

DAFTAR PUSTAKA

- Addo, A., A. Bart-Plange dan D. M. Boakye. 2009. Drying characteristic of cap and stem of Mushroom. *Journal of science and technology*. Vol 29, No 2
- Alzaglady, F. 2013. Analisa kandungan gizi nori dari rumput laut *Porphyramarcosii* dan *Gracilaria* sp. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Pattimura. Ambon.
- Anggadiredja, J.T., Achmad, Z., Heri, P., dan Sri, I. 2011. Rumput Laut. Jakarta : Penebar Swadaya. Hal. 6,20, 63,77-80.
- Arda, G., Kencana, P. K. D., Gunadnya, IBP., Yulianti, N. L. 2016. Model Pengeringan Lapisan Tipis Rebung Bambu “Tabah” (*Gigantochloa nigrociliata* KURZ). *Jurnal Rona Teknik Pertanian*. Vol: 9, no 1
- Arpi. 2014. Kombinasi antioksidan alami a tokopherol dengan asam askorbat dan antioksidan sintetis BHA dan BHT dalam menghambat kelapa goreng gongseng giling. *JTIP*, vol 06. No 02
- Aslan, L. M. 1998. *Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Hartanta, A. B. 2005. Pemanfaatan rumput laut sebagai sumber serat pangan untuk menurunkan kolesterol darah tikus. *HAYATI Journal of Biosciences*, 12(1), 23-27.
- Atmadja W. S., Kadi A., Sulistijo dan Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia*. Jakarta : Puslitbang Oseanologi-LIPI.
- Audina, M., Arnie, R. 2017. Penerapan metode TOPSIS untuk pemilihan kelompok tani tanaman pangan berprestasi. *Progresif*. Vol 13, No 1.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Impor Komoditas Dinamis (Internet)*.
<http://www.bps.go.id/allnewtemplate.php>.
- Benseddika, A., Azzib, A., Zidouned, M.N., Allafa, K. 2018. Mathematical empirical models of thin-layer airflow drying kinetics of pumpkin slice. *Engineering in Agriculture, Environment and Food*.
<https://doi.org/10.1016/j.eaef.2018.07.003>
- Bonnano, G., Veneziano, V., Piccione, V. 2020. The alga *Ulva lactuca* (Ulvaceae, Chlorophyta) as a bioindicator of trace element contamination along the coast of Sicily, Italy. *Science of the Total Environment* 699 (2020) 134329
- Buschmann, A. H., Camus, C., Infante, J., Neori, A., Israel, Á., Hernández-González, M. C., Pereda, S. V., Gomez-Pinchetti, J. L., Golberg, A., Tadmor-Shalev, N., & Critchley, A. T. 2017. Seaweed production: overview of the global state of exploitation, farming and emerging

- research activity. *European Journal of Phycology*, 52(4), 391-406.
<https://doi.org/10.1080/09670262.2017.1365175>
- by drying operation. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 37-41.
<https://doi.org/10.1080/>
- Chen, K., Roca, M. 2019. Cooking effects on bioaccessibility of chlorophyll pigments of the main edible seaweeds. *Food Chemistry*. Volume 295, 15 October Pages 101-109 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem>.
- Chin, S. K., Law, C. L., Supramaniam, C. V., & Cheng, P.G. 2009. Thin-Layer drying characteristics and quality evaluation of air-dried *Ganoderma tsugae* Murrill. *Drying Technology*, 27(9), 975–984
- Coulson, J. M., Richardson, J. F., Backhurst, J. R., & Harker, J. H. 1987. *Chemical engineering, unit operation* (3rd ed.). UK: Pergamon Press Ltd. pp. 717e718
- Culver, Catherine A., and R. E. Wrolstad. 2008. *Color Quality of Fresh and Processed Foods*. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society, Washington, DC.
- Dewi, E.N. 2018. *Ulva lactuca*. Fakultas perikanan dan Ilmu kelautan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Djaeni, M., Sasongko, S. B., & Van Boxtel, A. J. B. 2013. Enhancement of Energy Efficiency and Food Product Quality Using Adsorption Dryer with Zeolite. *International Journal of Renewable Energy Development*, 2(2), 81–86. Retrieved from www.ijred.com
- Doty M.S. 1985. *Eucheuma Farming for Carrageenan*-sea grant advisory report. New Jersey : Prentice-Hall
- Ensminger, A.H., M. E. Ensminger., J.E. Konlode dan J.R.K. Robson. 1994. *Food and Nutrition encyclopedia*. USA: CRC Press
- Estiningtyas, H. R. 2017. Aplikasi edible film maizena dengan penambahan ekstrak jahe sebagai antioksidan alami pada coating sosis sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret
- Fithriani, D., Assadad, L., & Siregar, Z.A. 2016. Karakteristik dan Model Matematika Kurva Pengeringan Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Jurna Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 11(2), 159-170. doi:10.15578/jpbkp.v11i2.290
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrokolloids*. Vol II. CRC Press, Boca Raton, Florida
- Gupta, S., Cox, S., & Abu-Ghannam, N. 2011. Effect of different drying temperatures on the moisture and phytochemical constituents of edible Irish brown seaweed. *LWT - Food Science and Technology*, 44(5), 1266–1272.

