

**PEMBUATAN SELAI RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*)  
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA (*Stevia  
rebaudiana*) SEBAGAI PEMANIS ALAMI**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari  
Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan  
Program Kelautan dan Perikanan

**Oleh:**

**MALA NURLATIVAH**

**2001189**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
KAMPUS SERANG  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2024**

**PEMBUATAN SELAI RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) DENGAN  
PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) SEBAGAI  
PEMANIS ALAMI**

Oleh :

Mala Nurlativah

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar

Sarjana Pendidikan Kelautan dan Perikanan pada Program Studi

Pendidikan Kelautan dan Perikanan

©Mala Nurlativah 2024

Universitas Pendidikan Indonesia

Kampus Serang

Juli 2024

Hak cipta dilindungi Undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,

Dengan dicetak ulang, di fotocopy, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Mala Nurlativah  
NIM : 2001189  
Program Studi : S-1 Pendidikan Kelautan dan Perikanan  
Judul Skripsi :

**PEMBUATAN SELAI RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*)  
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA (*Stevia  
rebaudiana*) SEBAGAI PEMANIS ALAMI**

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang.

### DOSEN PENGUJI

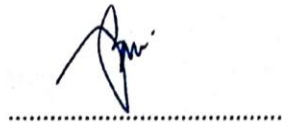
Penguji 1 Ferry Dwi Cahyadi, S.Pd., M.Sc  
NIPT. 920171219900902101



Penguji 2 Mad Rudi, S.Pd., M.Si  
NIPT. 920200819900322101



Penguji 3 Ahmad Beni Rouf, S.Pi., M.Si  
NIPT. 920230219931124101



Ditetapkan di : Serang

Tanggal : 27 Agustus 2024

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

**MALA NURLATIVAH**

**PEMBUATAN SELAI RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*)  
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA (*Stevia  
rebaudiana*) SEBAGAI PEMANIS ALAMI**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

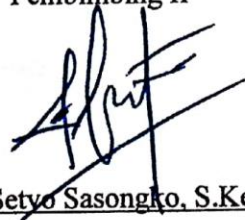
Pembimbing I



Himawan Prasetyo, S.Pi., M.Si

NIPT. 920200819890313102

Pembimbing II



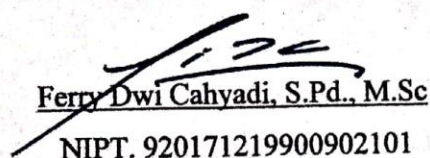
Agung Setyo Sasongko, S.Kel., M.Si

NIPT. 920190219880207101

Mengetahui :

Ketua Program Studi

Pendidikan Kelautan dan Perikanan



Ferry Dwi Cahyadi, S.Pd., M.Sc

NIPT. 920171219900902101

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI DAN BEBAS PLAGIARISME**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mala Nurlativah

NIM : 2001189

Program Studi : S-1 Pendidikan Kelautan dan Perikanan Kampus UPI di Serang

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa skripsi ini berjudul :

### **PEMBUATAN SELAI RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) SEBAGAI PEMANIS ALAMI**

Beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya menyatakan pula bahwa saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian skripsi ini.

Serang, 24 Juli 2024

Yang membuat pernyataan



Mala Nurlativah

NIM. 2001189

**PERNYATAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mala Nurlativah

NIM : 2001189

Program Studi : S-1 Pendidikan Kelautan dan Perikanan

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalti-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**PEMBUATAN SELAI RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) DENGAN  
PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*)  
SEBAGAI PEMANIS ALAMI**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkaldata (database), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Serang

