

DAFTAR PUSTAKA

- Aliza Green (2012). *Making Artisan Pasta: 18*
- Anfas, A., Nurdiyah, N., Arbit, N. I. S., Carong, S. R., & Qaizar, Q. (2022). PKM KELOMPOK MASYARAKAT TERHADAP PENINGKATAN KUALITAS OLAHAN MI RUMPUT LAUT EUCHEUMA COTTONII. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 2063-2069.
- Anggraini, P. (2018). Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi roti tinggi serat dan yodium.
- Chen, G., & Li, Y. (2019). Aggregation behavior of semolina gluten during dough production and fresh pasta cooking upon kansui treatment. *Food chemistry*, 278, 579-586.
- Badarudin, M. I. (2019). Pengolahan cemilan stick rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) dengan konsentrasi tepung terigu berdasarkan nilai organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan dan Kelautan*, 1(1), 14-25.m. *Jurnal Argipa*, 3(1), 26-36.
- Jhon Bower (2009). *Statistical Methods for food Science*.
- Kantha Shelke (2016). *Pasta and Noodles, A Global History: 9*, london Reaktion Books Ltd.
- Lio, T. M. P. (2021). Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Bahan Pembuatan Keripik Di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *Jurnal Pengabdian Sains Dan Teknologi Mandala Waluya*, 1(2), 39-45.
- Maurice G. O'Sullivan (2017) *A Hand Book For Sensory and Consumer- Driven New Product Depeloment: 13*.
- Mehang, Y. D., & Tega, Y. R. (2024). Substitusi Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dalam Pembuatan Mie Basah. *JURNAL PENGOLAHAN PERIKANAN TROPIS*, 2(2), 077-087.
- Nurwati, N., & Hasdar, M. (2021). Sifat Organoleptik Kue Brownies Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(2), 69-75.
- Ole G Mouritsen (2013). *Seaweeds : 6*

- Parikesit, D. (2020). PENAMBAHAN IKAN KEMBUNG PADA FETTUCCINE SAUS TONGSENG UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Prof. Dr. Sugiyono (2017). *Metode Penelitian & Pengembangan*
- Rachmawati, E., Mufidah, L., Stj, R. C. M. A., & Sulistyani, T. (2021). *Ilmu Dan Teknologi Boga Dasar*. Deepublish.
- Rehena, Z., & Ivakdalam, L. M. (2019). Pengaruh substitusi rumput laut terhadap kandungan serat cookies sagu. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(1), 157-161.
- Riyanto, S., & Hatmawan, A. A. (2020). *Metode riset penelitian kuantitatif penelitian di bidang manajemen, teknik, pendidikan dan eksperimen*. Deepublish.
- Sarah R.Labensky & Alan M. Hause, 1999:47, *On Cooking; a textbook of Culinary Fundamentals*, Second Edition, Prentice Hall.
- Sri Hastuti (2019). *Mutu dan Uji Inderawi*: 7
- Sri Mahadewi, N. K. (2023). *PERTUMBUHAN RUMPUT LAUT *Eucheuma cottonii* YANG DIBUDIDAYAKAN DI KERAMBA JARING APUNG PADA KEDALAMAN YANG BERBEDA* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Wayne Gisslen, (2018). *PROFESSIONAL COOKING*: Nint Edition
- Warawardhana, D., & Maharani, Y. (2014). *Indonesia culinary center* (Doctoral dissertation, Bandung Institute of Technology).