

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Virginia (US): The Association of Analytical Chemist, Inc.
- [BKPP] Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2012. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Provinsi DIY.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2017. Regional standard for laver products CXS 323R-2017. Codex Alimentarius Commission, Roma.
- Abduh, M. S., & A, Maulana. 2018. Uji coba substitusi rumput laut merah (*Porphyra*) dengan daun cincau hijau (*Cyclea barbata miers*) dalam pembuatan nori. Jurnal Ilmiah Pariwisata 23(3): 231-243.
- Abdulah, D. R., E. Liviawaty, Iskandar., dan A. Afrianto. 2019. The level nori's relief made from raw seaweed mixed *Gelidium* sp. and *Eucheuma cottoni*. Asian Food Science Journal 11 (3): 1-9.
- Adiyatma, N. 2015. Perbedaan kadar asam amino alga coklat *Sargassum cristaefolium* dalam kondisi segar dan kering (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Afiyaturrohmah. 2018. Karakteristik Fisikokimia Nugget Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) Segar [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya. Malang
- Afrianto, R., F. Restuhadi, & Y. Zalfiatri. 2017. Analisis pemetaan kesukaan konsumen pada produk bolu kemojo di kalangan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian, 4(2): 1-15.
- Afriyanti, Asmoro N.W., dan R. Widyastuti. 2021. Karakteristik edible film dari pati umbi garut (*Maranta arundinacea*) dengan penambahan carboxymethylcellulose batang jagung (*Zea mays*). Journal of Food and Agricultural Product. 1(1): 1-6.
- Aiman, A., A. H. Asep. dan L. Walim. 2017. Analisis preferensi konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk olahan perikanan di kota tasikmalaya (studi kasus di pasar tradisional cikurubuk, kec. Mangkubumi). Jurnal Perikanan dan Kelautan 8(1): 8-18.
- Alifah, A. 2021. Kue sus isi vla garut coklat dengan substitusi tepung umbi garut untuk meningkatkan potensi pangan lokal. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 16(1): 1-4.
- Amalia, B. 2014. Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Autistik. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. 20(2): 30-31.
- Amalia, R. dan M. A. Anggarani. 2022. Analisis kadar fenolik, flavonoid, dan aktivitas antioksidan umbi bawang bombai (*Allium cepa* L.). UNESA Journal of Chemistry. 11(1): 34-45.

- Andarwulan, N., F. Kusnandar & D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta (ID): Dian Rakyat.
- Anderson, N. S. dan D.A. Rees. 1965. Porphyrin: A polysaccharide with a masked repeating structure. *Journal of the Chemical Society*: 5880-5887.
- Anisa, M. 2020. Karakteristik Fisik dari Beberapa Pati Yang Dimodifikasi Secara Enzimatis Untuk Basis Sediaan Gel. Bhakti Kencana University.
- Annisaa', A.L.F & D.N. Afifah. 2015. Kadar protein, nilai cerna protein in vitro dan tingkat kesukaan kue kering komplementasi tepung jagung dan tepung kacang merah sebagai makanan tambahan anak gizi kurang. *Journal of Nutrition College* 4(2): 365-371.
- Ansar, L.A., D. Manda, dan D.A. Sumilih. 2022. Etos kerja perempuan dalam pembudidayaan rumput laut di Desa Bonto Jai Kecamatan Bissappu Kabupaten Bantaeng. *ALLIRI: Journal of Anthropology* 4(1): 1-9.
- Arizal, H., A. Januarsa, & M.E. Fadhila. 2018. Dalam membatasi konsumsi gula, garam dan lemak bagi dewasa muda. *Jurnal Rekamakta Institut Teknologi Nasional*. 1-15.
- Atmaka, W., S. Prabawa, & B. Yudhistira. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L. Miers). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1): 25-35.
- Aulia, A., A. Munandar, & D. Surilayani. 2021. Optimalisasi Formulasi Nori Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Daun Singkong (*Manihot utilisima*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2): 51-58.
