

DAFTAR PUSTAKA

- 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. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v16i2.8050>
- Aisyah, N. F., Aisyah, N., Kusuma, T. S., Widyanto, R. M. 2019. Profil Asam Lemak Jenuh dan Tak Jenuh Serta Kandungan Kolesterol Nugget Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*. 5(2): 92-100.
- Alamsyah R, 2016. Kesesuaian parameter kualitas air untuk budidaya rumput laut di Desa Panaikang Kabupaten Sinjai. *Jurnal Agrominansia*. 1(2): 61-71. <https://doi.org/10.34003/271882>
- Anh, N. T. N., Thong, L.V., Lam, N.P., Lien, T.T.K. & Hoa, N.V. 2020. Effects of Water Levels and Water Exchange Rates on Growth and Production of Sea Grape *Caulerpa Lentillifera* J. Agardh 1837. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*. 8(3): 211-216.
- Antara, K. L., Fadjar, M., Setijawati, D. 2022. Analisis Pertumbuhan *Caulerpa lentifera* yang Terintegrasi dengan Budidaya Haliotis Squamata. *Buletin Oseanografi Marina* 11(3): 347-357. <https://doi.org/10.14710/buloma.v11i3.47685>
- Astuti, N. A., Cokrowati, N., Mukhlis, A. 2021. Cultivation of Seagrapes (*Caulerpa lentillifera*) in Controlled Containers with the Addition of Different Doses of Fertilizers. *Journal of Coastal and Ocean Sciences*. 2(1): 1-6. <https://doi.org/10.31258/jocos.2.1.1-6>
- Azizah, R. 2006. Percobaan berbagai macam metode budidaya latoh (*Caulerpa racemosa*) sebagai upaya menunjang kontinuitas produksi. *Jurnal Ilmu Kelautan*. 11(2): 101 – 105.
- Ceccherelli, G., Piazza, L., Balata, D. 2002. Spread of Introduced *Caulerpa Species* In Macroalgal Habitats. *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology*. 1(2): 1-11. [https://doi.org/10.1016/S0022-0981\(02\)00336-2](https://doi.org/10.1016/S0022-0981(02)00336-2)
- Destri, N. 2023. Analisis Karakteristik Kimiawi Rumput Laut (*Caulerpa Lentillifera*) Dan Lamanya Waktu Pengeringan Dengan Suhu Pengeringan Yang Berbeda. skripsi. Universitas Teuku Umar. Meulaboh. 45 Halaman.
- Ginting, E. S., Rejeki, S., Susilowati, T. 2015. Pengaruh Perendaman Pupuk Organik Cair Dengan Dosis Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Rumput Laut (*Caulerpa Lentillifera*). *Journal of Aquaculture Management and Technology*. 4(4): 82-87.

- Habiba, B. U., Safitri, Z. A., Rusanto, A., Atmojo, C. Y., Prayoga, K. 2022. Ekowisata Latoh Berbasis Masyarakat Sebagai Upaya Pelestarian Komoditas Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(2): 327-338. <https://doi.org/10.31960/caradde.v5i2.1567>
- Handayani, T., Sutarno., Setyawan. A. D. 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumpun Laut *Sargassum Crassifolium* J. Agardh. *Biofarmasi*. 2(2): 45-52.
- Ilhamdy, A. F., Jumsurizal., Bahari, S. M., Azwin., Pratama, G. 2021. Karakteristik kimia rumput laut hijau (*Caulerpa microphysa* dan *Codium* sp) dari perairan Kepulauan Riau. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*. 5(2): 119-126. <https://doi.org/10.46252/jsai-fpik-unipa.2021.Vol.5.No.2.124>
- Jumsurizal., Ilhamdy, A. F., Anggi., Astika. 2021. Karakteristik Kimia Rumpun Laut Hijau (*Caulerpa racemosa* & *Caulerpa taxifolia*) dari Laut Natuna, Kepulauan Riau, Indonesia. *Jurnal Akuatika Indonesia*. 6(1): 19-24.
- Karim, F. A., Swastawati, F., Anggo, A. D. 2014. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 51-58.
- Mandila, S. P. & Hidajati, N. 2013. Identifikasi asam amino pada cacing sutra (*Tubifex* sp.) yang diekstrak dengan pelarut asam asetat dan asam laktat. *UNESA Journal of Chemistry*. 2(1): 103-109. <https://doi.org/10.26740/ujc.v2n1.p%25p>
- Ma'ruf, W. F., Ibrahim, R., Dewi, 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. <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.1.68-74>
- Meiyasa, F. & Tarigan, N. 2021. Keanekaragaman jenis makroalga yang ditemukan di perairan Wula-Waijelu Kabupaten Sumba Timur. *Quagga: Jurnal Pendidikan dan Biologi*, 13(2): 60-67.
- Mulyani. & Sujarwanta, A. 2018. *Lemak dan Minyak*. Lembaga Penelitian UM Metro. Metro. 80 Halaman
- Nufus, C., Nurjanah., Abdullah, A. 2017. Karakteristik rumput laut hijau dari perairan Kepulauan Seribu dan Sekotong Nusa Tenggara Barat sebagai antioksidan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(3): 620-632. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v20i3.19819>
- Nurasmi. & Susanti. (2019). Analisis potensi asam lemak omega 3, omega 6, dan omega 9 dari rumput laut (*kappaphycus alvarezii*) pada peningkatan nutrisi balita. *Jurnal borneo saintek*. 2(1): 33-36. https://doi.org/10.35334/borneo_saintek.v2i1.639
- Nurasmi., Gusriani, E. W., Kartinai., Imra., Awaludin. 2022. Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele untuk Peningkatan Gizi Balita Kaya akan Omega 3, Omega 6 dan Omega 9 Siswa Smk Negeri 1 Sebatik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*. 6(1): 69-73. <https://doi.org/10.35334/jpmb.v6i1.2690>

