

DAFTAR PUSTAKA

- Abeng, T., Nurdin, M., Laenggeng, A.H., dan Kasim, A. 2021. Kandungan Protein Siomay yang Beredar di Kota Palu dan Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran Siomay. *Journal of Biology Science and Education*, 9(1): 721–725.
- Adriana, G., dan Gusnita, W. 2023. Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Kualitas Siomay Ayam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1): 68–72.
- Azis, M.A., Surilayani, D., Haryati, S., dan Munandar, A. 2023. Karakterisasi Profil Sensori dan Kimia Donat dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Journal of Local Food Security*, 4(2): 291–294.
- Bakare, A.H., Adeola, A.A., Otesile, I., Obadina, A.O., Afolabi, W.A., Adegunwa, M.O., Akerele, R.A., Bamgbose, O.O., dan Alamu, E.O. 2020. Nutritional, Texture, and Sensory Properties of Composite Biscuits Produced from Breadfruit and Wheat Flours Enriched with Edible Fish Meal. *Food Science and Nutrition*, 8(11): 6226–6246.
- Costa, J. F. D., Merdekawati, W., dan Otu, F. R. 2018. Analisis Proksimat, Aktivitas Antioksidan, dan Komposisi Pigmen *Ulva lactuca* L. Dari Perairan Pantai Kukup. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 17(1): 1-17
- Distantina, S., Ayuni, N.N., dan Sarjani, V.S.Y. 2018. Karakter Edible Film *Ulva lactuca*-kitosan Sebagai Pengemas Bumbu Mi Instan. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 5(1): 1–6.
- Dominguez, H., dan Loret, E.P. 2019. *Ulva lactuca*, A Source of Troubles and Potential Riches. *Marine Drugs*, 17(6): 1–20.
- Evania, M.K., dan Fransiska 2025. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Kue Cucur terhadap Kadar Air, Tekstur, dan Uji Organoleptik. *AGROFOOD Jurnal Pertanian dan Pangan*, 7(1): 45–52.
- Fariza, D.N., Sulandari, L., Miranti, M.G., dan Sutiadiningsih, A. 2024. Inovasi Isi Siomay dengan Porporasi Daging Ayam dan Tahu Goreng. *Student Research Journal*, 2(4): 234–248.
- Gravelle, A.J., Barbut, S., dan Marangoni, A.G. 2017. Food-grade Filler Particles as an Alternative Method to Modify the Texture and Stability of Myofibrillar Gels. *Scientific Reports*, 7(1): 1–16.

- Hanun, I.M.T., Rostini, I., Haetami, K., dan Pratama, R.I. 2025. Pengaruh Penambahan Tepung Rumpat Laut *Eucheuma cottonii* pada Tingkat Preferensi Nugget Udang Dogol. *Jurnal Natur Indonesia*, 23(2): 116–125.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1): 17–25.
- Husna, S.S., Hintono, A., dan Rizqiati, H. 2020. Texture, Water Absorption, aw and Hedonic Quality Flakes White Millet (*Panicum miliaceum*) with Addition of Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*). *Journal of Applied Food Technology*, 7(2): 29–32.
- Kusumawati, L.J., Nur'aini, V., dan Mustofa, A. 2025. Karakteristik Cone Es Krim Tepung Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* L) dan Puree Rumpat Laut (*Eucheuma cottonii*). *AGROBIOTEK*, 2(2): 153–162.
- Kurniawan, R., Nurjanah, Jacob, A. M., Abdullah, A., dan Pertiwi, R. M. 2019. Karakteristik Garam Fungsional dari Rumpat Laut Hijau *Ulva lactuca*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3): 573-580
- Khoirunnisa, W., A. Fauziyah, dan N. Nasrullah. 2021. Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan. *GHIDZA: J. Gizi dan Kesehatan*. 5(1): 72-86
- Medho, M.S., Muhammad, E. V, dan Salli, M.K. 2022. Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies pada Metode Creaming terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pertanian Terapan*, 27(1): 1747–1761.
- Nufus, C., Nurjanah, dan Abdullah, A. 2017. Karakteristik Rumpat Laut Hijau dari Perairan Kepulauan Seribu dan Sekotong Nusa Tenggara Barat sebagai Antioksidan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3): 620–632.
- Palimbong, S., Suyanto, M.S., Febrianti, M.V., Angel, C.V., Banjarnahor, D., dan Nirmalasari, D.D.Z. 2023. Karakteristik Fungsional Dan Uji Hedonik Kukis Ketawa Berbahan Dasar Tepung Gandum Utuh Lokal. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2): 82–88.
- Permadi, M.R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Journal SINTECH JOURNAL*, 2(2): 98–107.

- Pratama, F., Ketaren, B.R., Kasim, N.B., dan Shamsulkamal, M.B. 2026. Pengaruh Perbedaan Komposisi Bahan Terhadap Kualitas Tekstur Mi Konjak. *Teknologi Pangan*, 17(1): 120–129.
- Pratiwi, A. P., Yulianti, L., dan Supardi, R. 2024. Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) Dalam Sistem Pendukung Keputusan Penerimaan Beasiswa Generasi Milenial Islam (Gerimis). *Jurnal Teknik Elektro dan Informatika*. 19(2): 241-249
- Rasyid, A. 2017. Evaluation of Nutritional Composition of the Dried Seaweed *Ulva lactuca* from Pameungpeuk Waters, Indonesia. *Tropical Life Sciences Research*, 28(2): 119–125.
- Rusli, H., Lestari, H. R., Iqbal, M., dan Rusnadi. 2023. Komposisi Proksimat dari *Gracilaria Sp*, *Sargassum Sp*, dan *Ulva lactuca* di Pantai Sayang Heulang, Garut Selatan, Jawa Barat, Indonesia. *J. Kartika Kimia*. 6(2): 116-122
- Safitri, W., dan Anggrayni, Y.L. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kandungan Nutrisi Nugget Ayam. *Journal of Animal Center*, 1(2): 124–138.
- Saraswati, A.R., dan Rachmadiarti, F. 2021. Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Pada *Padina australis* di Pantai Sendang Biru Malang Lead (Pb). *LenteraBio*, 10(1): 67–76.
- Sari, R.P., dan Ulilalbab, A. 2020. Pengaruh Proporsi Daun Kelor terhadap Daya Terima Siomay Ayam. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1(1): 29–36.
- Sari, W.K., Sari, N.I., dan Leksono, T. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma sp.*) Terhadap Mutu dan Karakteristik Amplang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1): 9–15.
- Setiaboma, W.-, Desnilasari, D., Iwansyah, A.C., Putri, D.P., Agustina, W., Sholichah, E., dan Herminiati, A. 2021. Karakterisasi Kimia dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Manyung (*Arius thalassinus*, *ruppell*) dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera lam*) Segar dan Kukus. *Biopropal Industri*, 12(1): 9–18.
- Setiadi, M.K., dan Husni, A. 2024. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen Yoghurt Yang Diperkaya Rumput Laut *Caulerpa lentillifera*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(5): 417–430.

- Shaliha, L.A., Abduh, S.B.M., dan Hintono, A. 2017. Aktivitas Antioksidan, Tekstur dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) yang Dikukus pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4): 141–144.
- Sholiqah, I., Tantal, L., Mushollaeni, W., dan Ghofur, M.A. 2022. Pembuatan Isi Siomay Ayam dengan Formulasi Tanaman Krokot (*Portulaca oleracea* L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri, Lingkungan dan Infrastruktur*, 5(1): 1–10.
- Siladji, C., Djordjevic, V., Milijasevic, J.B., Heinz, V., Terjung, N., Sun, W., dan Tomasevic, I. 2024. Micro- and Macroalgae in Meat Products. *Foods*, 13(6): 826–843.
- Sinaga, C.A., Pratama, G., dan Aditia, R.P. 2024. Karakteristik Sediaan Teh Rumput Laut *Ulva lactuca* dengan Konsentrasi Arang Aktif Sebagai Absorben. *Agroteknika*, 7(3): 411–421.
- Sinambela, T. A., dan Nurjanah. 2025. Potensi Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Alami: Tinjauan Literatur. *Jurnal Berkala Perikanan Terubuk*. 52(1): 1-10
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., dan Nurani, A. S. 2018. Uji Penerimaan Produk *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 7(2): 31-43
- Sipahutar, Y.H., Ma'roef, A.F.F., Febrianti, A.A., Nur, C., Savitri, N., dan Utami, S.P. 2021. Karakteristik Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria sp*). *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 15(1): 69–84.
- Sipahutar, Y.H., Siregar, A.N., Suryanto, M., Pratama, R.B., Panjaitan, T.F., dan Panjaitan, P.S. 2020. Penambahan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria sp*) Terhadap Karakteristik Mutu Ekado Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*), in: *Prosiding Seminar Nasional Peran Pangan Fungsional dan Nutrasetikal Dalam Meningkatkan Sistem Imun Mencegah Covid-19*. pp. 244–249.
- Sitepu, M.A.K., Mewengkang, H.W., Makapedua, D.M., Damongilala, L.J., Mongi, E.L., Mentang, F., dan Dotulong, V. 2020. Kajian Mutu Bakso Ikan Tuna Yang Disubstitusi Tepung Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(1): 30–37.

- Wardhani, M.L.A., dan Indrawati, V. 2016. Pengaruh Proporsi Tepung Maizena dan Puree Rumput Laut terhadap Kualitas Produk Siomay Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). e-journal Boga, 5(1): 148–158.
- Wijayanti, N.R.A., dan Rahmadhia, S.N. 2021. Analisis Kadar Pati dan Impurities Tepung Tapioka. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 16(2): 1–8.
- Yuana, H., Syauqi, A., dan Ramadhan, M. 2023. Analisis Glukosa Serat Kasar pada Akar dan Daun Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI (Known Nature), 6(1): 32–40.
- Yudiati, E., Ridlo, A., Nugroho, A.A., Sedjati, S., dan Maslukah, L. 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.