Pada Tanggal : 24 Juli 2024

Yang menyatakan,



Mala Nurlativah

NIM. 2001189

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT atas nikmat dan karunianya sehingga Skripsi yang berjudul “Pembuatan Selai Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Sebagai Pemanis Alami” ini dapat diselesaikan dengan baik, tanpa ada halangan yang berarti. Skripsi ini disusun untuk memenuhi tugas akhir Skripsi sebagai syarat menyanggah gelar Sarjana Pendidikan Kelautan dan Perikanan. Skripsi ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak yakni Bapak Himawan Prasetyo, S.Pi., M.Si. selaku Dosen Pembimbing 1 dan Bapak Agung Setyo Sasongko, S.Kel., MSi. selaku Dosen Pembimbing ke-2, untuk itu saya ucapkan banyak terima kasih atas segala bantuannya dalam berbagai bentuk hingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak sekali kesalahan dalam penyusunan Skripsi ini, baik dari segi kosakata, tata bahasa, etika maupun isi. Maka dari itu penulis sangat mengharapakan kritik dan saran dari pembaca yang kemudian nantinya akan dijadikan sebagai evaluasi bagi penulis

Demikian, Semoga Skripsi ini dapat diterima sebagai ide/gagasan untuk penelitian selanjutnya

Serang, 24 Juli 2024

(Penulis)

## UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar dan tepat waktu. Penulis sangat merasa bangga karena telah menyelesaikan tugas akhir ini sebagai syarat untuk menyanggang gelas sarjana (S.Pd) yang berjudul “Pembuatan Selai Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Sebagai Pemanis Alami”.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih sangat kurang dan belum sempurna, oleh karena itu penulis berharap pembaca dapat memberikan saran beserta kritik yang membangun sehingga dapat menyempurnakan penelitian ini, dengan demikian melalui naskah skripsi ini besar harapan penulis dapat memotivasi seluruh kalangan dalam bidang pemanfaatan diversifikasi hasil perikanan yaitu inovasi pengolahan rumput laut *Eucheuma cottonii* sebagai selai yang rendah kalori.

Dalam penyusunan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bimbingan, dukungan serta dorongan dari berbagai pihak . Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan begitu banyak ucapan terima kasih dari lubuk hati yang paling dalam kepada:

1. Bapak Prof. Dr. M. Solehuddin, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Bapak Dr. Supriyadi, M.Pd. selaku Direktur Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Daerah Serang.
3. Bapak Ferry Dwi Cahyadi, M.Sc. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang
4. Bapak Himawan Prasetyo, S.Pi., M.Si. selaku dosen pembimbing 1 bagi penulis yang telah membimbing serta memberi arahan dalam pembuatan dan penyelesaian skripsi ini
5. Bapak Agung Setyo Sasongko, S.Kel., M.Si. selaku dosen pembimbing 2 bagi penulis yang telah membimbing serta memberi arahan dalam



pembuatan dan penyelesaian skripsi ini

6. Bapak Abdul Fatah dan Ibu Komariah selaku orang tua peneliti yang telah memberikan motivasi, kasih sayang, semangat, serta memberikan dukungan baik moril maupun materil yang tak terhingga, serta selalu mendo'akan penulis dalam setiap waktu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dan mendapatkan gelar Sarjana (S.Pd), secara terhormat gelar ini penulis persembahkan untuk kedua orang tersayang.
7. Rusdiansah, Mira Sumirah, selaku kakak kandung penulis, Ramdan Sunandar, Idah Faridah, selaku kakak ipar penulis yang selalu memberikan semangat berupa moril ataupun materil sehingga penulis dapat berada dititik ini dan menyelesaikan skripsi dengan tepat waktu.
8. Silvi Olivia Putra Nia selaku teman penulis yang selalu memberikan semangat, motivasi dan dukungan sehingga penulis dapat tabah sampai akhir dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Teman-teman Pendidikan Kelautan dan Perikanan angkatan 2020, 2022 serta 2023 yang telah membantu proses penelitian penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
10. Mala Nurlativah. Terima kasih sudah bertahan sampai sejauh ini, mengesampingkan ego dan memilih untuk menyelesaikan segala tahap serta proses dalam penelitian skripsi ini. Meskipun diakhir perjuangan ada banyak sekali halangan dan rintangan penulis mengucapkan banyak terima kasih karena sudah berusaha untuk mengangkat kepala dan bangkit seberapa sulit pun keadaannya, penulis berjanji bahwa setelah tahap ini akan ada hasil yang memuaskan sehingga tidak akan ada lagi yang memandang sebelah mata.

