

DAFTAR PUSTAKA

- Agardh, J. G. 1847. Nya alger fran Mexico. Ofversigt af Kongl. Vetenskaps Adademiens Forhandlingar, Stockholm. 4 : 5 – 17.
- Agusta, N.A., Amalia, L., dan Hutami, R. 2017. Formulasi Nori Artifisial Berbahan Baku Bayam (*Amaranthus hybridus* L.). Jurnal Agroindustri Halal 3(1): 19 – 27.
- Agustini, N. W. S., 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Uji Toksisitas Hayati Pigmen Fikobiliprotein Dari Ekstrak *Spirulina platensis*. Prosiding Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi FKIP UNS. 535-543
- Ardiana N. A., Husni A. 2020. The impact of temperature on the antioxidant activity of fukoidan obtained from brown seaweed *Sargassum hystrix* extracted using EDTA. AACL Bioflux 13: 3743-3753.
- Aiman, A. Asep A. H. dan Walim L. 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.
- Amin, A., Wunas, J., Anin, Y. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Klika Faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br) Dengan Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). Jurnal Fitofarmaka Indonesia 2(2) : 111-114.
- Ariani, N., Irma, R., dan Kurniadewi, F. 2017. Uji Aktivitas Inhibisi Enzim α -Glukosidase secara In Vitro dari Ekstrak Metanol Daun *Cryptocarya densiflora* Blume dan Fraksi-Fraksinya. Jurnal Riset Sains dan Kimia Terapan 7(1) : 14-20.
- Arifianti, A. E. Effionora, A. Nurjanah. 2017. Aktivitas Penghambatan Tirosinase Dan Antioksidan Serbuk Rumput Laut Dari *Sargassum Plagiphyllum* Segar Dan Kering. JPHPI 20(3) : 488 – 493.
- Astawan, M., & Kasih, A. L. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Azizi W. A., Ekantari N. dan Husni A. 2019 Inhibitor activity of *Sargassum hystrix* extract and its methanolic fractions on inhibiting α -glucosidase activity. Indonesian Journal of Pharmacy 30(1): 35-42.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis*. Ed ke-14. Association of Official Analytical Chemists Inc. Washington DC.
- Balasundram, N., Sundram, K., and Samman, S. 2006. Phenolic compounds in plants and agri-ndustrial by products: Antioxidant activity, occurrence, and potential uses. Food Chemistry, 99 (1): 191-203.

- Benzie, I.F.F., and Strain, J.J. 1996, The Ferric Reducing Ability of Plasma as a Measure of "Antioxidant Power" : The FRAP assay, *Analytical Biochemistry* 239: 70-76
- Boonchum, W., Y. Peetapornpisal, D. Kanjanapothi, J. Pekkoh, C. Pumas, and U. Jamjai. 2011. Antioxidant activity of some seaweed from the gulf of Thailand. *Int. J. Agr. Biol.* 13: 95-99.
- Budhiyanti, S. A., Sri R., Djagal W. Marseno dan Iwan Y.B. 2012. Antioxidant Activity of Brown Algae *Sargassum species* Extract from the Coastline of Java Island. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*. 7(3) : 337-346
- Cadenas, E., dan Packer, L. 2002. Vitamin C : From Molecular Action to Optimum Intake. *Handbook of Antioxidants*. Second Edition. California : Marcel Dekker, Inc.
- Cauvain, S.P. dan Young L.S. 2008. *Bakery Food Manufacture and Quality: Water Control and Effects* 2ND Edition. United Kingdom : Blackwell Publishing.
- Chamidah, A. 2020. Aonori Yang Diperkaya Spirulina Dan Ekstrak *Sargassum* Sp. Sebagai Pangan Fungsional. *Journal of Fisheries and Marine Research* 4(1) : 78-86
- Clarke G., K. N., Ting, C. H., Wiart, and J. Fry. 2013. High correlation of (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) (DPPH) radical scavenging, ferric reducing activity potential and total phenolics content indicates redundancy in use of all three assays to screen for Antioxidant activity of extract of plants from the malaysian rainforest. *Antioxidant*, 2 (1): 1-10.
- Deore, S. L., & Khadabadi, S. S. 2009. Screening Of Antistress Properties Of *Chlorophytum Borivilianum* Tuber. Govt. College of pharmacy. India.
- Dhurhanian, C. E. & Novianto, A. 2018. Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 5(2): 62-68.
- Diharningrum, I. M. dan Husni, A. 2018. Metode Ekstraksi Jalur Asam Dan Kalsium Alginat Berpengaruh Pada Mutu Alginat Rumpun Laut Cokelat *Sargassum Hystrix* J. Agardh. *JPHPI* 21(3) : 532-542.
- Diniyah. N dan Lee. S. 2020. Komposisi Senyawa Fenol Dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi* 14(1) : 91-102.
- Faris, A., Liviawaty, E., Andriani, Y., dan Affrianto, E. 2019. Nori Level of Preference with Mixed *Sargassum* sp. and *Eucheuma spinosum* Seaweed as Raw Material. *Asian Food Science Journal*. 11(2): 1-9.

