroni, H. 2012. Yodium Seberapa Perlu Bagi Kita. Diakses tanggal 11 mei 2014. (<http://www.poltekes-malang.ac.id/artikel-233-yodium-seberapa-perlu-bagi-kita.html>).
- Aslan, L. M. 1998, *Budidaya Rumput Laut*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta. Hlm. 24.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya Eliasson
- A C. 2004. *Starch in Food*. CRC Press. New York.
- Astawan, M dan Wresdiyati T. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai. Solo
- Astawan, M., Koswara, S., dan Herdiani, F. (2004). Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol [The Utilization of Seaweed (*Eucheuma cottonii*) to Increase Iodine and Dietary Fiber Contents of Jam and Dodol]. Vol 2:110-122
- Auliana, R. 2013. *Aneka Olahan Mie untuk Pengembangan Usaha*. Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan (eori Praktis dan Aplikasi)*. Graha Ilmu : Semarang. Hlm. 81-89

- Bean, M.M., Nimmo C.X.C, Fulligton J.G and Keagy D.M, 1974. Effect of AMilase, Protease, Salts and Ph on Noodles Doughs. *Cereal Chem* 51;426-427
- Billina, A., Sri W. dan Diding S. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Lampung. Lampung
- Daugherty, B. K., dan Bird, K.T., 1988. Salinity and Temperature Effects on Agar Production From *Eucheuma cottonii* Strain G-16. *Aquaculture* 75. Hal: 105-113.
- Diharmi, A. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Karagenan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dari Perairan Nusa Penida, Pamekasan dan Takalar. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Dwiyitno. 2011. Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Potensial. *Squalen*. Vol. 6 (1): 9-17.
- Ghufran, M. H dan Kordi K. 2011. Kiat Sukses Budidaya Rumput Laut di Laut dan Tambak. Lily Publisher. Yogyakarta: Hlm. 9 – 10.
- Hambali, H. Dan Soesilo E. 2004. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Hung, L. D., Hori, K., Nang, H. Q., Kha, T., dan Hoa L.T. 2008. Seasonal Changes in Growht Rate, Carrageenan Yield and Lectin Content in The Red Alga *Kappaphycus alvarezii* Cultivated in Camranh Bay. Vietnam. *J Appl Phycol* 21. Hal: 265-272.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa FormulasiTepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*, 35 (1):13-22. *Kimia* 9 (2): 87-91
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. Ebookpangan.com. Hlm. 2 – 3
- Kurni, D. S. 2017. Penentuan Faktor Oseanografi Terhadap Kualitas dan Kuantitas Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* di daerah Wongsorejo Kabupaten Banyuwangi. Skripsi. Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Malang
- Kurniawati, R. D. 2006. Penentuan desain proses dan formulasi optimal pembuatan mi jagung basah berbahan dasar pati jagung dan *Corn Gluten Meal* (CGM). Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lubis, Y. M, N. M. Erfiza, Ismaturrahmi dan Fahrizal. 2009. Pengaruh Konsentrasi Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. *Rona Teknik Pertanian*. Vol. 6 (1): 414.

- Manikharda. 2011. Perbandingan Metode dan Verifikasi Analisis Total Karbohidrat dengan Metode *Luff-Schoorl* dan Anthro Sulfat. Skripsi. *Unpublished*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mariyani, N. 2010. Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Sains Terapan*. Vol. 1 (4):1-15.
- Nugraha, D. M. 2012. Pembuatan Karakteristik dan Kualitas Protein Pada Mie Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Nasution, E. Z. 2005. Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai. *Jurnal Sains Kimia*. Vol. 9 (2): 87-91.
- Poedjiadi, Amna, 1994. Dasar-dasar Biokimia. UI Press: Jakarta.
- Powell K F, Holt S H, Miller J C B. 2002. International Table og Glycemic Index and Glycemic Load Values. *Am J Clin Nutr*. Vol. 6 (76): 5-56
- Prijatmoko D. 2007. Indeks Glikemik 1 Jam Postprandial Bahan Makanan Pokok Jenis Nasi, Jagung, dan Kentang. *Cermin Dunia Kedokteran*. Vo. 4 (34):285-288
- Rahayu, Devia. 2005. Substitusi Tepung Rumput Laut pada Pembuatan Mie Basah sebagai Alternatif Sumber Makanan Tinggi Iodium di Daerah Endemis GAKY (Uji Kandungan Iodium dan Daya Terima). Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Rimbawan, S. A. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rini, A. W. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mi Basah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Robson, J. 1976. *Pencampuran Tepung Kasava dan Gluten serta Penambahan Kalsium Hidroksida sebagai Pengganti Bleng dalam pembuatan Mi Kasava Basah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Santi, R. A., T. C. Sunarti, D. Santoso, D. dan A. Triwisari. 2012. Komposisi Kimia dan Profil Polisakarida Rumput Laut Hijau. *Jurnal Akuatika*. Vol. 3 (2): 105-114.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra Press. Bandung.

- Sihombing, A. B. H. 2013. Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan dalam Pembuatan Mie yang Difortifikasi dengan Bayam. *Skripsi*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Siregar, B. A. 2001. Mempelajari Aspek Pengeringan dan Mikrobiologis Produk Makanan Semi Basah "Tangkue" Dari Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sitompul, S. dan Martini. 2005. Penetapan Serat Kasar dalam Pakan Ternak Tanpa Ekstraksi Lemak. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. *Balai Penelitian Ternak*. Vol. 1 (2): 18-22
- Sitorus, A. 2009. Penyediaan Film Mikrokomposit PVC Menggunakan Pmlastis Stearin dengan Pengisi Pati dan Penguat Serat Alam. *Tesis Program Pascasarjana*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Mie Basah (SNI-01-2978-1992). Jakarta.
- Sudarmaadji, S., Suhardi dan Bambang H. 1996. Analisis Bahan Makanan. Lyberti. Yogyakarta.
- Sulaeman A, Anwar F, Rimbawan, Marliyati SA. 1995. Metode Penetapan Zat Gizi. Bogor: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Depdikbud.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Astuti L. 2015. Pengaruh Proses pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Serat dan Protein. *Jurnal Pangan*. Vol 2 (1): 1-2
- Suryaningrum, D dan Murdinah. 2009. Pengaruh Penggunaan Naham Pengekstrak dan Penjendal dalam Pengolahan Karaginan Secara Sederhanan dari *Eucheuma cottonii*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karagenan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezzi*) sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ulupi, N., Komariah dan Utami S. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. Vol 30 (2): 88-95.
- Widyaningsih, T. B dan Murtini E. S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yahya, L. Zufri. 2016. Pengaruh Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Pada Umur Panen 60 Hari Terhadap Nilai Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Mie Basah. Universitas Brawijaya. Malang.

- Yuanita, L. 2008. Penentuan Kadar STPP *Food Grade* untuk Meningkatkan Masa Simpan Ikan Nila Tilapia (*Oreochromis niloticus* L). *Penel Hayati*. Vol 6 (13): 179-186
- Zaidar, Emma. 2005. Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut Yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai. *Jurnal Sains*. Vol 2 (3): 87-94.