**PEMBUATAN SELAI RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) DENGAN  
PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) SEBAGAI  
PEMANIS ALAMI**

Oleh:

**Mala Nurlativah**

*Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan , Kampus Daerah Serang  
Universitas Pendidikan Indonesia*

Pembimbing:

**Himawan Prasetyo, M.Si**

**Agung Setyo Sasongko, M.Si**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi gula stevia (*Stevia rebaudiana*) dalam formulasi selai rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*) dan menentukan formulasi terbaiknya berdasarkan nilai uji sensori (hedonik) dan nilai gizi (proksimat) serta nilai indeks glikemik nya. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan: F0 (100% gula sukrosa), F1 (75% gula sukrosa dan 25 % stevia), F2 (50% gula sukrosa dan 50 % stevia) dan F3 (25% gula sukrosa dan 75 stevia). Hasil penelitian menunjukkan substitusi gula stevia berpengaruh ( $p < 0,05$ ) terhadap penilaian atribut aroma dan warna. Namun tidak berpengaruh ( $p > 0,05$ ) terhadap penilaian atribut rasa dan tekstur. Formulasi selai terbaik terdapat pada perlakuan F3 dengan penambahan 25% gula sukrosa dan 75% stevia. Hasil analisis proksimat formulasi selai terbaik menunjukkan nilai kadar protein 0,45%, kadar lemak 0,33%, kadar abu 0,41%, kadar air 90,15%, karbohidrat 8,67%, dan kalori sebesar  $39,46 \pm 0,84$  kkal. Hasil uji indeks glikemik sebesar 17,35%. Berdasarkan hasil penelitian selai rumput laut dengan penambahan gula stevia termasuk dalam kategori rendah kalori.

**Kata kunci:** *Eucheuma cottonii*, *Stevia rebaudiana*, Indeks glikemik, Proksimat

**MAKING OF SEAWEED (*Eucheuma cottonii*) JAM WITH THE  
ADDITION OF STEVIA (*Stevia rebaudiana*) LEAF EXTRACT AS  
NATURAL SWEETENER**

By:

**Mala Nurlativah**

*Marine and Fisheries Education Study Program, Serang Regional Campus  
University of Education Indonesia*

*Mentor:*

**Himawan Prasetyo, M.Si**

**Agung Setyo Sasongko, M.Si**

***ABSTRACT***

This study aims to determine the effect of stevia sugar substitution (*Stevia rebaudiana*) in the formulation of red seaweed (*Eucheuma cottonii*) jam and determine the best formulation based on sensory test values (hedonic) and nutritional values (proximate) as well as its glycemic index value. This study used a descriptive quantitative method with a completely randomized design (CRD) consisting of 4 treatments: F0 (100% sucrose sugar), F1 (75% sucrose sugar and 25% stevia), F2 (50% sucrose sugar and 50% stevia) and F3 (25% sucrose sugar and 75% stevia). The results showed that stevia sugar substitution had an effect ( $p < 0.05$ ) on the assessment of aroma and color attributes. However, it had no effect ( $p > 0.05$ ) on the assessment of flavor and texture attributes. The best jam formulation was found in treatment F3 with the addition of 25% sucrose sugar and 75% stevia. The results of proximate analysis of the best jam formulation showed a protein content of 0.45%, fat content of 0.33%, ash content of 0.41%, water content of 90.15%, carbohydrates of 8.67%, and calories of  $39.46 \pm 0.84$  kcal. Glycemic index test results amounted to 17.35%. Based on the results of the study, seaweed jam with the addition of stevia sugar is included in the low calorie category.

