

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Suptijah, P. 2006. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Agar Bakto *Gracilaria* sp. Pros. Seminar Nasional Kitin : 102-108. ISBN: 979-990-212-6.
- Afrianto, E, Liviaw aty, E. 2005. "Pengawetan dan Pengolahan Ikan". Kasinisius. Yogyakarta
- Afriyanto, D. 2008. Analisis Finansial Unit Penangkapan Payang Di Desa Padelengan, kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan, Jawa Timur. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Agustini, T. W., Putra D. A. P., dan Wijayanti I. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Karagenan. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(2). Hal 1-10.
- Amalia, D. R. D. (2018). *HIDROLISIS POLISAKARIDA PADA AGAR-AGAR DARI RUMPUT LAUT (*Gracilaria* sp.) DENGAN KONSENTRASI ASAM DAN LAMA PEMASAKAN SERTA PENGAPLIKASIANNYA PADA PRODUK CUSTARD* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggadiredja, J.T., Zalnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. 2006. Rumput Laut: Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Angka, S. L., dan Suhartono, M. T. Bioteknologi Hasil Laut. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Aryani dan Nortiyani. 2011. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras Terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus caprio*). Journal of Tropical Fisheries. 6(2). Hal 593-596.
- Asmoro, L.C. 2013. Karakteristik Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Astawan M. 2004. Sehat bersana aneka sehat pangan alami. Tiga serangkai. Solo.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, T., Widowati, E., dan Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik dan Kimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa comoculata* L.) dengan

- Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1). Hal 6-14.
- Baeza, R. I., Carp D. J., Pe'rez O. E., and Pulosof A. M. R. k-Carrageenan- Protein Interactions: Effect of Proteins on Polysaccharide Gelling and Textural Properties. *Lebensm. - Wiss. U.-Technol* 35(8). Hal 741-747.
- Barros, F.C.N., Silva, D.C., Sombra, V.G., Maciel, J.S., Feitosa, J.P.A., Freitas, A.L.P., Paula, R.C.M. 2013. Structural Characterization of Polysaccharide Obtained from Red Seaweed *Gracilaria caudate* (J Agardh). *Carbohydrate Polymers*. Vol. 92 : 598-6033.
- Chaidir A. 2007. Kajian rumput laut sebagai sumber serat alternatif untuk minuman berserat [tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Codex. 2017. Joint FAO/WHO Food Standards Programme: Switzerland
- Cardosa, P, -G., Grilo, T, -F., Dionisio, -G., Au-relio, -M., Lopes, A, -R., Pereira, -R., Pa-checo, -M., Rosa, -R., 2019. *Short-term effects of increased temperature and lowered pH on a temperate grazer-seaweed interaction (Littorina obtusata/ Ascophyllum nodosum)*. *Estuarine, Coast-al and Shelf Science*. 197, 35-44. [https:// doi.org/10.1016/j.ecss.2017.08.007](https://doi.org/10.1016/j.ecss.2017.08.007)
- Dermawan, R. 2005. Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis Hal.16. CV. Alfabeta. Bandung.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Jakarta.
- Distantina, S., Fadilah. Y.C. Danarto, Wiratni & Moh., Fahrurrozi. 2009. Pengaruh Kondisi Proses Pada Pengolahan *Euclima cottonii* Terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karagenan. *Ekuilibrium*. 8(1). Hal 35-40.
- Drum, R. (2013). Sea vegetables for food & medicine. *Well Being Journal*, 3–12.
- Dwiyitno. (2011). Rumput laut sebagai sumber serat pangan potensial. *Jurnal Squalen*, 6(1), 9–17.
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Ega, L, Lapolalan, C. G. C., dan Meiyasa F. 2016. Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut *Euclima cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2). Hal 38-44.
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput laut: Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12-17.

- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Fahmitasari, Y., 2004. "Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Karakteristik Sabun Mandi Cair". Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Febriyanti. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiberofficinale* var. *Rubrum*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 4.
- Firdhausi, C., Kusnadi J., dan Ningtyas D. W. 2015. Penambahan Dekstrin dan Gum Arab Petis Instan Kepala Udang Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Argoindustri*. 3(3). Hal 972-983.
- Fransiska, D., & Murdinah, M. (2007). Prospek Produksi Agarosa Dan Agar Mikrobiologi Di Indonesia. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 2(2), 65-73.
- Fransiska, D., Siti N. K. A., M u r d i nah., dan Susiane M. 2015. *Carrageenan as Binder in The Fruit Leather Production*. KNE Life Science. 1.
- 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. *J. Polymer Degradation and Stability*. 92:244-252
- Giury, M. 2006. "The irish seaweed industry". <http://www.seaweed.ie/Algae.html> diakses [26 September 2008].
- Guerrero, P., Etxabide, A., Leceta, I., Penalba, M., Caba, K. 2014. Extraction of Agar from *Gelidium sesquipedale* (Rhodopyta) and Surface Characterization of Agar Based Films. *Carbohydrate Polymers*. Vol. 99: 491-498.
- Hapsari, R. D. 2002. "Pengolahan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Menjadi Bakso, Sosis, Nugget, dan Pemanfaatan Limbahnya Menjadi Tepung Ikan". Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- He, H., Chen X., Sun C., Zhang Y., and Gao, P. 2006. Preparation and Functional Evaluation of Oligopeptide-enriched Hydrolysate from Shrimp (*Acetes chinensis*) Treated With Crude Protease from *Bacillus* sp. SM98011. *Bioresource Technology*. 97 (2006). Hal 385-390.
- Helfina, M. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Spp*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Dalam Pembuatan Mie Basah. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Padang. Hal 25

- Hendri, M., Rozirwan, & Apri, R. (2017). Optimization of cultivated seaweed land *Gracilaria* sp. using vertikultur system. *Internatioanl Journal of Marine Science*, 7(43), 411–422. <https://doi.org/10.5376/ijms.2017.07.0043>.
- Hoff, V. D. 2015. Are Seaweed Snacks Actually Healthy?. Dipetik Mei 1, 2016, dari <http://www.elle.com/beauty/healthfitness/news/a26568/seaweedsnacs-healthy>.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori Dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai Bahan Subtitusi Rumput Laut Jenis *Euclima cottonii*. Skripsi. Padang : Universitas Andalas.
- Ihsan, M., Sumarto, S., & Dahlia, D. THE EFFECT OF ADDITIONAL ANCHOVY FLOUR (*Stelephorus commersonii*) ON THE PROCESSING OF DRIED CREAM PUFF ON CONSUMER ACCEPTANCE. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 7(2), 1-12.
- Ilyas. 2003. "Formulasi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo". Skripsi Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Iriawan, F. 2012 Pembuatan Fish Flake dari Ikan Lele (*Clarias* sp.) Sebagai Makanan Siap Saji. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kuda, T. Makiko, T. Hishi, T. and Araki, Y. 2004. "Antioxidant Properties of Dried "kayamo-nori" A Brown Alga *Scytosiphon lomentaria* (*Scytosiphonales*)", Vinogradova. *J. Food Chem.* Vol. 89:617-622.
- Kusnandar, F. 2010. *Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat
- Kusumanto, D. 2014. "Nori makanan super khas Jepang untuk diet berbahan rumput laut *Porphyra*". <http://tekyang.blogspot.com/2014/10/nori.html>. *Diakses 3 Februari 2015*.
- Lesmana, S. N., T. I. S. Putut dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7 (1): 28-39. FTP. Unika Widya Mandala. Surabaya.
- Levine, I. A. Dan Sahoo D. 2010. *Porphyra: Harvesting Gold From The Sea*. New Delhi: International Publishing House Pvt. Ltd.
- Loupatty, V. D. 2015. Nori Nutrient Analysis from Seaweed of *Porphyra marcosii* in Maluku Ocean. *EKSAKTA*. 14(2). Hal 34-48
- Mawarni, S. A., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran mix fruit (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).