- Hamid, Abdul. 2019. Penerapan metode TOPSIS dalam menentukan skala prioritas rehabilitasi jaringan daerah Ketiati B Bengkayang. Jurnal Simetris. Vol 10 No 1
- Hani, M, A. 2012. Pengeringan lapisan tipis kentang (*Solanum tuberosum*. L) varietas granola. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Hardiyanti, N., Kining, E. J. Fauziah Ahmad dan Ningsih, N. M. 2009. Warna Alami. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makassar.
- Hasanah, Hani. 2007. *Nori Imitasi dari Tepung Agar Hasil Ekstraksi Rumput Lau Merah Jenis Gelidium sp.* Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Hasbullah, U. H. A., dan Umiyyati, R. 2017. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. Agrisaintifika Jurnal Ilmu Pertanian. Vol 1, No 1.
- Henderson, S.M. 1974. Progress in Developing the Thin Layer Drying Equation. Transactions of the American Society of Agricultural Engineers, 17, 1167-1172.
- Henderson, S.M. and Perry, R.L. 1955. Agricultural process engineering. New York, USA, John Wiley and Sons, Inc., 402 p.
- I Gusti, N.A. 1996. Pigmen Pada Pengolahan Buah dan Sayur (Kajian Pustaka). Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian Vol. 2, No. 1, hal 57-59.
- Ibrahim, M., Sopian, K., & Daud, W.R.W. (2009). Study of the Drying Kinetics of Lemon Grass. *American Journal of Applied Sciences*, 6 (6), 1070-1075.
- Inyang, U.E., Oboh, I. O., Etuk, B. R. 2018. Kinetic Models for Drying Techniques-Food Materials. *Advances in Chemical Engineering and Science*. 8 : 27-48
- Isa, M. S. dan Y. Pradana. 2008. Flower Image Retrieval Berdasarkan Color Moments, Centroid-Contour Distance dan Angle Code Histogram. Konferensi Nasional Sistem dan Informatika Bali, Vol. 108, No. 57, Page 321-326.
- Isnaini, S. F. 2018. Karakteristik nori dari daun kelor dengan penambahan karagenan dan pati garut sebagai bahan pembentuk gel. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Istadi, Sumardiono, S., & Soestrisnasnto, D. 2002. Penentuan Konstanta Pengeringan dalam Sistem Pengeringan Lapis Tipis (Thin Layer Drying). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Proses Kimia. Inovasi Produk Berkelanjutan, Hotel Sahid Jaya Jakarta.
- Istini, S., A. Zatinika., Suhaimi., dan J. Anggadiredja. 1986. Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut. Jurnal Penelitian BPPT. Jakarta