***Keywords:*** *Eucheuma cottonii, Stevia rebaudiana, Glycemic index, Proximate.*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI DAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	v
<b>PERNYATAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	viii
<b>ABSTRAK</b> .....	x
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Struktur Organisasi Skripsi.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Konsep Teoritis .....	5
2.2 Selai Buah.....	5
2.3 Rumput Laut.....	7
2.4 Selai Rumput Laut.....	10
2.5 Bahan Tambahan Selai Rumput Laut.....	11
2.5.1 Gula (Sukrosa) .....	11
2.5.2 Daun Stevia ( <i>Stevia rebaudiana</i> ).....	13

2.5.4 Sari Buah Lemon .....	16
2.5.5 Pewarna.....	16
2.6 Uji Organoleptik.....	18
2.7 Uji Hedonik .....	18
2.8 Uji Ranking Kesukaan.....	19
2.9 Analisis Proksimat.....	20
2.10 Analisis Indeks Glikemik .....	20
2.11 Analisis Uji Kalori (Energi Total).....	20
2.12 Penelitian Yang Relevan .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
3.1 Desain dan Jenis Penelitian .....	26
3.2 Partisipan .....	27
3.3 Populasi dan Sampel.....	27
3.4 Instrumen Penelitian .....	28
3.4.1 Teknik pengumpulan data.....	28
3.5 Prosedur Penelitian .....	29
3.5.1 Metode Eksperimen .....	29
3.5.2 <i>Score sheet</i> .....	29
3.6 Prosedur Penelitian .....	29
3.6.1 Persiapan Alat dan Bahan .....	29
3.6.2 Diagram Alur Pembuatan Bubur Rumput Laut .....	30
3.6.3 Diagram Alur Pembuatan Ekstrak Daun Stevia .....	31
3.6.4 Diagram alur pembuatan selai rumput laut.....	32
3.6.5 Proses pembuatan selai rumput laut.....	33
3.6.6 Pengujian Organoleptik .....	34
3.6.7 Analisis Proksimat .....	35

3.6.9 Analisis Uji Kalori (Energi Total) .....	39
3.7 Analisis Data .....	39
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
4.1 Hasil Uji Organoleptik .....	40
4.1.1 Aroma .....	40
4.1.4 Tekstur .....	44
4.2 Hasil Analisis Proksimat Selai Rumput Laut .....	45
4.2.1 Kadar Protein .....	46
4.2.2 Kadar Lemak.....	46
4.2.3 Kadar Air .....	47
4.3 Uji Perankingan .....	49
4.4 Hasil Analisis Uji Kalori (Energi Total) .....	50
4.4.1 Uji Kalori Selai Rumput Laut.....	50
4.5 Hasil Analisis Uji Indeks Glikemik.....	51
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI .....</b>	<b>59</b>
5.1 Simpulan.....	59
5.2 Implikasi .....	59
5.3 Rekomendasi .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Pembuatan Selai Buah.....	7
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	9
Tabel 2.3 Kandungan unsur-unsur mikro pada <i>Eucheuma cottonii</i> .....	10
Tabel 2.4 Komposisi Kimia Gula Pasir Per 100 g .....	13
Tabel 2.5 Standar mutu air berdasarkan SNI-01-3553-1994 .....	16
Tabel 2.6 Jenis dan aturan penggunaan beberapa pewarna sintetik.....	17
Tabel 2.7 Penelitian Terdahulu .....	21
Tabel 3.1 Formulasi selai rumput laut .....	33
Tabel 4.1 Hasil Analisis Uji Proksimat.....	45
Tabel 4.2 Hasil Analisis Uji Perankingan.....	49
Tabel 4.3 Jumlah Porsi Pangan Uji Indeks Glikemik .....	51
Tabel 4.4 Respon Gula Darah Terhadap Pangan Acuan .....	52
Tabel 4.5 Respon Gula Darah Terhadap Pangan Pembanding .....	53
Tabel 4.6 Respon Gula Darah Terhadap Pangan Uji .....	54
Tabel 4.7 Perhitungan Indeks Glikemik Pangan Pembanding.....	55
Tabel 4.8 Perhitungan Indeks Glikemik Pangan Uji.....	56
Tabel 4.9 Hasil perhitungan beban glikemik Selai komersil .....	57
Tabel 4.10 Hasil perhitungan beban glikemik Selai rumput laut.....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Selai buah .....	6
Gambar 2.2 Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	8
Gambar 2.3 Selai Rumput Laut.....	11
Gambar 2.4 Gula (Sukrosa) .....	12
Gambar 2.5 Bubuk stevia.....	14
Gambar 2.6 Sari buah lemon.....	16
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Bubur Rumput Laut.....	30
Gambar 3.2 Alur Pembuatan Ekstrak Stevia.....	31
Gambar 3.3 Alur Pembuatan Selai Rumput Laut.....	32
Gambar 4.1 Penilaian parameter aroma selai rumput laut .....	40
Gambar 4.2 Penilaian parameter warna selai rumput laut .....	42
Gambar 4.3 Penilaian parameter rasa selai rumput laut.....	43
Gambar 4.4 Penilaian parameter tekstur selai rumput laut .....	45
Gambar 4.5 Hasil Uji Kalori .....	50