- Ayuditya, A. 2021. Uji aktivitas antioksidan dan identifikasi senyawa karagenan dari alga Emerah (*eucheuma cottonii*) hasil ekstraksi sonikasi dengan variasi pelarut dan konsentrasi pelarut (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Caesarina, I., & T. Estiasih. 2016. Beras analog dari garut (*maranta arundinaceae*): kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 498-504.
- Chamidah, A. 2020. Aonori yang diperkaya spirulina dan ekstrak *Sargassum* sp. sebagai pangan fungsional. *Journal of Fisheries and Marine Research* 4(1):78-86.
- Chapman, V.J., 1970, *Agar-agar in Seaweeds and Their Uses*. London: Methew and Co. Ltd.151-195p.
- Damat, D., A. Ta'in, H. Handjani, & U. Chasanah. 2017. Karakterisasi roti manis dari pati garut termodifikasi dengan penambahan emulsifier lesitin. In *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*. 65(76): 65-76.

- Damat. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Pati Garut (*Marantha Arundinaceae*) Termodifikasi Secara Fisik Melalui Proses Gelatinisasi-Retrogradasi Berulang. Seminar Hasil Pertanian 2016. Halaman 163-164.
- Daniela, C., D. S. B. Brahmana, dan H. Rusmarili. 2021. Pengaruh perbedaan jumlah umbi terhadap karakteristik kimia, antioksidan, dan total fenol bawang putih. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 12(1):20-29.
- Darmawati, A. Niartiningsih, R. Syamsuddin, dan J. Jompa. 2016. Analisis kandungan karotenoid rumput laut *Caulerpa* sp. yang dibudidayakan di berbagai jarak dan kedalaman. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, UNMAS Denpasar*: 196-201.
- Dwiloka, B., B.E. Setiani, & D. Karuniasih. 2021. *Science Technology and Management Journal* 1(1): 13-17.
- Dwimayasanti, R. 2018. Rumput Laut: Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. *Oseana*. 43(2): 13-23.
- Faridah, D. N., D. Fardiaz., N. Andarwulan, & T.C. Sunarti. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech*, 34(1): 14-21.
- Faris, A., E. Liviawaty., Y. Andriani, & E. Affrianto. 2019. Nori level of preference with mixed *Sargassum* sp. and *Eucheuma spinosum* seaweed as raw material. *Asian Food Science Journal* 11(2): 1-9.
- Ferdiansyah, R., A. Yohana, & M. Abdassah. 2017. Karakteristik Kappa Karagenan dari *Eucheuma Cottonii* asal Perairan Kepulauan Natuna dan Aplikasinya sebagai Matrik Tablet Apung. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 6(1): 14-26.
- Firmansyah, S. T., & A. Husni. 2021. Characteristics and consumer acceptance level of *Sargassum hystrix nori*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 919(1): 1-8.
- Giantina, G. 2018. Evaluasi Perbedaan Karakteristik Senyawa Larut Air Rumput Laut Cokelat (*Sargassum cristaefolium*) dari Beberapa Perairan di Indonesia. IPB:
- Ginting, R. F. B., & A. Husni. 2020. Karakteristik flakes dengan fortifikasi tepung sargassum hystrix sebagai pangan fungsional. *Industrial: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 9(3): 241-251.
- Gozali, T., W.P. Wijaya, dan M.I. Rengganis. 2020. Pengaruh konsentrasi cmc dan konsentrasi gliserol terhadap karakteristik edible packaging kopi instan dari pati kacang hijau (*Vigna radiata* l.). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* 7(1): 1-9.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 37(1): 17-25.
- Huang, Y., W. Duan, L. Wang., J. Xiao., dan Y. Zhang. 2019. Orthogonal optimization of beef stir-fried process followed by isolation and identification of the umami peptides by consecutive chromatography and LC-Q-TOF/MS. *International Food Properties*. 22(1): 1773- 1785.