- Mervina, C. 2012. "Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo dan Isolat Protein Kedelai Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 23 No. 1 pp: 9-16
- Mouritsen, OG. 2013. *Seaweeds: Edible, Available, and Sustainable*. University of Chicago Press
- Mulyana., W.H. Susanto., dan I. Purwantiningrum. 2014. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4) : 113 – 120.
- Mumun Rezekiana, Susinggih Wijaya, Sucipto, 2014. "Pengaruh Penambahan Karagenan pada Pembuatan Nori Fungsional Lidah Buaya (*Aloe barbadensis*)". Malang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Murdinah. 2010. Penelitian Pemanfaatan Rumput laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. Laporan Akhir Program Insentif Peningkatan
- Nugraha, Y. A. (2016). KUALITAS NON FLAKY CRACKERS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN DAN TEPUNG IKAN TERI NASI (*Stolephorus* sp.) (Doctoral dissertation, UAJY).
- Nuraini, D. (2001). (Role of Hydrocolloids in Food Industry). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 18(1-2), 37-47.
- Perana, A. W. 2003. Penambahan Ikan Teri (*Stelephorus* sp) Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Tortilla Chips. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Peranginangin, R., E. Sinurat, dan M. Darmawan. 2014. "Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut". Penebar Swadaya.
- Phillip G.O, William P.A. 2000. "*Handbook of Hydrocolloids*". CRC Press. Wood Head Publishing Limited. Cambridge. England.
- Prastowo, A. 2012. Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian. Ar Ruz Media. Yogyakarta
- Pratama, R. I., I. Rostini, E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika* 5 (1): 30-39. Universitas Padjajaran.
- Priatni, A., & Fauziati. 2015. "Karakteristik sifat fisik kimia dan deskriptif nori dari rumput laut jenis *Eucheuma cottoni*". *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 9(2), 96–106.

- Princestasari, L. D., & Amalia, L. (2015). Formulasi rumput laut *Gracilaria sp.* Dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. *Jurnal Gizi Pangan*, 10(3), 185–196.
- Pritanova, R. 2013. “*Development of nori-like product from spinach (Amaranthus tricolor L.)*”. Skripsi. Swiss German University. Tangerang, Indonesia.
- Putri, P. K. (2019). Pemanfaatan Karagenan untuk Meningkatkan Serat Pangan Bakso Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh substitusi tepung tempe dan ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) terhadap kandungan protein, kalsium, dan 53rganoleptic cookies. *Journal of Nutrition College*, 2(3), 382-390.
- Rahmi Y., Widya R.N., Anugerah N.P., Tanuwijaya L.K., 2018. Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Commersini* LAC.) sebagai sumber kalsium dan protein pada Corn Flakes Alternatif Sarapan Anak Usia Sekolah. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang. *Jurnal Gizi-Dietetik. Nutrire Diaita* Vol.10 (1):34-44
- Rasyid, A., 2003. “Alga coklat (Phaeophyta) sebagai sumber alginat”. *J. Oseana*. 28 (1). 33-38.
- Rezekiana, M. (2015). Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Nori Fungsional Lidah Buaya (*Aloe Barbadensis*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Rizki, P. R., Jayanti, R. D., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh Teh Herbal Berbasis Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) Terhadap Glukosa Darah dan Profil Lipid Tikus Hiperglikemia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3). Hal 803-814.
- Rosulva, I. (2008). Pembuatan Agar Bakto dari Rumput Laut *Gelidium sp.* Dengan Khitosan sebagai Absorben.
- Safrini, D., Adhawati, S. S., Cangara, A. S., & Made, S. (2023). The Study of Seaweed Pond Cultivation (*Gracilaria sp.*) in West Malangke District, North Luwu Regency. *PONGGAWA: Journal of Fisheries Socio-Economic*, 1-11.
- Sahu, N., & Sahoo, D. (2013). Study of morphology and agar contents in some important *gracilaria* species of indian coasts. *American Journal of Plant Sciences*, 4, 52–59.
- Salim, Z., & Ernawati. (2013,). Info komoditi rumput laut. Retrieved from <http://kpp.go.id>.
- Setiawan, M. P. G., Rusmalirin H., dan Ginting S. 2013. Studi Pengaruh Zat Pengembang dan Penambahan Ikan Pada Pembuatan Kerupuk Ikan Ubi Jalar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(2). Hal 1-11.