- Jaiswal, A. K., S. Gupta., N. Abu Ghanam. 2012. Kinetic evaluation of colour, texture, polyphenols and antioxidant capacity of Irish York cabbage after blanching treatment. *Food Chemistry* 131: 63–72
- Junianto, E., dan Zuhdi, M. Z. 2018. Penerapan Metode Palette untuk Menentukan Warna Dominan dari Sebuah Gambar Berbasis Android. *Jurnal Informatika*, Vol.5 No.1 pp: 62-73
- Kadam, S. U., Tiwari, B. K., dan O'Donnell, C. P. 2015. Effect of ultrasound pre-treatment on the drying kinetics of brown seaweed *Ascophyllum nodosum*. *Ultrasonics Sonochemistry*, 23, 302 – 307. doi:10.1016/j.ultsonch. 2014. 10. 001
- KKP. 2018. Profil peluang investasi komoditas rumput laut. Laporan Tahunan 2018
- Klappa, P. 2009. *Kinetics for Bioscientist*. Ventus Publising Aps. ISBN 978-87-7681-469-4.221 pp
- Kordi, K.M.G.H. 2010. *Kiat Sukses Budidaya Rumput Laut di Laut dan di Tambak*. Andi. Yogyakarta.
- Kordi, M. G. 2010. *Ekosistem Terumbu Karang*. PT Rikena Cipta. Jakarta.
- Korringa, P. 1976. *Farming Marine organism Low In The Food Chain*. Amsterdam, Oxford, New York: Elsevier Scientific Publishing Company
- Kraan, S. 2013. Pigments and minor compounds in algae. In *Functional Ingredients from Algae for Foods and Nutraceuticals*; Domínguez, H., Ed.; Woodhead Publishing: Cambridge, UK; pp. 205–251.
- Krokida MK, Tsami E, Maroulis ZB. 1998. Kinetics on color changes during drying of some fruits and vegetables. *Drying Technol*;16(3-5):667-685.
- Kurniawan, R., Nurjanah, A.M., Jacob, A., Abdullah, R.M., Pertiwi. 2019. Fungsional salt characteristic from green algae seaweed *Ulvalactuca*. *JPHPI*. Vol 22. No 3
- Kusumadewi, Sri. 2006. *Fuzzy Multi-Attribute Decision Making (Fuzzy MADM)*. Yogyakarta. Graha Ilmu
- Kusumaningrum, A., Prasetyo. D. J., Herawati. E. R. N., Nurhikmat. A. 2019. Modelling the drying characteristic of the Indonesian cracker “kerupuk”. *Research in Agricultural Engineering*. Vol 4 : 137-144
- Lalopua, V. M. Karakteristik fisik kimia nori rumput laut merah *hypnea saidana* menggunakan metode pembuatan berbeda dengan penjemuran matahari. *Majalah Biam*. Vol 01: 28-36
- Leön, K., Mery, D. and Pedreschi, F. 2005. Color Measurement in L*a*b* Units From RGB Digital Images . Publication in *Journal of Food Engineering* Vol. I, Page 1-23.

