

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemist*. 1998. Manual on Policies and Procedures. USA.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemist*. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Inc. Arlington.
- Abdullah, A., Nurjanah., Hidayat, T., Yusefi, V. 2013. Profil Asam Amino dan Asam Lemak Kerang Bulu (*Anadara antiquata*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16(2):159-167.
- Bakhtra, D.D.A., Aisyah, Mardiah. 2016. Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl, 8 (2) : 143 - 145.
- Brahmana, E, M., Astitiasih, I, A, R. 2017. Uji Kandungan Asam Amino pada Rumput Laut *Dyctyota patens* di Pantai Segara Sanur. 11(75):9-12.
- Costa, Junet Franzisca., Merdekawati, Windu., Otu, Ferly Rambu. 2018. Analisis Proksimat, Aktivitas Antioksidan, Dan Komposisi Pigmen Ulva Lactuca L. Dari Perairan Pantai Kukup. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi.17(1):1-17.
- Fajarningsih, N, D., Nursid, N., Wikanta, T., Marraskuranto, E. 2008. Bioaktivitas Ekstrak *Turbinaria Decurrens* Sebagai Antitumor (Hela dan T47d) Serta Efeknya Terhadap Proliferasi Limfosit. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 3(1):21-28.
- Gianto., Suhandana, M., Putri, R, M, S. 2017. Komposisi Kandungan Asam Amino Pada Teripang Emas (*Stichopus horens*) di Perairan Pulau Bintan, Kepulauan Riau. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 6(2):186-192.
- Handayani, T. 2006. Protein pada Rumput Laut. Oseana. 31(4):23-30.
- Handayani, T. 2018. Mengenal Makroalga *Turbinaria* dan Pemanfaatannya. Biofarmasi. 43(4):28-39.
- Handayani, T., Sutarno., Setyawan, A, D. 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut *Sargassum crassifolium* J.Agardh. Biofarmasi. 2(2):45-52.
- Handayany, 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. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20 (1) : 10-17.
- Hidayat, T. 2011. Profil Asam Amino Kerang Bulu (*Anadara antiquate*) [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ibrahim, Y., Salimi, Y, K., Ischak, N, I. 2018. Karakterisasi Asam Lemak Hasil Hidrolisis pada Minyak Biji Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Metode Kromatografi Gas Spektroskopi Massa. Jurnal Entropi. 13(1):1-8.
- Islami, F., Ridlo, A., Pramesti, E. 2014. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Turbinaria Decurrens* Bory De Saint-Vincent Dari Pantai Krakal, Gunung Kidul, Yogyakarta. Journal of Marine Research. 3(4):605-616.

- Jacob, A. M., Suptijah, P., Kamila, R. 2014. Kandungan Asam Lemak, Kolesterol dan Deskripsi Jaringan Daging Belut Segar dan Rebus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(2):134-143.
- Karjadidjaj, I. 2009. Monosodium Glutamat dan Kesehatan. *Ebers Papyrus* 15(1):53-57.
- Leiwakabessy, J. 2011. Komposisi Kimia dan Identifikasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Tambelo [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maharany, F., Nurjanah., Suwandi, R., Anwar, E., Hidayat, T. 2017. Kandungan Senyawa Bioaktif Rumput Laut *Padina australis* dan *Euchouma Cototnii* Sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.20(1): 10-17.
- Manteu, S, H., Nurjanah., Nurhayati, T. 2018. Karakteristik Rumput Laut Coklat (*Sargassum Polycystum* dan *Padina Minor*) Dari Perairan Pohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.21(3)396-405.
- Ma'ruf, W, D., Dewi, R, I, E, N., Susanto, E., Amalia, U. 2013. Profil Rumput Laut *Caulerpa racemosa* dan *Gracilaria verrucosa* sebagai Edible Food. *Jurnal Saintek Perikanan*. 9(1):68-74.
- Mushollaeni, W., Rusdiana, E. 2011. Karakterisasi Natrium Alginat dari *Sargassum sp*, *Turbinaria sp*, dan *Padina sp*. *Jurnal Taknol dan Industri Pangan*. 22(1):26-32.
- Nurhikma., Nurhayati, T., Purwaningsih, S. 2017. Kandungan Asam Amino, Asam Lemak, dan Mineral Cacing Laut Dari Sulawesi Tenggara. *Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20 (1). 36-44
- Panagan, A.T., Yohandini, H., Wulandari, M. 2012. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3, Omega-6 dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Penelitian Sains* 15(3):1-5
- Pranowo, Deni, dan M. Muchalal. 2004. Analisis Kandungan Asam Lemak pada Minyak Kedelai dengan Kromatografi Gas-Spektroskopi Massa. Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Pratiwi, R, A., Fadlilah, I., Ananingsih, K, V., Meiliana. 2021. Protein dan Asam Amino Pada *Edible Sargassum Aquifolium Ulva Lactuca* dan *Glacilariopsis Longissima*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(3): 337-346.
- Putri, D, M., Budiharjo, A., Kusdiyantini, E. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Pangan Fermentasi Rusip Ikan Teri (*Stolephorus Sp*). *Jurnal Biologi*. 3(2):11-19.
- Rozi, A., Ukhty, N., Khairi, I., Irhamdika., Meulisa, A, I., Bija, S. 2019. Karakterisasi Asam Lemak Minyak Hati Cucut (*Centrophorus Sp.*) yang diekstraksi dengan Metode Dry Rendering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3):414-422.
- Saadudin, E., Fitri, S, R., Wargadalam, V, J. 2011. Karakteristik Asam Lemak Mikroalga Untuk Produksi Biodiesel. *Ketenagalistrikan dan Energi Terbarukan*. 10(2):131-140.

