

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurjanah, N., Seulalae, A. V., & Firdaos, A. N. (2023). Komposisi kimia, mineral, dan vitamin crackers prebiotik dengan penambahan garam rumput laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 153-16. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.38526>
- Agustina, U., & Alhakim, M. I. (2023). Uji organoleptik dan mikrobiologi classic enzim belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Indobiosains*, 5(2), 66-80. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v5i2.11140>
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (2011). Calcium, sopper, iron, magnesium, manganese, potassium, phosphorus, sodium, and zinc in fortified food product. Microwave digestion and inductively couple plasma-optical emission spectrometry. AOAC 2011.14-2011
- Arbi, B., Ma'ruf, W. F., Romadhon, R. (2016). Aktivitas senyawa bioaktif selada laut (*Ulva lactuca*) sebagai antioksidan pada minyak ikan. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(1), 12-18. <https://doi.org/10.14710/ijfst.12.1.12-18>
- Arsil, Y., & Asih, E. R. (2022). Pengaruh kemasan terhadap mutu *choux paste* kering yang disubstitusi konsentrat protein ikan gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1), 107-117. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v25i1.37970>
- Arwin, A., Yuliana, Y., & Weny, W. (2023). Upaya peningkatan kualitas UMKM *easyaschoux* medan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ceria*, 1(1), 26-32. <https://doi.org/10.61674/jpkmc.v1i1.16>
- Aulia, Z., Rahmadya, B., & Hersyah, M. H. (2016). Alat Pengukur Angka Kecukupan Gizi (AKG) Manusia Dengan Menggunakan Mikrokontroler. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). Batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengatur keasaman.
- da Costa, J. F., Merdekawati, W., & Out F. R. (2018). Analisis proksimat, aktivitas antioksidan, dan komposisi pigmen *Ulva lactuca* L. dari perairan perairan Pantai Kukup. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 17(1), 1-17. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v17i1.1697>
- Dolfatah, E., Kamaruddin, A., & Sulaiman, N. (2022). Producing 2 in 1 breadmate slice from homemade kaya and unsalted butter. *Asian Journal of Entrepreneurship*, 3(3): 40-45. <https://doi.org/10.55057/aje.2022.3.3.4>
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 8(2), 59-74. <https://doi.org/10.23887/jptk-undiksha.v8i2.2853>
- Gisslen, W. (2009). *Professional Baking*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

- Hendrasaputra, D. (2008). *Optimasi proses kristalisasi urea pada pembuatan konsentrat asam lemak omega-3 dari minyak hasil samping penepungan ikan lemuru (Sardinella longiceps)*. [Thesis]. Universitas Brawijaya Repository. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/148002/>
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73-77. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Ilahi, W. J. P., Putri R. M. S., & Apriandi, A. (2024). *Pengaruh penambahan ikan tamban (Sardinella lemuru) terhadap pembuatan choux paste*. [Thesis]. Repositori Universitas Maritim Raja Ali Haji. <http://repositori.umrah.ac.id/7058/>
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2018). Ketentuan dan tata cara perhitungan tingkatan komponen dalam negeri. No: 16/M-IND/ Per/2/2011.
- Kurniawan, R., Nurjanah., Jacob, A. M., Abdullah, A., & Pertiwi, R. M. (2019). Karakteristik garam fungsional dari rumput laut hijau *Ulva lactuca*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 573-580.
- Laily, W. N., Izzati, M., & Haryanti, S. (2019). Kandungan mineral dan logam berat pada garam yang diekstrak dari rumput laut *Sargassum* sp. menggunakan metode dibilas dan direndam. *Jurnal Pro-Life*, 6(3), 274-285. <https://doi.org/10.33541/jpvol6Iss2pp102>
- Luceño A. J. M., Torres M. A. J., Tabugo S. R. M., & Demayo C. G. (2014). Describing the body shapes of three populations of *Sardinella lemuru* (Bleeker, 1853) from Mindanao Island, Philippines using relative warp analysis. *International Research Journal of Biological Sciences*, 3(6), 6-17. <https://www.researchgate.net/publication/271020155>
- Magnusson, M., Carl, C., Mata, L., Nys, R., & Paul, N. A. (2016). Seaweed salt from ulva: a novel first step in a cascading biorefinery model. *Alga Research*, 16, 308-316. <https://doi.org/10.1016/j.algal.2016.03.018>
- Mardesci, H., & Imaryana. (2021). Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *Marinade*, 4(1), 16-23. <https://doi.org/10.31629/marinade.v4i01.3413>
- Margarine. (2019). Dalam Fooddata Central U.S. Department of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2242984/nutrients>
- Marom, A., Astuti, P., & Putri, M. F. (2014). Pengaruh penggunaan tepung kulit ari biji kedelai sebagai bahan substitusi terhadap kualitas *choux paste* kering. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1), 56-61. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v2i1.6435>
- Meriyana, M., Susiana, S., & Kurniawan, D. (2023). Inventarisasi ikan pelagis di tempat pendaratan ikan jembatan Sei Enam Kijang Kota Kecamatan Bintang Timur, Kabupaten Bintang Kepulauan Riau. *Jurnal Akuatiklestari*, 6, 116-123. <https://doi.org/10.31629/akuatiklestari.v6i.5693>

