

DAFTAR PUSTAKA

- Anjum, F. M., Naeem, A., Khan, M. I. dan Amir, R. M. 2011. Development of texturized vegetable protein using indigenous sources. *Pakistan Journal of Food Sciences* 21: 33-44.
- Awanish Singh dan Nanda Sit. 2022. Meat Analogues : Types, Methods of Production and Their Effect on Attributes of Developed Meat Analogues. *Food and Bioprocess Technology*. 15(5):1-19.
- Chen, L., Chen, J., Ren, J. dan Zhao, M. 2011. Modifications of soy protein isolates using combined extrusion pre-treatment and controlled enzymatic hydrolysis for improved emulsifying properties. *Food Hydrocolloids* 25(5): 887-897.
- Cofrades, S., Benedi, J., Garcimartin, A., Sanchez, M. F. J., & Colmenero, F. J. 2017. A comprehensive approach to formulation of seaweed-enriched meat products: from technological development to assessment of healthy properties. *Food Research International*, 99, 1084-1094.
- Cuptapun, Y., Hengsawadi, D., Mesomya, W. dan Charunuch, C. 2013. Calcium bioavailability of textured vegetable protein fortified with calcium. *Kasetsart Journal (National Science)* 47: 760-767.
- Dian Purnama Indah Syarifuddin, Iwan Dini, Army Auliah. 2021. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu (Daya Patah dan Organoleptik) Mie Kering. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu (Daya Patah dan Organoleptik) Mie Kering *Jurnal Chemica* Vo/. 22 Nomor 1 Juni 2021, 23 – 28
- Fiorentini, M., Nolden, A. A., & Kinchala, A. J. 2020. Role of Sensory evaluation in plant-based meat analogs and meat extenders: A scoping review. *Foods*, 9, 2-15.
- Fitri, R. 2018. Kajian Formulasi Tepung Maizena dan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera lamnk*) Terhadap Sifat Fisikokimia Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian – Peternakan. UMM. Malang.
- Hartanto dkk. 2018. Mesin Peralatan Pengolahan Pangan (ekstruder). Makalah. Prodi Teknik dan Manajemen Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Insutri Pertanian. Universitas Padjadjaran.

- Indrasti Retno dan Murdijati Gardjito. 2013. Pendidikan konsumsi pangan: Aspek Pengolahan dan keamanan. Jakarta : Kencana prexada media group.
- Joshi, V. K., & Kumar, S. 2015. Meat analogues: Plant based alternatives to meat products- a review. *International Journal of Food and Fermentation Technolo gy*,5(2), 107–119. <https://doi.org/10.5958/2277-9396.2016.00001.5>
- Khasanah, U., 2013. Analisis Kesesuaian Perairan untuk Lokasi Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* di Perairan Kecamatan Sajoanging. Skripsi. Program Studi Ilmu Kelautan, Jurusan Ilmu Kelautan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kurniawati, 2012 Penghambatan Reaksi Pencoklatan Dengan Asam – Asam Organik Pada Proses Pengupasan Lada. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kyriakopoulou, K., Keppler, J. K., & Goot, A. T. J. V. 2021. Functionality of ingredients and additives in plant based meat analogues. *Foods Journal*, 10, 600.
- Latifa,ST., 2023. Perbandingan Cumi Kering (*Loligo sp.*) dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Karakteristik Kerupuk. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. Universitas Bosowa. Makassar.
- Latuconsina, M.R., 2019. Subtitusi Rumput Laut *Eucheuma cottoni* Terhadap Mi Instan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. Universitas Bosowa. Makassar.
- Mirdayanti, R. dan Amalia. 2019. Pengaruh preparasi isolat protein dari ekstraksi limbah cair pengolahan tahu terhadap kuat tarik plastik biodegradable. *JurnalSains dan Aplikasi*. 7(2) : 53-58.
- Nursalim dan Razali 2017 Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) sebaga BahanPenggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pangastuti, HA., Dian RA. dan Dwi I. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Physical and Chemical Properties CharaCterization of Red Kidney Bean (Phaseolus Vulgaris L.) Flour by Some Processing Treatment.*

- Universitas Sebelas Maret: Surakarta. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1 Januari 2013.
- Pudjihastuti. 2010. *Teknologi Pengolahan Tepung Sereal dan Umbi-umbian*. Bogor: Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB
- Putri, W.A. dan Fidela, D. A. 2018. Pengaruh substitusi isolat dan konsentrat protein kedelai terhadap sifat kimia dan sensoris sosis daging ayam. *Majalah Teknologi Agro Industri*, 10(1) : 25 – 32.
- Puspita, B. 2017. *Karakterisasi Daging Tiruan Berbahan Dasar Isolat Protein Kedelai (IPK) dan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium)*. Skripsi. Jember. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Riyanto, B., Syafitri, U. D., Santoso, J. & Yasmin, E. F. 2022. Karakteristik Daging Tiruan (Meat Analog) dengan Optimasi Formulasi Substitusi Rumput Laut menggunakan Mixture Design. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 268-280. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.39942>
- Reva, Agustia., 2019. *Pengaruh Formulasi Tepung Terigu, Tepung Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dan RUSIP Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Mie Kremes*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Triana Lindriati, Herlina, dan Jefrinka Nelza Emania, 2018. Sifat fisisk Daging Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 22, No.2, September 2018, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019.
- Wi, G., Bae, J., Kim, H., Cho, Y., & Choi, M. J. 2020. Evaluation of the physicochemical and structural properties and the sensory characteristics of meat analogues prepared with various nonanimal-based liquid additives. *Foods*, 9(4), 461. <https://doi.org/10.3390/foods9040461>
- Wijayanti, D. 2014. *Uji Kadar Protein dan Organoleptik Daging Sapi Rebus yang Dilunakkan dengan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Winarno FG. 2010. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta