

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., & Sipahutar, Y. H. (2022). Proses Pengolahan Mie Kering Rumput Laut *Gracilaria* sp. di CV KG Makassar. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan*, 49–58.
- Almadany, M. I. A., Handayanti, L., Endang Susilowati, P., Studi Gizi, P., Ilmu Kesehatan, F., Siliwangi, U., Siliwangi No, J., & Tawang, K. (2024). Fortification dry noodles with sorghum flour as a functional food source dietary fiber. *Nutrition Scientific Journal.*, 3(2), 89–95.
- Abidin, Z., & Sipahutar, Y. H. (2022). Proses Pengolahan Mie Kering Rumput Laut *Gracilaria* sp. di CV KG Makassar. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan*, 49–58.
- Almadany, M. I. A., Handayanti, L., Endang Susilowati, P., Studi Gizi, P., Ilmu Kesehatan, F., Siliwangi, U., Siliwangi No, J., & Tawang, K. (2024). Fortification dry noodles with sorghum flour as a functional food source dietary fiber. *Nutrition Scientific Journal.*, 3(2), 89–95.
- Anindyajati, M. P., Dwiloka, B., & Al-Baarri, A. N. (2022). Kekenyalan, Kadar Lemak, Kadar Protein Dan Mutu Hedonik Bakso. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 42–48.
- Basyuni, M., Puspita, M., Rahmania, R., Albasri, H., Pratama, I., Purbani, D., Aznawi, A. A., Mubaraq, A., Al Mustaniroh, S. S., Menne, F., Rahmila, Y. I., Salmo, S. G., Susilowati, A., Larekeng, S. H., Ardli, E., & Kajita, T. (2024). Current biodiversity status, distribution, and prospects of seaweed in Indonesia: A systematic review. *Heliyon*, 10(10), e31073.
- EL Boujamaai, M., Brahimi, I., Benyamane, M., Belasla, N., Rocha, J. M., Errachidi, F., & Zinedine, A. (2025). Nutritional Properties, Antioxidant Activity, and Consumer Acceptability of Sourdough Bread Supplemented with Marine Algae Powder Using Selected Traditional Starters. *Phycology*, 5(1), 1–21.
- Erniati, Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput laut : Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica Science Journal. Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12–17.
- Fajrianto, F., Junianto, Maulina, I., & Rostini, L. (2025). Effect of Seaweed (*Eucaema cottonii*) Flour Addition on the Level of Preference of Choux Pastry. *JOURNAL FISH HEALTH*, 5(3), 317–330.
- Fauzi, F., Alsuhendra, A., & Efrina, E. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut terhadap Daya Terima Nasi IR 64. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 10(2), 84–92.
- Hafidhoh, H., Ningrum, D. O., Sholihah, N. H., Aini, R. N., & Rahma, A. (2022). Sensory Evaluation of Modified Chips Made From Kenikir Leaves (*Cosmos Caudatus* Kunth.) and Snakehead Fish (*Channa Striata*). *JGK*, 14(1).
- Hasanah, A. N., Munandar, A., Surilayani, D., Haryati, S., Aditia, R. P., Sumantri, M. H., Pratama, G., & Meata, B. A. (2021). Characterization of dried noodles from seaweed (*kappaphycus alvarezii*) as potential substitute for wheat flour. *Food ScienTech Journal*, 3(2), 113.
- Hudaifah, I., Mutamimah, D., & Ulfa Utami, A. (2020). 1268-Article Text-3464-

- 1-10-20210330. *Komponen Bioaktif Dari Euchema Cottonii, Ulva Lactuca, Halimeda Opuntia, Dan Padina Australis*, 2((2)), 63–70.
- Jaziri, A. A., Sari, D. S., Prihanto, A. A., & Firdaus, M. (2022). Fortifikasi tepung eucheuma cottonii pada pembuatan mie kering. *Indonesian Journal of Halal*, 5, 109–116.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2019). Angka Kecukupan Gizi Masyarakat Indonesia. *Permenkes Nomor 28 Tahun 2019, Nomor 65(879)*, 2004–2006.
- Kraithong, S., & Rawdkuen, S. (2021). Quality attributes and cooking properties of commercial Thai rice noodles. *PeerJ*, 9.
- Lestari, T. R. P. (2025). Evaluasi Kebijakan dan Strategi Penurunan Angka Stunting pada Tahun 2024 Evaluation of Policies and Strategies for Reducing Stunting in 2024. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 16(1), 71–85.
- 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.
- Maryam, S. (2022). Peningkatan komponen gizi pada mie dengan penambahan tepung tempe dan ekstrak wortel. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 238–248.
- Naibaho, B. J., & Agustin, S. (2026). Mi kering jelai karakteristik kimia mi kering yang disubstitusi dengan tepung jelai (*coix lacryma-jobi l .*) termodifikasi heat moisture treatment (hmt) chemical characteristics of dried noodles substituted with heat moisture treatment (hmt). *Modified*. 38–44.
- Reynolds, A. N., Akerman, A. P., & Mann, J. (2020). Dietary fibre and whole grains in diabetes management: Systematic review and meta-analyses. *PLoS Medicine*, 17(3), e1003053.
- Sholichah, E., Kumalasari, R., Indrianti, N., Ratnawati, L., Restuti, A., & Munandar, A. (2021). Physicochemical, Sensory, and Cooking Qualities of Gluten-free Pasta Enriched with Indonesian Edible Red Seaweed (*Kappaphycus Alvarezii*). *Journal of Food and Nutrition Research*, 9(4), 187–192.
- Surya, K. R. A., Rizqiaty, H., & Nurwantoro, N. (2024). Kadar Alkohol, Kadar Lemak, Total Padatan Terlarut, Dan Total Mikroba Kefir Susu Kerbau Dengan Konsentrasi Starter Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 12–14.
- Syafitri, T., Hafiludin, H., & Chandra, A. B. (2022). Pemanfaatan Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dari Perairan Sumenep Sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 15(2), 160–168.
- Syarifuddin, D. P. I., Dini, I., & Auliah, A. (2021). Effect of Seaweed Addition (*Eucheuma cottonii*) toward The Quality (Fracture Potency and Organoleptic) of Dry Noodles. *Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 22(1), 23–28.
- World Instant Noodle. (2025). *Demand Ranking*. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>
- Wulandari, R., Laga, S., & Fatmawati, F. (2023). Perbandingan Tepung Labu Kuning Dan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dalam Pembuatan Mi Instan.

PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research, 1(2), 101–110.
Zang, P., Gao, Y., Chen, P., Lv, C., & Zhao, G. (2022). Recent Advances in the Study of Wheat Protein and Other Food Components Affecting the Gluten Network and the Properties of Noodles. *Foods*, 11(23).