- Nafisah, H., Nurjanah., & Abudllah, A. (2023). *Karakteristik fisikokimia dan sensori gelato salted caramel dengan penambahan garam rumput laut Sargassum sp.* [Skripsi]. Scientific Repository. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/120457>
- Nurjanah., Abdullah, A., & Nufus, C. (2018). Karakteristik sediaan garam laut *Ulva lactuca* dari perairan sekotong nusa tenggara barat bagi pasien hipertensi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(1): 109-117. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21455>
- Nurjanah, Abdullah, A., Darusman, H. S., Diaresty, J. V. G., & Seulalae, A. V. (2021). The antioxidant activity of seaweed salt from *Sargassum polycystum* in Sprague Dawley male white rats. *International Journal of Research in Pharmaceutical Sciences*. 12(4): 2601-2609.
- Nurjanah., Chandalabo., Abdullah, A., & Seulalae, A. V. (2022). Pemanfaatan kombinasi rumput laut dan ubi jalar ungu yang ditambahkan garam rumput laut sebagai minuman kaya serat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 25(2), 307-321. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.42068>
- Nurjanah, Jacob, A. M., Ramlan., & Abdullah, A. (2020). Penambahan genjer (*Limnocharis flava*) pada pembuatan garam rumput laut hijau untuk penderita hipertensi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3): 459-469. <http://dx.doi.org/10.17844/JPHPI.V23I3.32462>
- Nurjanah., Abdullah, A., Jacob, A. M., Prameswari, D. K., & Seulalae, A. V. (2022). Effect of the ratio *Limnocharis sp.* and *Sargassum sp.* on the characteristics of seaweed salt. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1033/1/012050>
- Nurjanah, S. (2018). *Profil protein ikan bandeng (Chanos-chanos) yang direndam jeruk nipis (Citrus aurantifolia) berbasis sds-page.* [Thesis]. Repository Universitas Muhammadiyah Semarang. <http://repository.unimus.ac.id/3239/>
- Permenkes. (2013). Pencantuman informasi kandungan gula, garam, dan lemak serta pesan kesehatan untuk pangan olahan dan pangan siap saji.
- Permenkes. (2019). Angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat indonesia.
- [PERMENPERIN] Peraturan Kementerian Perindustrian. (2014). Perubahan atas peraturan menteri perindustrian No.134/M/IND/PER/10/2009 tentang peta panduan (roadmap) pengembangan klaster industri garam.
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2023). Manfaat substitusi tepung terigu dalam produksi biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 8(1), 54-60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1>
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan kadar protein telur pada telur ayam dengan metode spektrofotometri vis. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53-56. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Ratrinia, P. W., Azka, A., Hasibuan, N.E., Suryono, M. (2019). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap komposisi proksimat pada ikan