- Setiawati, T., Atmomarsono, U., Dwiloka, B. 2016. Kadar Lemak dan Profil Asam Lemak Jenuh, Asam Lemak Tak Jenuh Daging Ayam Broiler dengan Pemberian Pakan Mengandung Tepung Daun Kayambang (*Salvinia Molesta*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9(2):1-8.
- Soetjipto, H., Anggreini, T., Cahyanti, M, N. 2018. Profil asam Lemak dan Karakterisasi Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata D*). Jurnal Kimia dan Kemasan. 40(2):79-86.
- Srimariana, E, S., Kawaroe, M., Lestari, D, F., Nugraha, A, H. 2019. Keanekaragaman dan Potensi Pemanfaatan Makroalga di Pesisir Pulau Tunda. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 25(1):138-144.
- Sulistyowibowo, W., Zahara, T, A., Idiawati, N., Warsidah. 2013. Analisis Asam Amino dan Mineral Essensial Pada Ubur – Ubur *Aurelia aurita*. Jurnal Kebidanan Kestra. 2(2):101-106.
- Sundari, D., Almasyhuri., Lamid, A. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jurnal Media Litbangkes. 25(4):235-242.
- Susilowati, R., Januar, I, H. 2014. Variasi Temporal Dan Stabilitas Fisik Dan Kimia Senyawa Bioaktif Karotenoid Rumput Laut Coklat *Turbinaria Decurrens*. Jpb Perikanan. 9. 21-28.
- Tampubolon, A., Gerung, G, S., Wagey, B. 2013. Biodiversitas Alga Makro di Lagun Pulau Pasige, Kecamatan Tagulandang, Kabupaten Sitaro. Jurnal Pesisir dan Laut Tropis. 2(1):35-43.
- Tuminah, S. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh "Trans" Terhadap Kesehatan. Media Peneliti dan Pengembang Kesehatan. 14 (2):13-20.
- Windrati, W.S., Nafi, A., Augustine, P.D, 2010. Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (prf) Koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*). Agrotek, 4(1) : 18-26.
- Yudiati, Ervia., Ridho, Ali., Nugroho, Annisa Afifah., Sedjati, Sri., Maslukah, Lilik. 2020. Analisis Kandungan Agar, Pigmen dan Proksimat Rumput Laut *Gracilaria* sp. pada Reservoir dan Biofilter Tambak Udang *Litopenaeus vannamei*. Buletin Oseanografi Marina. 9(2):133-140.
- Yuliani, N., Maulinda, N., Sutamihardja, RTM. 2012. Analisis Proksimat dan Kekuatan Gel Agar-Agar Dari Rumput Laut Kering Pada Pasar Tradisional. Jurnal Sain Natural Universitas Nusa Bangsa. 2(2):101-115.