- Huda, M., S.R.R. Pertiwi, & M.F. Kurniawan. 2022. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Gizi* 12(1): 60-70.
- Husni, A., R. Lailatussifa, & A. Isnansetyo. 2019. *Sargassum hystrix* as a source of functional food to improve blood biochemistry profiles of rats under stress. *Preventive Nutrition and Food Science*. 24(2): 150-158.
- Ilhamdy, A.F., Jumsurizal, W.K. Shabilla, dan G. Pratama. 2019. Physico-chemical properties of semi refined carrageenan (SRC) *Kappaphycus alvarezii* from Karimun, Riau Islands, Indonesia. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 9(1): 125-136.
- Imam, R. H., M. Primaniyarta., & N.S. Palupi. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2): 91-99.
- Indahyani, D. E., D. Praharani., I. Barid, & A.T.W. Handayani. 2019. Aktivitas antioksidan dan total polisakarida ekstrak rumput laut merah, hijau dan coklat dari Pantai Jangkar Situbondo. *Jurnal Kedokteran Gigi* 16(2): 64-69.
- Iskandar, P. F. 2021. Literature review: Efektivitas ekstrak lada hitam (*Piper nigrum* L) terhadap jumlah dan motilitas spermatozoa. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 10(2): 683-688.
- Jacob, A. M., R. Nugraha, & S.P.S.D. Utari. 2014. Pembuatan edible film dari pati buah lindur dengan penambahan gliserol dan karagenan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 17(1): 14-21.
- Jayakody, M. M., M. P. G. Vanniarachchy, dan I. Wijesekara. 2019. Composition analysis of selected Sri Lankan seaweed. *Journal of Tropical Forestry and Environment*. 9(02): 93-100.
- Kadi, A. 2005. Beberapa Catatan Kehadiran Marga *Sargassum* di Perairan Indonesia. *Oseana*, 30 (4): 19-29.
- Kahi, E.R., J. Ngginak., dan M. Nitsae. 2021. Karakteristik fisio kimia nori berbahan dasar rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan daun kelor (*Moringa oleifer* L). *jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 6(1): 39-41.
- Kaya, A. O. 2020. Karakteristik produk gel kombinasi karagenan dan pati sagu. *Majalah Biam*, 16(2): 79-85.
- Kikuzaki H, M. Hisamoto., K. Hirose., K. Akiyama., dan H. Taniguchi. 2002. Antioxidant properties of ferulic acid and its related compounds. *J Agric Food Chem* 50(7): 2161-2168.
- Kim, J.K., H.G. Park., C.R. Kim., H.J. Lim., K.M. Cho., J.S. Choi., D.H. Shin., E.C. Shin. 2014. Quality evaluation on use of camellia oil as an alternative method in dried seaweed preparation. *Korean Society Food Science and Nutrition*, 19(3): 234-241.
- Komarudin, N., & A.G. Arif. 2021. Pengaruh substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap kualitas organoleptik baso nila merah. *Jurnal Akuatek* 2(1): 32-44.

- Pamungkas, P. P., Yuwono, S. S., & Fibrianto, K. 2019. Potensi rumput laut merah (*Gracilaria gigas*) dan penambahan daun kenikir (*Cosmos caudatus*) sebagai bahan baku pembuatan nori. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(3): 171-180.
- Kuntari, W., & A.N. Fitriani. 2021. Studi kelayakan usaha pengolahan jamur tiram menjadi kaldu jamur pada payung putih. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*. 11(2): 70-85.
- Kusumawati, D. H., & W.D.R. Putri. 2013. Karakteristik fisik dan kimia edible film pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 1(1): 90-100.
- Lahmudin, L., S. Susanty., & I. Hulfa. 2021. Teknik pengolahan bumbu dasar masakan Indonesia di STP Mataram. *Journal Of Responsible Tourism* 1(1): 19-24.