- Lertworsirukul. S. A. 2008. Drying kinetics of semi finished casava cracker: a comparative study. *Swiss society of food and technology*. Vol 41 : 1360-1371
- Lestari. H. A., Prabowo, A. A.P., Soolany. C. 2020. Analisis kinetika perubahan fisik terung ungu selama penyimpanan. *Agritechno*. Vol 13. no2
- Levine IA, Sahoo D. 2010. *Porphyra: Harvesting Gold from the Sea*. Bangalore (IN) : IK International Pvt Ltd.
- Mahmud, I., Pertiwi, R., Azis, N.R. and Reviana, D.N. 2014. Pemanfaatan Potensi Ganggang Hijau (*Ulva lactuca*) sebagai Antioksidan Alami pada Pencegahan Infark Miokard Akut. In Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa-Penelitian 2014. Indonesian Ministry of Research, Technology and Higher Education.
- Masduqi, A. F., Izzati, M., & Prihastanti, E. 2014. Efek Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Bahan Kimia dalam Rumput Laut. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, XXII(I), 1–9. Retrieved from <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/janafis/article/view/7804/6397>
- McHugh. 2003. A Guide to seaweed industry. FAO Fisheries Technical Paper. 441
- Meisami, E. 2010. *Determination of suitable thin layer drying curve model for apple slices*. Departement of Agricultural Machinery, Faculty of Bio-Systems Engineering, College of Agricultural and Natural Resource, University of Tehran, Karaj, Iran.
- Mondaca, L.R., Betoret, N., and Vega-Galvez, A. 2009. Dehydration characteristics of papaya (*carica pubescens*): determination of equilibrium moisture content and diffusion coefficient. *Journal of Food Process Engineering* 32 : 645-663.
- Mouritsen, O. G., Rhatigan, P., Pérez-Llorénc, J.L. 2018. World cuisine of seaweeds: Science meets gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 14; 55–65
- Mujumdar, Arun S. 2006. Handbook of industrial drying, third edition, Taylor & Francis Group, LLC. New York
- Munier, M., Jubeau, S., Wijaya, A., Morancais, M., Dumay, J., Marchal, L., Jaouen, P., Fleurence J. 2014. Physicochemical factors affecting the stability of two pigments: R- phycoerythrin of *Grateloupia turuturu* and Bphycoerythrin of *Porphyridium cruentum*. *J Food Chem* 150 : 400-407
- Mursalim., Tuliza, I.S. 2011. Pengeringan Lapis Tipis Biji Jagung Dengan Alat Pengering Sistem Fluidasi. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*
- Nisizawa, K. 2002. *Seaweeds Kaiso*. *Japan Seaweed Association*. Usa Marine Biological Institute. Tokyo.
- Nurba, D. 2010. Analisis Distribusi Suhu, Aliran Udara, RH dan Kadar Air dalam In-Store Dryer (ISD) untuk Biji Jagung. Institut Pertanian Bogor

- Oh, S., Shin, M., Lee, K., Choe, E. 2013. Effects of water activity on pigments in dried laver (porphyra) during storage. *Journal Food Science Biotechnol.* 22(6):1523-1529
- Omolola, A.O., Jideani, A.I.O., Kapila, P.F. 2015. Quality properties of fruits as affected by drying operation. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2017 Jan 2;57(1):95- 108.
- Onwude, D. I., Hashim, N., Janius, R. B., Nawi, N. M., & Abdan, K. 2016. Modeling the Thin-Layer Drying of Fruits and Vegetables: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 15(3),
- Pamungkas, W.H., Bintoro, N., Rahayu, S., Rahardjo, B. 2008. Perubahan konstanta laju pengeringan pasta dengan perlakuan awal puffing udara. Prosiding seminar nasional teknik pertanian. FTP. UGM. Hal : 1-15
- Papilo, P., Djatna, T., Arkeman, Y., Marimin. 2018. Penetapan Fuzzy TOPSIS dalam penentuan lokasi pengembangan rantai pasok bioenergi kelapa sawit. *Agritech*, Vol 38, No 1
- Parlina I. 2009. Karagenan, produk olahan rumput laut merah Indonesia yang sangatbermanfaat. <http://iinparlina.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 13 Februari 2020
- Plaza M, Cifuentez A, Ibanez E. 2008. In the search of new functional food ingredient from algae. *J Trend in Food Sci & Tech* 19:31-39
- Prasetyo, D. J., Jatmiko, T. H., Poeloengasih, C. D., & Kismurtono, M. 2017. Drying Characteristics of Kidney Shape *Ganoderma lucidum* Drying in Air Circulation System. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 101(1), 012012
- Prasetyo, D. J., Jatmiko, T.H., dan Poeloengasih, C.D. 2018. Karakteristik pengeringan rumput laut *ulva* sp. dan *sargassum* sp. *JPB Kelautan dan Perikanan Vol. 13: 1-12*
- Putri, R. C.T., Ningtyas, S.A. 2017. Pembuatan nori dari rumput laut campuran jenis *Ulva lactuca linnaeus* dan *Glacilaria* sp. Universitas Sebelas Maret.
- Rahmawan. 2001. Prinsip Dasar Pengeringan. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Bogor. IPB. Bogor
- Ramasari, D. W., Liviawati, E., Nurhayati, A., Pratama, R.I., Afrianto, E. 2019. Nori Preference Level based on the Condition of the Raw Material *Eucheuma cottonii* Seaweed. *Asian Food Science Journal* 11(4): 1-10
- Rezkiana, M. 2015. Pengaruh penambahan karagenan pada pembuatan nori fungsional lidah buaya(*Aloe barbadensis*). Skripsi. Malang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya
- Richana, N dan Sunarti, T. C. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari ganyong, suweg, ubikelapa dan gembili. *Jurnal pascapanen.* 1(1): 29: 37

