

DAFTAR PUSTAKA
www.itk.ac.id

- Anggadiredja, J.T., Zatnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S., 2002. “*Rumput Laut, Penebar Swadaya*”, Jakarta.
- Bachtiar, Subchan Y, Wahyu T dan Nanik S. 2012. ‘*Pengaruh Ekstrak Alga Cokelat (Sargassum Sp.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia Coli*’. Journal of Marine and Coastal Science. 1(1): 53-60.
- Bambang. Priono. 2013. ‘*Budidaya Rumput Laut Dalam Upaya Peningkatan Industrialisasi Perikanan, (Jurnal Media Akuakultur, Vol. 8)*’. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan Budidaya, Jakarta.
- Chen, K.Z. & Duan, Y. 2000. ‘*Competitiveness of Canadian agri-food exports against competitors in asia: 1980-97*’. Journal of International Food & Agribusiness Marketing, 11(4).
- Dini Fathamawati, M. Renardo Prathama Abidin, Achmad Roesyadi. 2014. “*Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut*”. Jurusan Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS). Surabaya.
- Distantina, S., D.R. Anggraeni dan L.E. Fitri. 2008. “*Jurnal Rekayasa Proses, Vol. 2, No. 1, 2008: 11-16. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Larutan Perendaman terhadap Kecepatan Ekstraksi dan Sifat Gel Agar-agar dari Rumput Laut Gracilaria verrucosa*”. Fakultas Teknik, Jurusan Teknik Kimia, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ella Salamah, Anna C Erungan dan Yuni Retnowati, 2006. Pemanfaatan Gracilaria sp. Dalam Pembuatan Permen Jelly. Buletin Teknologi Hasil Perikanan, Vol IX Nomor 1, Institut Pertanian Bogor.
- Indriani, H. & Suminarsih, E. 1999. ‘*Budidaya, pengolahan, dan pemasaran rumput laut. Penebar Swadaya*’. Cetakan ke-6. Jakarta.
- Matsuhasi, T., 1977. “*Acid Pretreatment of Agarophytes Provides Improvement in Agar Extraction*”, *J. Food Sci.*, 42, 1396 – 1400.
- Nawaly, H., A.B. Susanto, and J.L.A. Uktolseja. 2013. ‘*Skripsi Senyawa Bioaktif dari Rumput Laut sebagai Antioksidan, dalam Perikanan dan Ilmu Kelautan 2013*’. Universitas Kristen Satya Wacana: p. 11- 12.

- Perry, Robert H. and Don W. Green. 2008. *“Perry’s Chemical Engineers’ Handbook. 8th Edition”*. USA: McGraw-Hill Book Companies, Inc.
- Peters, Max S., and Klaus D. Timmerhaus. 1991. *“Plant Design and Economics For Chemical Engineers. 4th Edition”*. New York: McGraw-Hill Book Companies, Inc.
- Peters, M.S. and Timmerhaus, K.D. 2004. *“Plant Design and Economic for Chemical Engineering, 5th ed”*. New York: McGraw-Hill International Book Company Inc.
- Ramadhan, W. 2011. *“Pemanfaatan Agar-agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Merah Biji (Psidium guajava L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya”*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Rao, A.V., and Bekheet, I.A., 1976. *“Preparation of Agar – agar from the Red Seaweed Pterocladia capillacea of the Coast of Alexandria, Egypt, Appl. Environ”. Microbiol. 32 (4), 479 – 482.*
- S. Adini, E. Kusdiyantini, and A. Budiharjo. 2015. *“Produksi Bioetanol Dari Rumput Laut dan Limbah Agar Gracilaria sp. dengan Metode Sakarifikasi Yang Berbeda,” Bioma : Berkala Ilmiah Biologi, vol. 16, no. 2, pp. 65-75.*
- Van Ness, Smith. 2001. *“Introduction to Chemical Engineering Thermodynamics”*. Singapore : Mc Graw Hill, Inc.
- Walas, Stanley M. 1990. *“Chemical Process Equipment”*. USA: Butterworth-Heinemann.
- Winarno. 2005. *“Teknologi Pengolahan Rumput Laut”*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno FG. 2008. *“Kimia Pangan dan Gizi”*. Bogor, MBrio Press. Hal 41-55.
- Yaws. 1979. *“Thermodynamic and Physical Properties Data”*. Mc Graw Hill Book Co. : Singapore.