

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadireja, J. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. 2005. *Proses UHT: Penyelamatan Gizi pada Susu*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional.1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992)*.BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional.2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori (SNI 01-2346-2006)*.BSN, Jakarta.
- Chaidir, A. 2006. *Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat* [Skripsi]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Darmawan, M, R. Peranginangin, R. Syarief, I. Kusumaningrum dan D. Fransiska. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *JPB Perikanan 09 (1):83-95*
- Dadan, H. I. Prawira, S. Shabri. 2018. Karakteristik Fisik Tepung Teh Hijau Yang Diproses Menggunakan Disc Mill dan Stone Mill. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 29 : 77-84*.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. *Sentra Produksi Total Rumput Laut cottonii Indonesia*. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Fachrudin F. 2002. Perbedaan Gula Pasir dan Gula Batu.*Jurnal Teknologi Pangan*6 : 3-4.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Girisonta. 1995. *Petunjuk Praktis Berternak Sapi Perah*. Kanisius, Yogyakarta.
- Ghufuran, M dan K. Kordi. 2010. *Budi Daya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-obatan*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Hambali, E., Suryani, A dan Wadli. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Handayani, G.M, N. Ida dan R.R Ahmad. 2014. Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat.*JF FIK UINAM 2 : 2-3*.
- Heiss, M.L. 2008. Matcha The Gossamer Tea Powder of Japan. *Jurnal of The Leaf 4 : 20-24*.
- Hirai, Yoshikoshi H, Kitano M, Wakamizu K, Sakaida T, Yoshioka T, Nitabaru J. 2008. Production of Value Added Crop of Green Tea in Summer Under The Shade Screen Net.

Jurnal of Canopy Microenvironment .Acta Hortic. 797, 411-417DOI: 10.17660/ActaHortic.2008.797.59

- Isti, D dan N. Rustanti.2015. Pengaruh Penambahan Teh Hijau Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai dan Madu.*Jurnal of Nutrition College (2015) : 394-399*
- Kaahoa, A., N. Herawati dan D.F. Ayu. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *Jurnal. Universitas Riau, Riau.*
- Kasim, S.R. 2004.*Pengaruh Perbedaan Konsentrasi dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut Eucheuma cottonii Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus* [Skripsi]. Fakultas Perikanan, Unniversitas Brawijaya, Malang.
- Kate, G. 2013. Ekstrak The Hijau Sebagai Obat Terapi Lokal Pada Pasien Periodontitis Dengan Diabetes Melitus. *Jurnal of Indian Society of Periodontology* Vol.17 No 2: 101-104.
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Ladiya, F. 2019.*Perbandingan Konsentrasi Rosela Dan Gula Serta Pengaruh Kadar Gelatin Pada Puding Rosela (Hibiscus sabdariffa L.)* [Skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Marbun, P.P, H. Rusmarilin dan E. Julianti. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Kuning Telur dan Krimer Nabati Terhadap Mutu Tepung Puding Instan.*J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.6 No.3.*
- Muharastri, Y. 2008. *Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merk Real Good di Kota Bogor* [Skripsi]. Program Studi Manajemen Agribisnis, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nabila, Y.S. 2017.*Perbandingan Susu Skim Dengan Tepung Kedelai Dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute Terhadap Karakteristik White Chocolate* [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Naligar, A.P. 2006. *Formulasi dan Karakteristik Puding Instan dengan Perbandingan bahan Pembentuk Gel Kappa Karagenan dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Jelly Terong Belanda* [Skripsi]. Universitas Pakuan, Bogor.
- Nugroho, E. dan E. Kusnendar. 2015. *Agribisnis Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nurjanah.P.S. dan L. Rani. 2007. Pembuatan Tepung Puding Instan Karagenan. *Jurnal. Institut Pertanian Bogor, Bogor.*
- Permatasari, V. Rizky.2018. Pemanfaatan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Untuk Memproduksi Prebiotik Galakto-Oligosakarida [skripsi]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol.1. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Putri, K.R.D. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Kersen Terhadap Karakteristik Puding* [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Denpasar, Denpasar.
- Rahmat, R. 1999. Potensi Algae Cokelat di Indonesia dan Prospek Pemanfaatannya. *Pra Kipnus VII. Forum Komunikasi I. Ikatan Fikologi Indonesia (IFI), Prosiding : 31-35*.
- Ramdhani, A.F, Harijono dan E. Saparianti. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Karakteristik Tepung Garut dan Kecambah Kacang Tunggak Sebagai Bahan Baku Bihun. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (4) :41-49*.
- Rosalita, H.S dan R. Fadhilah. 2018. Terhadap Kualitas Organoleptik Puding Rumput Laut. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 4 September Suplemen (2018) : S92-S103*.
- Santoso, H.B. 1994. *Kecap dan Tauco Kedelai*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sembiring, S.I. 2002. *Pemanfaatan Rumput Laut (Eucheuma cottonii) sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Permen Jelly* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shurtleff, W dan A, Aoyagi. 1975. *The Book of Tofu*. Autum Press, Cambridge.
- Sudarmadji, S, Haryono, B dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sulistiani. 2004. *Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat Dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suptijah, N.P dan L. Rani. 2007. Pembuatan Tepung Puding Instan Karagenan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syarafina, A. 2019. Pengaruh Perbandingan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Ampas Tahu pada Pembuatan Puding Cokelat [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Topuz, A C. Dincer, M. Torun, I. Tontul, H. Sahin-Nadeem, A. Haznedar dan F. Ozdemir. 2014. Physicochemical Properties of Turkish Green Tea Powder. *Jurnal of Effect of shooting Period and Shading :233-241*.
- Triatmaja, M. 2016. *Pengaruh Substitus Tepung Ampas Tahu Pada Egg Roll Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima* [skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Solo.
- Varnam, H.A dan J.P, Sutherland. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall, London.

- Widyatama, Andika. 2008. "Susu *full cream* dan susu skim, apa bedanya?".<https://m.klikdokter.com/info-sehat/read/3624722/susu-full-cream-dan-susu-skim-apa-bedanya> . Diakses pada 5 Januari 2020.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Yuniarti, E. 2000. Mempelajari Proses Pembuatan dan Lama Penyimpanan Selai Rumput Laut [skripsi].Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yusmiati, S.N.C. 2003. *Kandungan Gizi (Kalori, Protein, Yodium, Serat Kasar) dan Mutu Organoleptik Cookies Rumput Laut Pada Berbagai Konsentrasi Penambahan Rumput Laut (Eucheuma cottonii)* [Tesis]. Program Pascasarjana, Universitas Airlangga, Surabaya.