

DAFTAR PUSTAKA

- Alwahida, N., & Syam, H. 2023. Pengaruh Perbedaan Komposisi Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* dan *Ulva Lactuca* terhadap Kualitas Nori. *JURNAL PATANI: Pengembangan Teknologi Pertanian dan Informatika*. 6(2): 1-5. <https://doi.org/10.47767/patani.v6i2.467>
- Arifsyah, J., Dewi, D. P., & Wahyuningsih, S. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) terhadap Kadar Proksimat dan Kadar Zat Besi pada Mochi. *Ilmu Gizi Indonesia*. 5(2): 141-150.
- Astuti, S. D., Astuti, J., & Syahriati, S. 2023. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Otak-Otak Ikan Ekor Kuning (*Caesio erythrogaster*) dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Sagu. *FISHIANA Journal of Marine and Fisheries*. 2(2): 11-20. <https://doi.org/10.61169/fishiana.v2i2.72>
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 2 : Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.2-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 3 : Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.3-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri Total pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.1-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Protein Metode *Kjeldahl* Total pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bau, F. C., Nina, S. U., & Antuli, Z. 2021. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Kualitas Kimia dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus sp.*). *Jambura Journal of Food Technology*. 3(2): 94-101. <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i2.9101>
- Cahyani, W. K. D., & Wulandari, A. 2022. Analisa Proksimat Cookies dengan Substitusi Tepung Lokal. *Agrointek*. 16 (1): 96-103.
- Dahlia, A. A., Kosman, R., & Halija, H. 2013. Uji Aktivitas Antiradikal Bebas Fraksi Dietil Eter Beruwat Laut (*Scaevola Taccada (Gaertn.) Roxb.*) Menggunakan Dpph. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*. 5(1): 62-71. <https://doi.org/10.56711/jifa.v5i1.70>
- Dari, T. W., Apriandi, A., Amrizal, S. N. 2023. Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Daun Tumbuhan Beruwat Laut (*Scaevola taccada*) Terhadap Bakteri

- Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. Skripsi. (Doctoral dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji). Tanjungpinang. 55 Halaman.
- Darwati, H., & Destiana, D. 2022. Deskripsi Vegetasi Zona Inti Pantai Peneluran Penyu, Desa Sebusus, Kabupaten Sambas. *Jurnal Hutan Lestari*. 10(1): 220-230. <http://dx.doi.org/10.26418/jhl.v10i1.51068>
- Dewi, F. K. 2016. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Faijah, F., Fadilah, R., & Nurmila, N. 2020. Perbandingan Tepung tapioka dan Sagu pada Pembuatan Briket Kulit Buah Nipah (*Nypafruticans*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 6(2):1-9.
- FAO. 2003. A Guide to the Seaweed Industry. Rome: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Fenia, A., Nilda, C., & Hasni, D. 2019. Uji Penerimaan Konsumen terhadap Mutu Sensorik Timphan Komposit dengan Tepung Substitusi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4(3): 55-64. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i3.11561>
- Fikriah, F. K., Sulthan, M. B., Mujahidah, N., & Roziqin, M. K. 2022. Naïve Bayes untuk Klasifikasi Penyakit Daun Bawang Merah Berdasarkan Ekstraksi Fitur Gray Level Cooccurrence Matrix (GLCM). *Jurnal Komtika (Komputasi Dan Informatika)*. 6(2): 133-141. <https://doi.org/10.31603/komtika.v6i2.7925>
- Fitriadi, M. Y. G., Novianti, T., & Rifin, A. 2023. Volatilitas Harga Bawang Putih Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 7(3): 1201-1210. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2023.007.03.25>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapiok Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Hangga, U. K. H., & Meiyasa, F. 2023. Kajian Sifat Kimiawi dan Organoleptik Nori dengan Perbandingan *Ulva Reticulata* dan *Gracilaria Sp.* In *SEMINAR NASIONAL Sustainable Agricultural Technology Innovation (SATI)*.1(1):151-160.
- Hardoko, H., Saputra, T. I., & Anugrahati, N. A. 2013. Karakteristik Kwetiau yang ditambah Tepung Tapioka dan Rumput Laut *Gracilaria Gigas Harvey*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 18(2): 1-11. <http://dx.doi.org/10.31258/jpk.18.2.1-11>
- Haryani, K., Hargono, H., Handayani, N. A., Ramadani, P., & Rezekia, D. 2017. Substitusi Terigu dengan Pati Sorgum Terfermentasi pada Pembuatan Roti Tawar: Studi Suhu Pemanggangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 61-64. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.197>

- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. 2019. Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2019.007.03.05>
- Ibrahim, A. M., Yunianta, Y., & Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 530-541.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori dengan Pemanfaatan Kolang-kaling sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii*. Skripsi. (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).76 Halaman.
- Irpansa, T. 2019. Formulasi Tepung Tempe dan Tepung Tapioka terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pasta. Skripsi. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 9(2): 165-171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Lalopua, V. M. 2018. Karakteristik Fisik Kimia Nori Rumput Laut Merah *Hypnea Suidana* Menggunakan Metode Pembuatan Berbeda dengan Penjemuran matahari. *Majalah Biam*. 14(01): 28-36.
- Lewerissa, S., Leiwakabessy, J., Nanlohy, E., & Mailoa, M. N. 2023. Deteksi Formalin pada Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Asin Kering yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Ambon. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*. 9(2): 237-241. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol9issue2page237-241>
- Maulid, D. Y., Hikma, A., Arumsari, K., & Yuniarti, E. 2023. Pembuatan Kue Baruasa dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). *Marlin: Marine and Fisheries Science Technology Journal*. 4(1): 1-9. <http://dx.doi.org/10.15578/marlin.V4.I1.2023.1-9>
- Nurchayani, R. R. A., M., Aminah S., & Kurniawan, M. F. 2022. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12(1): 60-70. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.60-70>
- Ongge, D., & Rumaikewi, N. E. 2020. Pengolahan Nori Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) dengan Penambahan Daun Singkong (*Manihot Esculenta*) Di Kabupaten Biak Numfor. *Jurnal Perikanan Kamasan: Smart, Fast, & Professional Services*. 1(1): 29-35. <https://doi.org/10.58950/jpk.v1i1.20>
- Prasonto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*). *ODONTO: Dental Journal*. 4(2): 122-128. <http://dx.doi.org/10.30659/odj.4.2.122-128>

