

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., Khasanah, F., Andarini, S., & Kusumasari, I. R. (2025). Pengembangan Bisnis Choubi sebagai Inovasi Olahan Pangan Lokal berbasis Ubi Ungu. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi Dan Masyarakat*, 2(3), 18.
- Alfiah, N. (2011). Isolasi Dan Identifikasi Kapang Pada Tepung Tapioka Di Desa Pakujati Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes. *Skripsi. FKIP. UMP*, 6(1), 5.
- Amaranggana, L., & Wathoni, N. (2017). Manfaat Alga Merah (Rhodophyta) Sebagai Sumber Obat dari Bahan Alam. *Farmasetika.Com (Online)*, 2(1), 16.
- Andhikawati, A., & Akbarsyah, N. (2021). The Effect of Different Types of Fish on Physical Characteristic of Fish Meatball. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 1–6.
- Antara, M., & Sumarniasih, M. S. (2019). *Ketahanan Pangan Regional Bali Dari Perspektif Ketersediaan Pangan*. Pelawa Sari.
- Aprita, I., Anwar, C., Salima, R., Studi Pengelolaan Perkebunan Politeknik Indonesia Venezuela Jl Bandara Sultan Iskandar Muda Km, P., & Aceh Besar, K. (2020). Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Diversification of Chicken Meatballs Making with Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L) addition. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 9(1), 7–15.
- Cahyaningati, O., & Sulistiyati, T. D. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2).
- Caron, J., & Markusen, J. R. (2016). Pelaksanaan Teaching Factory Pada Kompetensi Keahlian Desain Dan Teknik Furniture SMK Negeri 2 Pengasih. *Jurnal Pendidikan*, 1–23.
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020a). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Jurnal Abdi Insani Universitas Mataram*, 7(1), 49–54.
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020b). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Jurnal Abdi Insani Universitas Mataram*, 7(1), 49–54.

- Fahrurrozhi, A., & Kurnia, H. (2024). Memahami Kekayaan Budaya dan Tradisi Suku Bali di Pulau Dewata yang Menakjubkan. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Budaya Indonesia*, 2(1), 39–50.
- Fatonah, K., & Suyuti, A. (2022). Representasi Indonesia Dalam Video Musik “Wonderland Indonesia.” *Februari*, 7(2), 86–94.
- Freshily, V. I. (2017). Aplikasi Serbuk Daun Salam Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Pengawet Dan Pengenyal Pada Bakso. *Tugas Akhir*, 2(1), 9–28.
- Handayani, R., Aminah, S., & Suyanto, A. (2011). Dietary Fiber and Organoleptic value on Cake Seaweed (*Eucheuma cottonii*) from the Seaweed Substitution. *Jurnal Pangan Dan Diet*, 02(03).
- Hapsari, R. A., Sera, A. C., & Aditya, O. (2022). Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah. *Jurnal Forum Kesehatan : Media Publikasi Kesehatan Ilmiah*, 12(1), 13–17.
- Hasan, T. (2013). Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. *Gema Pustakawan*, 1(1), 95–116.
- Hasdinar, U. (2024). *Pengantar Pengelolaan Wilayah Laut Dan Pesisir* (Marwati, Ed.; 1st ed.). Professorline.
- Hendradewi, S., & Ningrum, L. (2019). Uji Hedonik dan Organoleptik Pada Makanan Selingan Red Bean Kaya Bagi Anak-Anak Usia Dini. *TEKINFO : Jurnal Penelitian Teknik Dan Informatika*.
- Irmalawati, & Novita, R. (2021). Bakso daging sapi dengan penambahan rumput laut sebagai alternatif makanan tinggi serat dan yodium. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 2(1), 53.
- Jemri, Janah, H., & Roland, M. L. (2024). Uji Hedonik Perbandingan Antara Bakso Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Dan Bakso Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis). *Jurnal Sains Dan Teknologi Perikanan*, 4(1).
- Koerniawati, F. T. (2022). Destinasi Wisata, Sumber Daya Manusia Pariwisata Dan Pariwisata Berkelanjutan. *Siwayang Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Pariwisata, Kebudayaan, Dan Antropologi*, 1(1), 39–50.
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., & Jamaluddin, J. (2019). Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal)*, 5(2), 166–174.
- Maharany, 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. *Jphpi*, 20(1), 10–17.