- Febrinda. E. A, Astawan. M , Wresdiyati. T., & Yuliana, N.D. 2013. Kapasitas Antioksidan Dan Inhibitor Alfa Glukosidase Ekstrak Umbi Bawang Dayak. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan (24)2 : 161-167.
- Fitramadan, L. 2013. Identifikasi Senyawa dalam Fraksi Aktif Ekstrak Rumput Laut Coklat *Sargassum hystrix* sebagai Inhibitor Enzim α -Glukosidase. Universitas Gadjah Mada. Tesis..
- Fitri, A. S. & Fitriana, Y. A. N., 2019. Analisis Angka Asam pada Minyak Goreng dan Minyak Zaitun. Jurnal SAINTEKS 16(2) : 115-119.
- Fitton, H. (2005). Marine Algae and Health: A Review of The Scientific and Historical Literature.
- Fleurence, J. 1999. Seaweed Proteins: Biochemical, Nutritional Aspects and Potential Uses. Trends in Food Science and Technology, 10(1): 25-28.
- Freile-Pelegrin Y, Madera-Santana T, Robledo D, Veleza L, Quintana P, Azamar JA. 2007. Degradation of agar films in humid tropical climate: Thermal, mechanical, morphological and structural changes. Journal of Polymer Degradation and Stability. 92: 244-252.
- Gamal, E. (2010). Biological importance of marine algae. Saudi Pharmaceuthical Journal 18: 1-25.
- Guo, L.P., Jiang, T.F., LV, Z. H & Wang, Y.H.. 2010. Screening alpha-glucosidase inhiitors from tradisional chinese drugs by capillary electrophoresis with electrophoretically mediated microanalysis. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis. 53 : 1250 – 1253.
- Halliwell B, Gutteridge JMC, Cros CE (1992) Free Radicals, Antioxidants and Human Desease: Where Are We Now?. Journal of Laboratory Clinical Medicine 119(6): 598- 620.
- Halvorsen, B.L., Holte,Kari., Myhrstad, Mari C. W., Barikmo, I.,Hvattum Erlend, Remberg Siv Fagertun, Wold Anne-Brit, Haffner Karin, Baugerød Halvard , Andersen Lene Frost , Moskaug Jan, Jacobs David R , Blomhoff Rune ,2002, A Systematic Screening of Total Antioxidant in Dietary Plants, Journal of Nutrition.
- Hartati, S., Elya, B., dan Najib, A. 2010. n-buthanol fraction of acorus calamus rhizome extract to inhibit the activity of alpha-glukosidase. Journal of Tropical Medicine Plants. 11(2) : 201-203.
- Hanani, E., Mun'im, A. dan Sekarini, R., 2005, Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons Callyspongia sp Dari Kepulauan Seribu, Majalah Ilmu Kefarmasian 2(3): 127 - 133.