- Lahmudin., S. Susantay, L. Yulendra, dan I. Hulfa. 2021. Teknik pengolahan bumbu dasar masakan Indonesia di STP Mataram. *Journal of Responsible Tourism* 1(1):19-24.
- Lailatussifa R, A. Husni. dan A. Isnansetyo. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Analisis Proksimat Bubuk Kering Alga Cokelat *Sargassum hystrix*. *Jurnal Perikanan Indonesia Universitas Gadjah Mada* 19(1): 29-37.
- Lalopua, V. M. 2018. Karakteristik fisik kimia nori rumput laut merah *Hypnea saidana* menggunakan metode pembuatan berbeda dengan penjemuran matahari. *Majalah Biam*, 14(01): 28-36.
- Lalopua, V. M. N. 2017. Pemanfaatan Dan Karakteristik Nori Tiruan Menggunakan Bahan Baku Alga *Hypnea Saidana* Dan *Ulva Conglubata* Dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM* 13 (02): 33-40.
- Lestari, D. A., L. Anzani., A.S. Zamil., A. Prasetyo., E.F. Simbolon, & M.R. Apriansyah. 2020. Pengaruh Gunung Laut Anak Krakatau terhadap Pertumbuhan Rumput Laut di Selat Sunda. *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal of Maritime* 1(2): 80-95.
- Liu, Z., T. Gao., Y. Yang., F. Meng., F. Zhan., Q. Jiang., & X. Sun. 2019. Anti-cancer activity of porphyran and carrageenan from red seaweeds. *Molecules*. 24(23): 1-14.
- Loupatty, V. D. 2014. Nori nutrient analysis from seaweed of porphyra marcosi in Maluku Ocean. *EKSAKTA: Journal of Sciences and Data Analysis* 14(2): 34-48.
- Lung, J. K. S., & D.P. Destiani. 2017. Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1): 53-62.
- Mailangkay, D., N., I. 2002. Pengaruh Kemasan Vakum dan Non Vakum Terhadap Perubahan Mutu Kimia dan Sifat Organoleptik Keripik Pisang Selama Penyimpanan. *Institut Pertanian Bogor*.
- Maligan, J. M., B.M. Amana., dan W.D.R. Putri. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis Di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(2): 86-93

- Midayanto, D., dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Milinic J, P. Mata., M. Diniz., dan J.P. Noronha. 2021. Umami taste in edible seaweeds: The current comprehension and perception. *Int j Gastronom Food Sci*. 23(1): 100301.
- Moreira, R.G. 2007. Deep-fat frying. Dalam: *Heat Transfer in Food Processing*. Sundén, B, editor. WIT Press, Swedia.
- Muarif, D. 2017. Of Effect Additional Amount of Different Carrageen on Quality of Lomek Fish Meatballs (*Harpodon Nehereues*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 4(1): 1-8.
- Nadia, L., M.A. Wirakartakusumah., N. Andarwulan., E.H. Purnomo., H. Koaze, & T. Noda. 2014. Characterization of physicochemical and functional properties of starch from five yam (*Dioscorea Alata*) cultivars in Indonesia. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*. 5(6): 489-496.
- Necas, J. dan Bartosikova, L. 2013. Carrageenan: A Review. *Veterinari Medicina*. 58(4): 187-205.
- Rachmawati, A.A.D. 2019. Ternyata Begini Cara Buat Nori Panggang Camilan Sehat yang Gurih Renyah. *Food.detik.com*. 9 Juli 2023.
- Ningrum, R., L. Lahming., & A. Mustarin. 2019. Pengaruh konsentrasi dan lama waktu penggaraman terhadap mutu ikan terbang (*Hirundichthys oxcephalus*) asin kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5(2): 26-35.
- Nosa, S. P., R. Karnila., & A. Diharmi, A. 2020. Potensi kappa karaginan rumput laut (*Euclima cottonii*) sebagai antioksidan dan inhibitor enzim  $\alpha$ -glukosidase. *Berkala Perikanan Terubuk*, 48(2): 434-449.