- Nofiani, R., Hertanto, S., Zaharah, T. A., Gafur, S. 2018. Proximate Compositions and Biological Activities of *Caulerpa lentillifera*. *Molekul*. 13(2), 141-147.
- Pangkey, H. 2011. Kebutuhan asam lemak esensial pada ikan laut. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. 7(2): 93-102. <https://doi.org/10.35800/jpkt.7.2.2011.185>
- Patty, S. I., Yalindua, F. Y., Ibrahim, P. S. 2021. Analisis Kualitas Perairan Bolaang Mongondow, Sulawesi Utara Berdasarkan Parameter Fisika-Kimia Air Laut. *Jurnal Kelautan Tropis*. 24(1): 113-122. <https://doi.org/10.14710/jkt.v24i1.7596>
- Pratiwi, A. R., Fadlilah, I., Ananingsih, V. K., Meiliana. 2021. Protein dan Asam Amino pada *Edible Sargassum aquifolium*, *Ulva lactuca*, dan *Gracilariopsis longissima*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(3): 337-346. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.37085>
- Puspawati, N. M., Suastuti, N. G. A. M. D., Dewi, D. A. I. 2011. Analisis Asam Lemak Rumput Laut *Ulva Reticulata Forsskal* yang Diperoleh dari Pantai Segara Sanur. *Jurnal kimia*. 5(2): 109-116.
- Puspita, D., Merdekawati, W., Rahangmetan, N. S. 2019. Pemanfaatan Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*) Dalam Pembuatan Sup Krim Instan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 29(1): 72-78. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2019.29.1.72>
- Ramadayanti, R. A., Swastawati, F., Suharto, S. 2019. Profil asam amino dendeng giling ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan konsentrasi asap cair yang berbeda. *Saintek Perikanan*. 14(2): 128-135. <https://doi.org/10.14710/ijfst.14.2.136-140>
- Renal, 2021. *Optimasi Pertumbuhan Anggur Laut Caulerpa Lentillifera Yang Distimulasi Dengan Larutan Eco-Enzyme Dengan Metode Vertinet*. Skripsi. Universitas Bosowa. Makassar. 73 Halaman.
- Saputra, R. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Alkali dan Rasio Rumput Laut-Alkali Terhadap Viskositas dan Kekuatan Gel Semi Refined Carrageenan (SRC) dari Rumput Laut Eucheuma Cottonii*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar. 53 halaman.
- Sari, E. M., Nurilmala, M., Abdullah, A. 2017. Profil Asam Amino dan Senyawa Bioaktif Kuda Laut *Hippocampus Comes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 9(2): 605-617. <https://doi.org/10.29244/jitkt.v9i2.19295>
- Syofyan, I., Jhonerie, R., Siregar, Y. I. 2010. Aplikasi Sistem Informasi Geografis Dalam Penentuan Kesesuaian Kawasan Keramba Jaring Tancap dan Rumput Laut Di Perairan Pulau Bunguran Kabupaten Natuna. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 15(2): 111-120.
- Silalahi, J., & Tampubolon, S. D. R. 2002. Asam Lemak Trans Dalam Makanan Dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(2), 184-184.

- Subandiyono., Hastuti, S. 2016. *Nutrisi Ikan*. Lembaga pengembangan dan Penjamin Mutu Pendidikan. 245 Halaman.
- Sulistyowibowo, W., Zahara, T. A., Idiawati, N., Warsidah. 2013. Analisis Asam Amino dan Mineral Essensial pada Ubur-ubur (*Aurelia aurita*). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 2(2): 101-106.
- Tapotubun, A. M., Savitri, I. K. E., Matrutty, T. E. A. A. 2016. Penghambatan Bakteri Patogen Pada Ikan Segar yang Diaplikasi *Caulerpa lentillifera*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(3): 299-308. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v19i3.15098>
- Tapotubun, A. M. 2018. Komposisi Kimia Rumpuk Laut *Caulerpa Lentillifera* Dari Perairan Kei Maluku Dengan Metode Pengeringan Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(1): 13-23. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21257>
- Yiwa, A. & Meiyasa, F. 2023. Profil Asam Lemak dari *Ulva reticulata* dan *Turbinaria ornate* yang Berasal dari Perairan Moudolung Kabupaten Sumba Timur. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*. 1(1): 007-014. <https://doi.org/10.58300/planet.v1i01.486>
- Zulham, A. 2018. Penilaian sosial dalam membangun entitas bisnis perikanan pada skpt Selat Lampa, Natuna. *Jurnal Kebijakan Sosial Kelautan dan Perikanan*. 8(1), 77-90. <http://dx.doi.org/10.15578/jksekp.v8i1.7102>