- lomek (*Harpodon nehereus*). *Authentic Research of Global Fisheries Application Journal*, 1(1), 18-23.
- Rostiati, A., Almira, I., Fauzy, I., Syaputra, M. P., Rahayu, R. P., Mellyantika, R., Nabilah, R. R., Fadilah, S. N., Pratama, G., Aditya, R. P., Hasanah, A. N., & Yanuarti, R. (2023). Evaluasi Fisik Body lotion dari Bubur Rumput Laut *Ulva lactuca* dan Gel Aloe vera. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 14(2), 166-177. <http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v14i2.3337>
- Sartimbul, A., Roadi, E., Ikhsan, S. N., & Listyaningsih, D. (2018). Morphometric and meristic variations among five populations of *Sardinella lemuru* Bleeker, 1853 from waters of Bali Strait, northern and southern-east Java and their relation to the environment. *AACL Bioflux*, 11(3), 744-752.
- Setiawati, M., & Subroto, M. (2021). Pemenuhan gizi berdasarkan akg bagi anak di lembaga permasyarakatan mengenai hak mendapatkan makanan yang layak. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 1-11. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.108>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik *Rich Biscuit*. *E-journal Boga, Penggalan Judul Artikel Jurnal*.
- Sirait, J., Siregar, A. N., Mayangsari, T. P., & Sipahutar, Y. H. (2022). Penerapan good manufacturing practice (GMP) dan sanitation standard operation procedures (SSOP) pada pengolahan fillet ikan kerapu (*Epinephelus* sp.) beku. *Marine and Fisheries Science Technology Journal*, 3(1), 43-53. <https://doi.org/10.15578/marlin.v3.i1.2022.43-53>
- Syah, M. S., Apriandi, A., & Putri, S. M. S. (2020). Pemanfaatan air limbah rebusan ikan tamban (*Sardinella* sp.) sebagai flavor pasta alami. *Marinade*, 3(1), 22-36.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2006). SNI-01-2354-2006. Cara uji kimia (kadar abu, air, lemak, dan protein) pada produk perikanan.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2008). SNI 3926-2008. Telur Konsumsi.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2016). SNI 3556:2016. Garam berkonsumsi beriodium.
- Suhaila., & Handajani, S. (2019). Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis* sp.) dan proporsi jenis lemak terhadap hasil jadi sus kering. *E-Journal Tata Boga*, 8(3), 482-489.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104-111.
- Ummah, S. C., Yuniarti, T., & Nurjanah. (2023). Physicochemical Characteristics of Kamaboko with The Addition of Seaweed Salt. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 139-152. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.44366>

- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh perbandingan terigu dengan tepung kecambah jagung (*Zea mays* L.) terhadap karakteristik flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 140-149. <http://dx.doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p04>
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2019). Analisis karakteristik fisik sus kering penambahan ikan patin. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 29-36. <https://doi.org/10.21009/JSB.002.2.04>
- Wujdi, A., Suwarso., & Wudianto. (2012). Beberapa parameter populasi ikan lemuru (*sardinella lemuru* bleeker, 1853) di perairan selat bali. *BAWAL*, 4(3): 177-184. <http://dx.doi.org/10.15578/bawal.4.3.2012.177-184>
- Wulandari, Z. (2018). *Karakteristik lisozim dari telur unggas lokal sebagai pemanis*. [Disertasi]. Scientific Repository. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/94921>
- Wulansari, P. D. (2016). *Pengaruh penggunaan tepung jagung (Zea mays L.) sebagai bahan komposit tepung terigu terhadap kualitas choux paste kering*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.
- Yuliani, N., Maulinda, N., & Sutamihardja, R. (2012). Analisis proksimat dan kekuatan gel agar-agar dari rumput laut kering pada beberapa pasar tradisional. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 2(2), 101-115. <https://doi.org/10.31938/jsn.v2i2.40>
- Yu-Qing, T., Mahmood, K., Shehzadi, R., & Ashraf, M.F. (2016). *Ulva Lactuca* and its polysaccharides: food and biomedical aspects. *Journal of Biology Agriculture and Healthcare*, 6 (1), 140-151.