- Husni, A., Ariani, D., Budhiyanti, S A. 2015. Aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen pada minuman instan yang diperkaya dengan ekstrak *Sargassum polycystum*. Jurnal Agritech, Vol. 35(4) : 368-376.
- Indrawati, R., Heriyanto, Limantara, L., & Susanto, A.B. 2010. Study of Pigments Distribution in the Stem, Leaf, and Vesicle of *Sargassum filipendula* C. Agardh, *Sargassum polycystum* C. Agardh and Other *Sargassum* spp. from Madura Waters by High Performance Liquid Chromatography. In: Leenawaty Limantara, Heriyanto & Eugenius Sadtono (Eds.). Proceeding of Natural Pigments Conference for South East Asia, Ma Chung University, Malang, p: 225-230.
- Ishartani, D., Affandi, D. R., dan Habibina, J. N. 2016. Pengaruh Penambahan Minyak Wijen (Sesame Oil) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Pasta Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Jurnal Teknosains Pangan 5(1) : 12-18.
- Ismayanti, Bahri, S., Nurhaeni. 2013. Kajian Kadar Fenolat Dan Aktivitas Antiosidan Jus Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). Online Jurnal of Natural Science, Vol 2(3) : 100-110.
- Kadi, A. 2005. Beberapa catatan kehadiran marga *Sargassum* di perairan Indonesia. Oceana. 30(4): 19-29.
- Kang, C., Yeung, B.J., Hyunkyoung, L., Mijin, C., EunGAE, S., Jonghyun, M., Cholwoo, P., Soohee, C., EunSun, J., Jeong-Sook, H., Soon, B.K., Jong-Shu, K. dan Euikyung, K. (2010). Brown alga *Ecklonia cava* attenuates type 1 diabetes by activating AMPK and AKT signaling pathways. Food and Chemical Toxicology 48: 509-516.
- Khalaf, N., Shakyaa, A., Al-Othman, A., ElAgbar, Z. dan Farah, H. 2008. Antioxidant activity of some common plants. Turkish Journal of Biology, 32: 51-55.
- Kim, A., Kim, H., Chun, J., Heo, H. J., Kerr, W. L., dan Choi, S. 2018. Degradation kinetics of phenolic content and antioxidant activity of hardy kiwifruit (*Actinidia arguta*) puree at different storage temperatures. LWT - Food Science and Technology 89 : 535-541.
- Kusumawati, N., dan Indrayuda, H. P. 2021. Penghambatan Enzim Alpha-Glukosidase oleh Daun Mimba (*Azadirachta indica*) dan Rimpang Temu Mangga (*Curcuma mangga*). Jurnal Kefarmasian Indonesia 11(1): 56-64.
- Lailatussifa R, Amir, H. dan Alim, I. 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. N. Pemanfaatan Dan Karakteristik Nori Tiruan Menggunakan Bahan Baku Alga *Hypnea Saidana* Dan *Ulva Conglubata* Dari Perairan Maluku. Majalah BIAM 13 (02) : 33-40.