- 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.
- Setyohadi, D. J, Widodo, D, Wiadnya, dan A. M Harianti. 2001. "Identifikasi Biologi, Komposisi, dan Daerah Penyebaran Sumberdaya Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) di Perairan Selat Madura". *Jurnal Ilmu Hayati* Vol 13, pp:56
- Siagian, P. 2011. *Penelitian Operasional Edisi III*. Jakarta: UI Press.
- Sinaga, P. (2018). Studi penerimaan konsumen terhadap nori rumput laut (*Gracilaria sp.*) dengan penambahan pewarna alami daun suji (*Pleomele angustifolia*). Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Stevani, N., Akhmad M., dan Yustina W. W. 2019. Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung (*Ipomoea reptans* Poir). *Jurnal JITIPARI*. 3(2). Hal 84-94.
- Suprihana., Sumaryati, E., dan Ekayanti, R.H. 2010. Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena. *Agrika*. 4(1). Hal 1-24.
- Supriyadi. 2008. "Dampak Perikanan Layang Terhadap Kelestarian Stok Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*) di Perairan Kabupaten Cirebon dan Alternatif Pengolahannya". Skripsi Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tamaela, P. dan Lewerissa, S. 2007. "Karakteristik EdibleFilm dari Karagenan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura". Ambon
- Tarigan. J. P. 2010. Pra Rancangan Pabrik Pembuatan Kappa Karagenan dari *Kappaphycus alvarezii* dengan Proses Mumi dengan Kapasitas Produksi Ton/Jam. Skripsi. Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara.
- Teddy, M.S. 2009, "Pembuatan nori Secara Tradisional Dari Rumput Laut Jenis *Gracilaria sp.*". Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perairan. Fak. Perik. Dan Ilmu Kelautan. IPB.
- Widyaningtyas, M., Wahono, H.S. 2015. Pengaruh jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxyl Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No.2 Hal.421. Universitas Brawijaya Malang
- Wijana, S., Mulyadi, A. F., dan Septivirta, T. D.T. 2014. Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi

Karagenan dan Gelatin. SKRIPSI. Jurusan Teknologi Industri Pertanian-Fakultas Teknologi Pertanian-Universitas Brawijaya. Malang

- Yanti, R., Novita, S., & Syainah, E. (2016). Kajian proporsi rumput laut dan kulit buah naga terhadap mutu permen jelly. *Jurnal Skala Kesehatan Volume*, 7(1).
- Yasita, D. dan Rachmawati, D. I. 2009. "Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karagenan dari Rumput Laut *Eucheuma cottoni* untuk Mencapai *Foodgrade*". Seminar Tugas Akhir S1 Teknik Kimia Fak.Teknik UNDIP. Jurusan Teknik Kimia Fak. Semarang.
- Zakaria, F. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati, E., & Sajida, S. (2017). Karakteristik nori dari campuran rumput laut *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1), 23-30.
- ZUHDI, M. L. (2021). PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN DAN TEPUNG UDANG REBON (*Acetes* sp.) PADA NORI DARI DAUN CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata* L. Miers) (Doctoral dissertation, UPN Veteran Jatim).
- Zulfa, I., M. Abbas Z., dan Wiharyani W. 2018. Pengaruh Rasio Ikan Teri Dan Rumput Laut *Eucheuma spinosum* Terhadap Sifat Fisikokimia Nori. Artikel Ilmiah. Mataram : Universitas Mataram.