DAFTAR PUSTAKA

Abirami, R.G. dan S. Koswalya. 2011. ***Nutrient and Nutraceutical Potentials of Seaweed Biomass Ulva lactuca and Kappaphycus alvarezii***. *Journal of Agricultural Science and Technology*. 5 (1): 109 – 115

Adhi, D.H. 2012. **Asupan Zat Gizi Makro, Serat, Indeks Glikemik Pangan Hubungannya dengan Persen Lemak Tubuh pada Polisi Laki-Laki Kabupaten Purworejo Tahun 2012**. Skripsi. *Unpublish*. Universitas Indonesia. Depok

Arif, A.B., A. Budiyanto dan Hoerudin. 2013. **Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya**. J. Litbang Pert. 32 (3): 91 – 99

Arikawa, A.Y., H.E. Jakits, A. Flood, W. Thomas, M. Gross, K.H. Schmits dan M.S. Kurzer. 2015. ***Consumption of A High Glycemic Load but Not A High Glycemical Index Diet is Marginally Associated with Oxidative Stress in Young Women*.** *Nutritional Research*. 35 (2015): 7 – 13

Astawan, M., S. Koswara dan F. Hardani. 2004. **Pemanfaatan Rumpur Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol**. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan. XV (1): 61 – 69

Breemer, R., F.J. Polnaya dan C. Rumahrapute. 2014. **Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pala**. Jurnal BudidayaPerairan. 6 (1): 17 – 20

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootoon. 1987. **Ilmu Pangan**. UI Press. Jakarta

Chaidir, A. 2006. **Kajian Rumput Laut sebagai Sumber Serat Alternatif untuk Minuman Berserat**. Tesis*. Unpublished*. IPB. Bogor

Chuah, T.G., H.H. Nisah dan S.Y.T. Choong. 2007. ***Effect of Temperature on Viscosity of Dodol (Concoction)***. *Journal of Food Engineering*. 80 (2007): 423 – 430

Distantina, S., Fadilah, Rochmadi, M. Fahrirozi dan Wiratni. 2010. **Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii***. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses ISSN : 1411 – 4216

Erwinda, M.D dan W.H. Susanto. 2014. **Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrsai Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah**. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3): 54 – 64

Febrianti, S., H. Sulistyarti dan Atikah. 2013. **Penentuan Kadar Iodida Secara Spektrofotometri Berdasarkan Pembentukan Kompleks Amilum-Iodium Menggunakan Oksidator Iodat**. Kimia Student Journal. 1 (1): 50 – 56

Hardoko. 2007. **Studi Penurunan Glukosa Darah Diabet dengan Konsumsi Rumput Laut *Eucheuma cottonii***. Jurnal Perikanan (*J. Fich. Sci*). IX (1): 116 – 124

Hasan, V., S. Astuti dan Susilawati. 2011. **Indeks Glikemik dan Tiwu dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L.), Suweg (*Amorphallus comanullatus* BI) dan Singkong (*Manihot utillisima*)**. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 16 (1): 34 – 50

Hasanuzzaman, Md, M. Kamruzzaman dan Md. M. Islam. 2014. ***A Study on Tomato Candy Prepared by Dehidration Technique Using Different Sugar Solution***. *Food and Nutrition Science*. 5 : 1261 – 1271

Hatta, R. 2012. **Studi Pembuatan Dodol Dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus eureus*)**. Skripsi. *Unpublish*. Universitas Hasanuddin. Makassar

Khasanah, U. 2013. **Analisis Kesesuaian Perairan Untuk Lokasi Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* di Perairan Kecamatan Sajoanging Kabupaten Wajo**. Skripsi. *Unpublish*. Universitas Hasanuddin. Makassar

Kurniawan, A.B., A.N. Al-Baari dan Kusrahayu. 2012. **Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam denganPenambahan Karaginan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan**. 1 (2): 23 – 27

Legowo, A.M dan Nurwantoro. 2004. **Diktat Kuliah: Analisis Pangan**. Universitas Diponegoro. Semarang

Lii, C. dan M. Upal. 2010. ***Canadian Diabetes Association National Nutrition Comittee Clinical Update on Dietary Fibre in Diabetes: Food Source to Physicological Effect***. *Canadian Journal of Diabetes*. 34 (4): 355 – 361