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> <i>Score sheet</i> Organoleptik .....	64
<b>Lampiran 2</b> Dokumentasi Penelitian .....	66
<b>Lampiran 3</b> Pengujian Organoleptik .....	70
<b>Lampiran 4</b> Pengujian Indeks Glikemik.....	72
<b>Lampiran 5</b> <i>Informed Consent</i> .....	74
<b>Lampiran 6</b> Lembar Persetujuan Responden ( <i>Informed Consent</i> ).....	75
<b>Lampiran 7</b> Uji Proksimat .....	76
<b>Lampiran 8</b> Permohonan peminjaman barang.....	77
<b>Lampiran 9</b> Permohonan izin penelitian .....	78
<b>Lampiran 10</b> Kurva Indeks Glikemik.....	79
<b>Lampiran 11</b> Data SPSS .....	83
<b>Lampiran 12</b> Data Uji <i>Kruskall-wallis</i> dan Uji Lanjut <i>Pos Hoc</i> .....	85

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, C., Arini, F., Fauziyah, A. (2019). Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman Fungsional Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8 (2) <https://doi.org/10.17728/jatp.3122>
- Anggadiredja, J. (2011). Laporan Forum Rumput Laut. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Anggraini, C., Tjiptasurasa, T., Hartanti, D (2010). Efek Air Kelapa Terhadap Penarikan Agar Pada Proses Pengolahan Rumput Laut (*Gracilaria gigas Harv*). *Jurnal Farmasi Indonesia*
- Anggreana, R., Fitriana, I., Larasati, D., (2018). Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam (*Vitis vinifera L.var Alphonso Lavallo*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 2 (3) <https://doi.org/10.26623/jtphp.v14i2.2425>
- Ariestini, M., (2018) Pengaruh Rasio Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Stroberi (*Fragaria xananassa*) Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 05 (2), 95-103
- Arsyad, M., (2018). Pengaruh Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera L*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(2) <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.424>
- Astawan, Koswara, M., Herdiani, S., Fennie. (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1)
- Bawane, A., Gopalakrishna, A., Akki, K., Tiwari, O., (2012). *An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener*. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*. IJAPBC-1 (2)
- Damopolii, N., Kaseger, B., Damongilala, L., Onibala, H., Pandey, E., Makapedua, D (2021). Analisis Kimia dan Uji Organoleptik Selai Rumput Laut *Eucheuma Spinosum*. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 9(1) <https://doi.org/10.35800/mthp.9.3.2021.29920>
- Fathoni, A., & Arisandi, A (2020). Kualitas Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Pada Lahan Yang Berbeda Di Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan 1* (4)
- Febrianto., M (2011). Pembuatan Selai Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Kaya Serat. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Habiebie, A., (2024). Cara Membuat Selai Stroberi Praktis Untuk Sarapan. <https://www.astronauts.id/blog/cara-membuat-selai-strawberry-praktis/>
- Julianto, A., Mulyani, S., Made, I., (2021). Pengaruh Persentase Penambahan Bubuk Daun *Stevia rebaudiana bertonii* dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Minuman Kunyit Asam. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. ISSN: 2503-488X. 9(2), 174-185 Juni 2021 <https://doi.org/10.24843/JRMA.2021.v09.i02.p03>
- Moneera, O., Najla, A., Aman, N., Nora, M., (2021). *Physicochemical Properties, Nutritional Value, and Sensory Attributes Of a Nectar Developed Using*