- Mardiyah, S., Artanti, D., & Kunsah, B. (2021). *Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut Nelayan Kenjeran Surabaya*. Lentera Optima Pustaka.
- Mehang, Y. D., & Tega, Y. R. (2023). Substitusi Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dalam Pembuatan Mie Basah Substitution of *Eucheuma cottonii* seaweed in making wet noodles. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis (JPPT)*, 17(3), 111–120.
- Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). Implication of sensory evaluation and quality assessment in food product development: A review. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(3), 690–702.
- Minantyo, H., Hariohoedjo, A., & Winarno, P. S. (2017). Organoleptic Testing Of Fish Meatball Fortified With Various Colored Vegetable. *AIP Conference Proceedings*, 1818.
- Muliani, B. S., Rais, M., & Indrayani, I. (2022). Inovasi Pembuatan Nugget Ikan Gabus Berbasis Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Bebas Gluten. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1), 111.
- Novianti, T. (2022). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pendidikan Fisika Dan Sains (JPFS)*, 5(1), 30–38.
- Nurjanah, N., Ramli, R. L., Jacoeb, A. M., & Seulalae, A. V. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Antioksidan Krim Lulur Kombinasi Bubur Rumput Laut Merah (*Eucheuma Cottonii*) Dan Cokelat (*Sargassum sp.*). *Jurnal Standardisasi*, 23(3), 227.
- Oktavia, S., Yudiastuti, N., Wahyono, A., Budiati, T., & Arsiwi, M. (2022). Karakteristik Mutu Sensori Bakso Nabati Rumput Laut (Sensory Quality Characteristic of Seaweed Vegetable Meatball). *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1), 33–39.
- Pamungkas, A., Sedayu, B. B., Hakim, A. R., Wullandari, P., Fauzi, A., & Novianto, T. D. (2023). Perkembangan penelitian aplikasi rumput laut sebagai bahan pangan di Indonesia: tinjauan literatur. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(3), 557–570.
- Pangari, T. (2020). Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI di SMK. *Universitas Negeri Makassar*, 4.
- Prambudi, H. (2019). Pengaruh Waktu Perebusan dengan Air Terhadap Penurunan Kadar Formalin Dalam Bakso. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(5), 80–91.
- Pratama, V. Y., Suharno, I. D., Aji, M. R., & Hapsari, T. D. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bugangan Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan. *Indonesian Journal of Community Services in Engineering & Education (IJOCSEE)*, 2(2).

- Putri, F. E., Diharmi, A., & Karnila, R. (2023). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Pada Rumput Laut Coklat (*Sargassum plagyophyllum*) Dengan Metode Fraksinasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1), 40–46.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Hedonik Test Dan Storage Test Extract Ethanol The Tubers Of Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2).
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85.
- Rozi, F. A. F. (2022). Identifikasi Boraks pada Bakso yang Dijual di Kelurahan Mergosono, Kota Malang. *Repository Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang*, 7(2), 75–84.
- Suja, I. K., & Budiarta, I. P. (2015). Total Economic Value Destinasi Wisata Nusa Lembongan Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan Berwawasan Lingkungan I. *Soshum Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 5(1), 1–11.
- Sulistiyati, T. D., Siahaan, N. J. H., Science, M., Java, E., Cottonii, E., & Laut, T. R. (2022). Karakteristik Organo;eptik Ekado Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Dengan Fortifikasi Tepung Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Sebagai Sumber Yodium. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(1), 74–77.
- Tarigan, N. (2020). Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus Bitaeniatatus*) Dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(4).
- Tarman, K., Supinah, P., Dewanti, E. W., Santoso, J., & Nurjanah. (2024). Characteristics Of Carrageenan From Seaweed Hydrolysis Using Marine Fungi As Hard-Shell Capsule Material. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), 642–653. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i8.51946>
- Teurupun, A., Timbowo, S. M., & Palenewen, J. C. (2013). Identifikasi Kapang Pada Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* (*Kappaphycus Alvarezii*) Kering Dari Desa Rap Rap Arakan Kecamatan Tatapan Kabupaten Minahasa Selatan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 13–16.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Wasiur Rizqi, A., Ma'ruf, N. A. F., Hidayatullah, M. F., Adniyah, N., & Yusrianafi, N. (2022). Perancangan Alat Penggiling Duri Ikan Dan Daging Ikan Dengan

- Motor Listrik Dengan Metode Reverse Engineering. *DedikasiMU : Journal of Community Service*, 4(1), 108.
- Wibowo, S. (2014). *Buku 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak* (p. 92).
- Widarta, I. wayan R. (2018). Teknologi Telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Wiratmaja, I. G., Bagus, I. G., Kusuma, W., & Winaya, I. N. S. (2011). Pembuatan Etanol Generasi Kedua Dengan Memanfaatkan Limbah Rumput Laut Eucheuma Cottonii Sebagai Bahan Baku I Gede Wiratmaja (1) , I Gusti Bagus Wijaya Kusuma (2) dan I Nyoman Suprpta Winaya (2). *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 5(1), 75–84.
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmu Administrasi*, 3(2), 96–102.
- Yudiastuti, S. O. N., Wahyono, A., Budiati, T., & Arsiwi, M. (2022). Karakteristik Mutu Sensori Bakso Nabati Rumput Laut (Sensory Quality Characteristic of Seaweed Vegetable Meatball). *JOFE : Journal of Food Engineering* |, 1(1), 33–39.
- Zamili, S., Hulu, M., Irmawati, I., & Sihombing, S. F. (2020). Pembuatan Bakso dari Daging Ikan Tongkol (*Eurhynnus affinis*). *CHEDS: Journal of Chemistry, Education, and Science*, 4(1), 14–18.
- Zhang, A. (2020). Effect of wheat flour with different quality in the process of making flour products. *International Journal of Metrology and Quality Engineering*, 11(6).