- Riyanto, B., Trilaksani, W., Susuyiana, L.E. 2014. Nori imitasi lembaran dengan konsep edible film berbasis protein myofibrillar ikan nila. *JPHPI*. Vol 17(3) : 263-280
- Sajida. 2016. Karakterisasi Produk Inori dari Rumput Laut Campuran *Ulva Lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Syayyidah, F.I. 2018. Karakteristik nori dari daun kelor dengan menambah karagenan dan pati garut sebagai bahan pembentuk gel. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Shin, S., Bhowmik, S.R. 1995. Thermal kinetics of color changes in pea puree. *Journal of Food Engineering*. 2477-86.
- Sothornvit, R., Kiatchanapaibul, P. 2009. Quality and shelf-life of washed fresh-cut asparagus in modified atmosphere packaging. *Food Science and Technology* 42 : 1484–1490
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Metode uji kekuatan tusuk statis geotekstil dan produk sejenisnya dengan batang penekan 50 mm. (SNI 8056 : 2014). Badan Standar Nasional
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Pengujian kadar air pada produk perikanan (SNI 2354.2 : 2015). Badan Standar Nasional.
- Stevani, N., Mustofa, A., Wulandari, Y. W. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung (*Ipomoea Reptans Poir*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3 (2) : 84-94
- Syafutri, M.I., Pratama, F., Saputra, D. 2006. Sifat fisik dan kimia buah mangga (*Mangifera Indica L*) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* XVII (1) : 1-11
- Taib, G., Said, E.G., Wiraatmaja. 1988. Operasi pengeringan Pada pengolahan hasil pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta
- Teddy, M. 2009. *Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria sp.** Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Terramoto T. 1990. Seaweed, their chemistry and uses. In *Science of Processing Marine Food Product*. Vol I. Motohiro T, Kaduto H, Hashimoto K, Kayoni M, Tokuraga T, editor. Japan International Centre. 142-156p
- Onwude, D.I and Hashim, N. 2016. Modeling the Thin Layer Drying of Fruits and Vegetables: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* , 15, 299-618.
- Vega, A., Uribe, E., Lemus, R., & Miranda, M. (2007). Hot-air drying characteristics of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller) and influence of temperature on kinetic parameters. *LWT e Food Science and Technology*, 40, 1698e1707.

- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirjatmadi, B., Adriani, M., dan Purwanti, S. 2002. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dalam meningkatkan nilai kandungan serat dan yodium tepung terigu dalam pembuatan mi basah. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*, 3(1), 89-104.
- Xiren dan Amina. 2014. Elimination of seaweed odour and its effect on a antioxidant activity'. Department of Food science, School of Chemical Sciences and Food Technology, Faculty of Science and Technology, University Kebangsaan Malaysia, 43600 Bangi, Selangor, Malaysia.
- Yadollahinia, A. R., Omid, M. and Rafiee, S. 2008. Design and fabrication of experimental dryer for studying agricultural products. *Int. J. Agri.Bio.*, Vol. 10, Page 61-65.
- Yaich, H., Garna, H., Besbes, S., Paquot, M., Blecker, C., Attia, H. 2011. Chemical composition and functional properties of *Ulva lactuca* in Tunisia. *J Food Chem* 128 : 895-901
- Zakaria, F.R., Priosoeryanto, B.P., Ernati., dan Sajida. 2017. Karakteristik nori dari campuran rumput laut *ulva lactuca* dan *eucheuma cottonii*. *JPB Kelautan dan Perikanan* Vol. 12 No. 1: 23-30
- Zhang, J., Nagahama, T., Ohwaki, H., Ishibashi, Y., Fujita, Y., Yamazaki, S. 2004. Analytical approach to the discoloration of edible laver "nori" in the ariake sea. *Analytical science* 20; 37-43