- Nurjanah, N., A.M. Jacob., T. Hidayat, & R. Chrystiawan. 2018. The change in fiber components of *Caulerpa* sp. Seaweeds (from tual of maluku) due to boiling process. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1): 35-48.
- Orji, O.U., U.A. Ilbiam., P.M. Aja., P.C.U. Okechukwu., A.J. Uraku., C. Aloke., O.D. Obasi., and B.U. Nwali. 2016. Evaluatio of phytochemical and nutritional profiles of *Cnidioscolus acotifolius* leaf collected in abakaliki south east nigeria. *Journal of Medical Science* 13(3): 213-217
- Pakidi, C. S., dan S. Hidayat . 2017. Potensi Dan Pemanfaatan Bahan Aktif Alga Cokelat *Sargassum* Sp. *Jurnal Ilmu Perikanan*. 6(1): 551-562.
- Pamungkas P.P, S.S. Yuwono., dan K. Fibrianto. 2019. Potensi rumput laut merah (*Gracilaria gigas*) dan penambahan daun kenikir (*Cosmos caudatus*) sebagai bahan baku pembuatan nori. *Teknol Pertanian* 20(3): 171-180.
- Pangestuti, E. K., & P. Darmawan. 2021. Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.



- Pansing, J., G. Gerung., C. Sondak., B. Wagey., M. Ompi, & K. Kondoy. 2017. Morfologi *Sargassum* SP Di Kepulauan Raja Ampat, Papua Barat. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*, 5(1): 13-17.
- Pramudya, P. A., A.S. Fahmi., & L. Rianingsih,. 2022. Optimasi suhu dan waktu pengeringan nori berbahan baku *Ulva lactuca* dan *Gelidium* sp. Dengan penambahan perisa bubuk kepala udang menggunakan response surface methodology. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(2): 100-109.
- Pratama, A. N., & H. Busman. 2020. Potensi antioksidan kedelai (*Glycine Max* L) terhadap penangkapan radikal bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(1): 497-504.
- Pratiwi, R., U. 2015. Kadar Fenol Total, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Fungsional Jelly Yogurth Srikaya dengan Penambahan Karagenan. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Putri, V., & A.R. Utomo. 2019. Pengaruh penambahan Kappa-karagenan terhadap karakteristik fisikokimia bumbu rawon lembaran berbasis CMC-maizena. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 18(1): 51-57.
- Rahim, E., & L. Handayani. 2022. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap kualitas gizi ayam goreng pada pedagang gerobak makanan di taruna remaja kota gorontalo. *Journal of Nutrition Care and Food Science*. 2(1): 36-40.
- Rezekiana, M. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Nori Fungsional Lidah Buaya (*Aloe Barbadensis*). Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Rianse, M. I. K., S. Wahyuni., dan M. Syukri. 2017. Pengaruh Konsentrasi kKaragenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Produk Vegetable Leather dari Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3): 641-647
- Riskiana, N. P. Y. C., & R.L. Vifta. 2021. Kajian pengaruh pelarut terhadap aktivitas antioksidan alga coklat genus *Sargassum* dengan metode DPPH. *Journal of Holistics and Health Sciences*. 3(2): 201-213.
- Riyansah, A., D.N. Putri., & D. Damat. 2019. Kajian Kajian Substitusi Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Alami Dan Termodifikasi Pada Karakteristik Roti Manis Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(1): 97-112.
- Riyanto, B., W. Trilaksani, & L.E. Susyiana. 2014. Nori imitasi lembaran dengan konsep *edible film* berbasis protein myofibrillar ikan nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(3): 263-280.
- Riyanto, U., N. Handayani., & M.I. Shalahudin. 2022. Implementasi metode perbandingan eksponensial (MPE) pada sistem pendukung keputusan pemilihan

internet protocol camera. Jurnal Sistem Komputer dan Informatika (JSON). 4(1): 123-131.