- Larasati K, Patang, dan Lahming. 2017. Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristik Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian (3) : 67-77.
- Loupatty, V. 2014. Nori Nutrient Analysis from Seaweed of *Porphyra marcosii* in Maluku Ocean. Jurnal Eksakta. 14(2): 34-48.
- Maesaroh, K., Kurnia, D., Anshori, J. A. 2018. Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. Chimica et Natura Acta 6(2): 93-100.
- Maharany, F, Nurjannah, Ruddy S, Effionora A, dan Taufik H. 2017. Kandungan Senyawa Bioaktif Rumput Laut Padina Australis Dan Eucheuma Cottonii Sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. JPHPI 20(1).
- Maligan, J. M., Amana B. M., dan Putri, W. D. R. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis Di Kota Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri 6(2): 86-93
- Malunga, L.N., Eck, P., Beta, T. 2016. Inhibition of Intestinal α -Glucosidase and Glucose Absorption by Feruloylated Arabinoxylan Mono- and Oligosaccharides from Corn Bran and Wheat Aleurone. Journal Nutrition Metabolism 21: 1-9
- Manaharan, T., Appleton, D., Cheng, H., dan Palasinamy, U. 2011. Flavonoids isolated from *Syzygium aqueum* leaf extract in Artemia salina. Journal medical Sciectist 5(3): 195-198
- Maryam, St., Baits, M., dan Nadia, A. 2015. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam.*) Menggunakan Metode FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). Jurnal Fitofarmaka Indonesia. 2(2) : 115-118
- Maryam. St. Suhaenah, A., dan Amrullah, N. F. Uji Aktivitas Penghambatan Enzim A-Glukosidase Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat Sangrai (*Persea americana Mill.*) Secara In Vitro. As-Syifaa Jurnal Farmasi 12(1): 51-56
- Masduqi A.F., Izzati M., dan Prihastanti E. 2014. Efek Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Bahan Kimia Dalam Rumput Laut *Sargassumpolycystum*. Buletin Anatomi dan Fisiologi 22(1): 1-9
- Matanjum, P., Mohamed, Suhaila, M. Mustapha, Noordin, S. Muhammad, S. Kharidah, Cheng, and H. Ming. 2008. Antioxidant activities and phenolic content of eight species of seaweeds from North Borneo. Journal Appl. Phycol. 20: 367-373.
- Moradi-Afrapoli F, Asghari B, Seidnia S, Ajani Y, Mirjani M, Malmir M. 2012. In vitro α glucosidase inhibitory activity of phenolic constituent from aerial parts of *Polygonum hyrcanicum*. DARU J Pharm Sci., Volume 20 (37): 1-6.

- Mulia, K., Hasan, A. E. Z., dan Suryani. 2016. Total Phenolic, Anticancer and Antioxidant Activity of Ethanolic Extract of *Piper retrofractum* Vahl from Pamekasan and Karang Asem. *Curr. Biochem.* 3(2): 80-90
- Nair, C., K. Jayachandran, and S. Shashidar. 2008. Biodegradation of phenol. *African Journal of Biotechnology*. 7: 4951-4958.
- Narsih. 2018. Efek Kombinasi Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Tropika* 7(1): 75-87
- Nur'aini, L.S., Husni, A. & Airinin, C.M. 2018. Proceeding of the 2nd International Conference on Tropical Agriculture 2 : 33-42.
- Nurfiani, D., Sari N. I., dan Loekman S. 2017. The Effect of Different Drying Time to Nori Seaweed (*Gracilaria* sp.) Quality. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau* (4)2: 1-10.
- Nurbaya, K. K. dan Astaty. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut *Sargassum* Sp. Dalam Bentuk Pakan Konsentrat Untuk Memperbaiki Pertambahan Berat Badan Pada Kambing. *Jurnal Teknosains*. 12(2): 157-167.
- Nurhidayah, B., Soekemdarso, E., Erviani, A. E. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng *Chanos-chanos* Dan Sisik Ikan Nila *Oreochromis Niloticus*. *Jurnal Biologi Makassar* 4(1): 39-47.
- Pakidi, C. S., dan Hidayat S. 2017. Potensi Dan Pemanfaatan Bahan Aktif Alga Cokelat *Sargassum* Sp. *Jurnal Ilmu Perikanan*. 6(1) : 551-562.
- 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.
- Poerwono, H. 2012. Alkohol, Eter dan Fenol. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Pratama, R.I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilis (*Istiophorus* Sp.). *Jurnal Akuatika* 5(1) : 30-39.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health* 7(1) : 33-39.
- Purwaningsih, S. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Nori Jamur Kuping (*Auricularia auricula*). Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Skripsi.
- Puspitasari, E. dan Ningsih, I. Y. 2016. Kapasitas Antioksidan Ekstrak Buah Salak (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss) Varian Gula Pasir Menggunakan Metode Penangkapan Radikal DPPH. *Pharmacy* 13(1): 116-126.