Manurung, H. 2012. **Kajian Pembuatan Dodol Rumput Laut**. Majalah Ilmiah Vegetasi. 9 (2): 23 – 35

Marpaung, P. 2001. **Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Mutu Dodol Rumput Laut**. Skripsi. *Unpublish*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Marseno, D.W., M.S. Medho dan Haryadi. 2010. **Pengaruh Umur Panen Rumpur Laut *Eucheuma cottonii* Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Karagenen**. AGRITECH. 30 (4): 212 – 217

Mullan, Y.M. 2008. ***The Effect of Sugar and Fat on Glycemic Index Response in Type 1 Diabetes***. Published Heritage Branch. Ottawa

Munte, C.U., Z. Lubis dan L.N. Limbong. 2014. **Pengaruh Penambahan Sari Markisa dan Perbandingan Gula dengan Sorbitol Terhadap Mutu Selai Lembaran Jambu Biji Merah**. J. Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (2): 71 – 77

Murdinah. 2011. **Prospek Pengembangan Produk Berbasis Rumput Laut *Eucheuma spinossum* dari Nusa Penida Bali**. Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur 1139 – 1142

Murtiningrum dan I. Silamba. 2010. **Pemanfaatan Pasta Buah Merah (*Pandanus conoideus* L.) Sebagai Bahan Subtitusi Tepung Ketan dalam Pembuatan Dodol**. Agrotek. 4 (1): 1 – 7

Na'matul, Ainun. 2013. **Indeks Glikemik Beberapa Variasi Sajian Mi Instan.** Skripsi. *Unpublish*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta

Polat, S. dan Y. Ozogul. 2013. ***Seassonal Proximate and Fatty Acid Variationsof Some Seaweeds From the Northeastern Mediterania Coast***. Oceanologia. 55 (2): 375 – 391

Purwani, E.Y., S. Yuliani, S.D Indrasari, S. Nugraha dan R. Thahir. 2007. **Sifat Fisiko-Kimia Beras dan Indeks Glikemiknya**. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan. XVIII (1): 59 – 66

Purwanto, R.O., B.D. Argo dan M.B Hermanto. 2013. **Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinossum*)**. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 1 (1): 1 – 12

Qinah, E. 2009. **Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan Terhadao Sifat Kimia, Organoleptik Serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu**. Skripsi. *Unpublish*. Universitas Sumatera Utara. Medan

Rahmadi, Ady. 2002.**Pengaruh Metode Pengolahan Tradisional dan Modofikasi Cara Bengkulu Terhadap Mutu Produk Dodol Rumput Laut Selama Penyimpanan**. Skripsi. *Unpublish*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Setiawati, N.P., J. Santoso dan S. Purwaningsih. 2014. **Karakteristik Beras Tiruan sengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Sebagai Sumber Serat Pangan**. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. 6 (1): 197 – 208

Smiechowska, M. dan P. Dmowski. 2004. ***Crude Fibre as A Parameter in The Qulity Evaluation of Tea***. *Food Chemistry*. 94 (2006): 366 – 368

SNI. 1992. **Dodol**. SNI 01-2986-1992

Soekarto, S.T. 1985. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta

Sudarmadji, Slamet dan H.B. Suhardi. 2010. **Analisa Bahan Pangan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta

Sulardjo dan A. Santoso. 2012. **Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan**. Magistra. XXIV (82): 79 – 87

Sularjo. 2010. **Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya**. Magistra. XXII (74): 39 – 48

Suparmi dan A. Sahri. 2009. **Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kedsehatan**. Sultan Agung. XLIV (118): 96 – 116

Widiatmoko, M. 2002. **Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Daya Awet Dodol Rumput Laut *Eucheuma cottonii***. Skripsi. *Unpublish*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Wijana, S., A.F. Mulyadi dan F.N. Wijayanti. 2014. **Pembuatan Permen Coklat *Praline* dengan *Filler* Permen *Jelly* Nanas (Kajian Konsentrasi Penambahan Karaginan dan Sukrosa)**. Universitas Brawijaya. Malang

Wikanta, T., R. Damayanti dan L. Rahayu. 2008. **Pengaruh Pemberiak k-Karagenan dan i-Karagenan Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Hiperglikemia**. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 3 (2): 131 – 138

Winarno, F.G. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia Utama. Jakarta