- Rochima, E., K.I. Dewi., R.I. Pratama., & N. Kurniawati. 2019. Pengaruh Penyaringan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Terhadap Mutu Nori. Jambura Fish Processing Journal, 1(1): 1-10.
- Rosalita, H. Syam, dan R. Fadhilah. 2018. Pengaruh perendaman dengan asam jeruk nipis dan air cucian beras terhadap kualitas organoleptik puding rumput laut (*Eucheuma cottoni*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. S92-S103.
- Rubatzky, V.E. dan M. Yamaguchi. 1998. Sayuran Dunia I Prinsip, Produksi, dan Gizi. Edisi II. ITB. Bandung.
- Rusmiadi, Z.T.S., A.N. Al-Baarri., dan A.M. Legowo. 2022. Karakteristik fisiokimia dan sensori nori daun pohpohan dengan kombinasi pati uwi putih dan karagenan. Jurnal Mutu Pangan. 9(2): 111-118.
- Sakti, A. S., & N. Nasrulloh. 2022. Pengaruh proporsi rumput laut dan sawo mentega terhadap serat pangan, aktivitas antioksidan, overrun, dan sifat organoleptik sorbet. Jurnal Pangan dan Gizi. 12(1): 50-59.
- Saraswati, T. I., D.R. Adawiyah., & F.Z. Rungkat. 2022. The Pengaruh Pengolahan pada Sifat Fisis dan Kimia Singkong-Goreng Beku. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 27(4): 528-535.
- Saraswati., G. Giantina., P.E. Giriwono., D.N. Faridah., D. Iskandriati., & N. Andarwulan. 2020. Water and lipid-soluble component profile of *Sargassum cristaefolium* from different coastal areas in Indonesia with potential for developing functional ingredient. Journal of Oleo Science, 69(11): 1517-1528.
- Savitri, A. 2007. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisiko Kimia Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan Aplikasinya Pada Jelly. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sedjati, S., E. Supriyanti, A.Ridlo, N. Soenardjo, dan V.Y. Santi. 2018. Kandungan pigmen, total fenolik dan aktivitas antioksidan *Sargassum* sp. Jurnal Kelautan Tropis. 21(2):137-144.
- Sedjati, S., E. Supriyanti., A. Ridlo., N. Soenardjo., & V.Y. Santi. 2018. Kandungan Pigmen, Total Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan *Sargassum* sp. Jurnal Kelautan Tropis, 21(2): 137-144.
- Seftiono, H., & D. Puspitasari. 2019. Analisis organoleptik dan kadar serat nori analog daun kolesom (*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd). Jurnal Bioindustri (Journal of Bioindustry). 2(1): 385-398.
- Septian, B. A. dan W.T. Dewanti. 2014. Peranan Senyawa Bioaktif Minuman Cincau Hitam (*Mesona Palustris* Bl.) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 198-202.
- Setyaningrum, N. M. A., & A.C. Adi. 2022. Kajian Literatur: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus Literature Review: Potential



- of Garut Tuber as an Alternative Food for Diabetes Mellitus Patients. 11(2): 595-603.
- Shabrina, A. N., S.B.M. Abduh., A. Hintono., & Y. Pratama. 2017. Sifat fisik edible film yang terbuat dari tepung pati umbi garut dan minyak sawit. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(3): 138-142.
- Sidi, N. C., E. Widowati., & A. Nursiwi. 2014. Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3(4): 122-127.
- Sipahutar, Y. H., M. Rahman., & T.F. Panjaitan. 2020. Pengaruh penambahan karagenan *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik ekado ikan nila. Aurelia Journal, 2(1): 1-8.
- Sjarif, S. R dan A. Rosmaeni. 2020. Pengaruh penambahan bahan pengawet alami terhadap cemaran mikroba pada pasta tomat. Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 11(2): 71-82.