- Rahmaningrum, K. A., Bintoro, V. P., Rizqiati, H. 2022. Pengaruh Jenis Bahan Pengikat terhadap Kadar Flavonoid, Nilai Rendemen dan Sifat Fisik Nori Artifisial Pepaya dan Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(1): 49-51. <https://doi.org/10.14710/jtp.2022.32852>
- Riyanto, B., Trilaksani, W., & Susyiana, L. E. 2014. Nori Imitasi Lembaran dengan Konsep Edible Film Berbasis Protein Myofibrillar Ikan Nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(3): 263-280.
- Rudianto, Putri R. M. S, Apriandi, A. 2019. Aktivitas Antioksidan dari Tanaman Beruwasa Laut (*Scaevola taccada*). *Marinade*. 2(1): 29-38. <https://doi.org/10.31629/marinade.v2i01.1254>
- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. P. 2022. Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*. 2(3): 1028-1040. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>
- Sari, M., Apriandi, A., & Suhandana, M. 2020. Uji Toksisitas Ekstrak Daun Beruwasa Laut (*Scaevola taccada*) dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BSLT). *Marinade*. 3(1): 37-46. <https://doi.org/10.31629/marinade.v3i01.2724>
- Seftiono, H., & Puspitasari, D. 2019. Analisis Organoleptik dan Kadar Serat Nori Analog Daun Kolesom (*Talinum triangulare (Jacq.) Willd*). *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*. 2(1): 385-398. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i1.494>
- Sovyani, S., Kandou, J. E., & Sumual, M. F. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. 10(2): 74-84. <https://doi.org/10.35791/jteta.v10i2.29117>
- Ta'bi, Aprilia, Holi. 2021. Uji Toksisitas Subakut Ekstrak Beruwasa Laut (*Scaevola Taccada*) Berdasarkan Parameter Urinalisis Terhadap Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*). Skripsi. (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin). 16 Halaman.
- Thamrin, M., Novita, D., & Hasanah, U. 2018. Kontribusi Pendapatan Pengupas Bawang Merah terhadap Pendapatan Keluarga. *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*. 2(1): 26-31. <https://doi.org/10.30596/jasc.v2i1.2591>
- Teddy, M. 2009. Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumpun Laut Jenis *Glacilaria sp*. Skripsi. (Doctoral dissertation, Universitas Institut Pertanian Bogor). 36 Halaman.
- Tian, A., Tolangara, A., & Suparman, S. 2023. Uji Kandungan Senyawa dan Organoleptik Buah Mangrove untuk dijadikan Sirup dan Minuman Serbuk Mangrove. *Jurnal Bioedukasi*. 6(1): 205-214. <https://doi.org/10.33387/bioedu.v6i1.5900>
- Umrisu, M. L., Pingak, R. K., & Johannes, A. Z. 2018. pengaruh komposisi sekam padi terhadap parameter Fisis briket tempurung kelapa. *Jurnal*

Fisika: Fisika Sains Dan Aplikasinya. 3(1): 37-42.
<https://doi.org/10.35508/fisa.v3i1.592>

- Valentine, G., & Wijayanti, I. 2020. Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Gelidium sp.* *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(2): 295-302. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.32340>
- Wardini, T.H. 2011. Medicinal and poisonous plants, (Online) ([http://www.proseanet.org/flor akita/browser.php?docsid=74 7](http://www.proseanet.org/flor_akita/browser.php?docsid=747), Diakses 7 januari 2021).
- Widyastuti, R., Novita, D., Nugroho, M. B., & Mufflihati, I. 2020. Studi Pembuatan Nori Artifisial Daun Kelor dengan Variasi Penambahan Bahan Pengikat. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 4(2): 228-238.
- Wibowotomo, B., Hidayati, L., & Hariyani, S. D. 2020. Antioxidant capacity assay and sensory evaluation of flavored healthy snack composed from nori of green grass tree leaves (*Premna oblongifolia* Merr.). In *2nd International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMECS 2019)*. 406: 57-64.
- Wulansari, A., Andriani, R., & Dewi, E. K. 2020. Variasi Bahan Baku dan Metode Pembuatan Nori Tiruan: kajian pustaka. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*. 3(1): 1-11. <https://doi.org/10.33387/jikk.v3i1.1843>
- Wulansari, A., Dewi, E. K., Andriani, R., & Rasulu, H. 2022. Karakteristik Kimia, Organoleptik, dan Aktifitas Antioksidan Nori Tiruan Berbahan Dasar *Ptilophora pinnatifida* dengan Variasi Penambahan Daun Kelor. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)*. 15(1): 76-83.
- Zulfa, I. 2018. *Pengaruh Rasio Ikan Teri dan Rumput Laut Eucheuma spinosum terhadap Sifat Fisikokimia Nori*. Skripsi. (Doctoral dissertation, Universitas Mataram). 14 Halaman.