- Date Palm Puree and Spirulina. International Journal Food and Properties.* 24 (1) 845-858  
<https://doi.org/10.1080/10942912.2021.1938604>
- Ningrum, H., Habibatus, S., Rosyadah, N., Amalia, R., (2022) Pengukuran Indeks Glikemik Pangan Modifikasi Snack Berbahan Dasar Ikan Gabus (*Chana micropeltes*) dan Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*). *Ghidza Media Journal.* E-ISSN 2716-5108. 4(1):117-13.  
<https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v4i1.4784>
- Pandiangan, A., Hamzah, F., Rahmayuni, R (2017). Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. *Jurnal Fakultas Pertanian.* 4 (2)
- Permatasari, D., Purwadi, P., Evanuarini, H (2018) Kualitas Kefir dengan Penambahan Tepung Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* Universitas Brawijaya. 13(1) <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.02.3>
- Poncomulyo, T (2006). *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut.* Surabaya: Agro Media Pustaka
- Prihastuti, A., (2004). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan terhadap Karakteristik Mutu dan Daya Tahan Cone Es Krim. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor : Bogor : 35 - 58.
- Priyanto, A., & Suseno, M., (2020). Perusahaan Kosmetik Berbahan Dasar Rumput Laut Ditengah Wabah Covid-19 (PT. Rumah Rumput Laut) Kabupaten Bogor. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat,* 2 (5)
- Ridhani, M., Aini, N (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ),* 8 (3)
- Rukmana, R., (2003). *Budidaya Stevia Bahan Pembuatan Pemanis Alami.* Yogyakarta: Kanisius
- Safia, W., Budiyaniti., Musrif (2020). Kandungan Nutrisi dan Senyawa Bioaktif Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) yang dibudidayakan dengan teknik rakit gantung pada kedalaman yang berbeda. *Jurnal pengolahan hasil perikanan ipb.ac.id.* 23 (2) <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.29460>
- Simarmata, A., Herawati, M., Sutrisno, J., & Handoko, A (2019). Komposisi Ekstrak Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Sirup Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan.* 19 (3): 208- 216  
 pISSN 1410-5020. eISSN 2047-1781.  
<http://www.jurnal.polinela.ac.id/JPPT>  
<https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1429>
- Soetrisno, B., (2018). Pengaruh Penggunaan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami Terhadap Karakteristik Organoleptik Selai Kue Nastar. 4 (2)
- Sugiyono, (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Afabet.
- Talha, M., Hussain, I., Ullah, R., Khan, L (2012). *Analysis of Stevioside in Stevia rebaudiana. Journal of Medicinal Plants Research.* 6 (1). pp. 2216-2219  
<https://doi.org/10.5897/JMPR11.1792>
- Tamzil, S., Anne, J., Clarrisa, A., (2007). Analisis Proksimat Rumput Laut Produksi dari Beberapa Lokasi di Indonesia Timur. 6 (1)  
<https://doi.org/10.15578/blta.6.1.2007.51-55>

- Widad, S., (2018) Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia Terhadap Vitamin C dan Sensoris Minuman Kombucha Sari Buah Nanas. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram: Mataram. Diakses pada tanggal 12 September 2022
- Wijayanto, S., (2011). Studi Pertumbuhan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dengan penanaman yang berbeda di perairan Kalianda. *Maspari Journal; Marine Science Research*. 3 (2)