- Soputan, D. D., C.F. Mamuja., & T.F. Lolowang. 2016. Uji organoleptik dan karakteristik kimia produk klappertaart di kota Manado selama penyimpanan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 4(1): 18-27.
- Stevani, N., A. Mustofa., & Y.W. Wulandari. 2018. Pengaruh lama pengeringan dan penambahan karagenan terhadap karakteristik nori daun kangkung (*Ipomoea reptans* Poir). JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI., 3(2): 83-94.
- Stuchell, Y. M. dan J. M. Krochta. 1994. Enzymatic treatments and thermal effect on edible soy protein films. J. Food Science. 59(6): 1332-1337.
- Sudartini, T., N.A.Q. A'yunin, & U. Undang. 2019. Karakterisasi nilai gizi daun chaya (*Cnidioscolus chayamansa*) sebagai sayuran hijau yang mudah dibudidayakan. Media Pertanian, 4(1): 30-39.
- Tanikawa, E., 1971, Marine Product in Japan, Tokyo, Koseisha Koseikaku Co. Ltd.
- Thunyawanichnondh, J., N. Suebsiri., S. Leartamonchaikul., W. Pimolsri., W. Jittanit., & S. Charoensiddhi. 2020. Potential of green seaweed *Ulva rigida* in Thailand for healthy snacks. Journal of Fisheries and Environment, 44(1): 29-39.
- Tianasaria, E., M.A.S. Junaidi., & S. Distantina. 2018. Nori Berbasis Rumpun Laut *Ulva lactuca* Linnaeus dan *Eucheuma cottonii*: Pengaruh Komposisi. Prosiding SNTK Eco-SMART, 1(1).
- Tuarita, M. 2013. Karakteristik Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Polifenol Teh Alga Coklat (*Sargassum cristaefolium*) Dengan Pelarut Metanol Doctoral dissertation: Universitas Brawijaya.
- Tuiyo, R. 2013. Identifikasi Alga Coklat (*Sargassum* sp.) di Provinsi Gorontalo. The NIKe Journal, 1(3): 193-195.

- Valentine, G., & I. Wijayanti. 2020. Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Gelidium* sp. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 23(2):295-302.
- Varela, P. & S.M. Fiszman. 2011. Hydrocolloids in fried foods. A review. Food Hydrocolloids. 25(8): 1801–1812.
- Wibawa, J. C., M.Z. Arifin., & L. Herawati. 2020. Mekanisme vitamin C menurunkan stres oksidatif setelah aktivitas fisik. JOSSAE (Journal of Sport Science and Education), 5(1): 57-63.
- Winarno, F.G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wu, C. S., & H.T. Liao. 2017. Interface design and reinforced features of arrowroot (*Maranta arundinacea*) starch/polyester-based membranes: Preparation, antioxidant activity, and cytocompatibility. Materials Science and Engineering: C. 70: 54-61.
- Wulansari, A., R. Andriani., dan E.K. Dewi. 2020. Variasi Bahan Baku Dan Metode Pembuatan Nori Tiruan: Kajian Pustaka. Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan 3(1): 1-11.
- Yulianti, R., dan E. Ginting. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-umbian yang dibuat dengan Penambahan Plasticizer. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. 31(2): 131-136.
- Yulindra, C. 2022. Formulasi dan Tingkat Penerimaan Konsumen Nori *Ulva lactuca* dan *Sargassum hystrix* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Yuniarti, N. 2018. Pengaruh Konsentrasi Pati Garut (*Maranta Arundinaceae*) Termodifikasi Terhadap Karakteristik Fisik Permen Jelly (Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Zahra, S. L., B. Dwiloka., & S. Mulyani. 2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. Animal Agriculture Journal. 2(1): 253-260.
- Zakaria, F. R., B.P. Priosoeryanto., E. Ernidati., & S. Sajida. 2017. Karakteristik nori dari campuran rumput laut *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 12(1): 23-30.