- Putra, G, P, G, Wartini, N, M, Anggreni, A, A, M, D. 2010. Karakterisasi enzim polifenol oksidase biji kakao (*Theobroma cacao* Linn.). Agritech. 30(3): 152-157.
- Rahmawati, A. 2016. Pengaruh Perbandingan Penambahan Daun Katuk dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Nori Pisang (*Musa paradisiaca formatypica*). Fakultas Teknik Universitas Pasudan. Skripsi.
- Ramasari, D. W, Evi L, Atikah N, Rusky I. P. dan Eddy A. 2019. Nori Preference Level based on the Condition of the Raw Material *Eucheuma cottonii* Seaweed. Asian Food Science Journal. 11(4): 1-10.
- Sedjati, S., Suryono, Santosa, A., Supriyanti, E., dan Ridlo., A. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Senyawa Fenolik Makroalga Coklat *Sargassum* sp. Jurnal Kelautan Tropis 20(2) : 117-123.
- Seng, J L., Wan, A W M., Mohamad, Y M. 2017. Seaweed Tea: Fucoidan-Rich Functional Food Product Development from Malaysian Brown Seaweed, *Sargassum binderi*. Sains Malaysiana 46(9): 1573– 1579.
- Senthilkumar K., Manivasagan P., Venkatesan J., Kim S. K., 2013 Brown seaweed fukoidan: biological activity and apoptosis, growth signaling mechanism in cancer. International Journal of Biological Macromolecules 60: 366-374.
- Septian, B. A. dan Dewanti, W. T. 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.
- Shalaby, E.A., Shanab, S.M.M. 2013. Antioxidant compounds, assays of determination and mode of action. African Journal of Pharmacy and Phamacology 7(10):528–539.
- Suhaila K., Husni A., Sinurat E., 2019 Characteristics and antioxidant activity of fukoidan from the brown seaweed *Sargassum hystrix*. AACL Bioflux 12(6): 2319-2329.
- Suparmi dan Achmad S. 2009. Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. Sultan Agung. 14(118): 95-116.
- Tadera K, Minami Y, Takamatsu K, Matsuoka T. 2006. Inhibition of α -glukosidase and α -amylase by flavonoids. Journal Nutrition Science Vitaminol 52: 149-153.
- Tarwendah. I.P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(2) : 66-73.
- Tanod, W.A., Amelia, R. 2016. Kandungan Antioksidan Alga Merah *Eucheuma Cottonii* dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. Jurnal. Sekolah Tinggi

Perikanan dan Kelautan (STPL) Palu “Kauderni”: Journal Of Fisheries, Marine And Aquatic Science” 1(1) : 14-20.

Teddy, M. 2009. Pembuatan nori secara tradisional dari rumput laut jenis *Gracilaria* sp. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

Usman, N. A., Wulandari, E., dan Suradi, K. 2015. Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise. Jurnal Ilmu Ternak 15(2) : 22 – 27.

Valentine, G., Sumardianto., dan Wijayanti, I. 2020. Karakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* Dan *Gelidium* sp. JPHPI 23(2): 295-302
Waluyo, Permadi. A., Fanni N.A., Soedrijanto A. 2019. Analisis Kualitas Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* Di Tambak Kabupaten Karawang, Jawa Barat. Jurnal Grouper 10(1): 32-41.

Widyartini, D.S, Pudji W., dan A.B. Susanto. 2017. Thallus variation of *Sargassum polycystum* from Central Java, Indonesia. Biodiversitas. 18(3) : 1004-1011.

Wulandari, F. K., Setiani, B. K., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (4) : 107-112.

Wulansari, A., Andriani, R., dan Dewi, E. K. 2020. Variasi Bahan Baku Dan Metode Pembuatan Nori Tiruan: Kajian Pustaka. Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan 3(1) : 1-11.

Yuniarto, A dan Nita S. 2018. Aktivitas Inhibisi Enzim Alfa-glukosidase dari Ekstrak Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar* Roxb.) secara In vitro. Media Pharmaceutica Indonesiana 2(1) : 22-25.

Zakaria F. R., Priosoeryanto B. P., Erniati, dan Sajida. 2017. Karakterisasi Produk Nori Dari Rumput Laut Campuran *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottoni*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Perikanan dan Ilmu Kelautan.12(1) : 23–30.