

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A. R., dan Selviastuti, R. 2014. Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng dengan Cangkang Kapsul Alginat Untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. 4(1) : 53-59.
- Amanto B. S., Siswanti dan Angga A. 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana Valeton & van Zipp*) Menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2) : 107 – 114.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analyses Association (18th Ed)*, Association Analytical Chemist, Washington, D.C. Applications. New York: Chapman and hall publishing.
- AOAC. 2010. *Methods of Association of Analytical Chemists*. Washington D.C. New York : Chapman and hall publishing.
- Aprodita, N. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon Pada Pembuatan Serundeng Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Ariesta, M. 2016. Variasi Jenis Bahan Pengikat Dan Konsentrasi Gliserol Sebagai Plasticizer Pada Pembuatan Vegetable Leather Daun Katuk (*Sauropus Androgynous*). Skripsi. Bandung : Universitas Pasundan.
- Atma, Y. 2016. Pemanfaatan Limbah Ikan Sebagai Sumber Alternatif Produksi Gelatin dan Peptida Bioaktif : Review. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Aulia, A., Aris, M., dan Dini, S. 2021. Optimalisasi Formulasi Nori Rumput Laut *Appaphycus Alvarezii* dengan Daun Singkong (*Manihot Utilisima*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2) : 51-58.
- Baeza, R. I., Carp D. J., . Pe´rez O. E., and Pilosof A. M. R. k. 2002. Carrageenan Protein Interactions : Effect of Proteins on Polysaccharide Gelling and Textural Properties. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol*. 35(8) : 741–747.
- Bahar, B. 2006. *Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Bakhtiar, Syarifah, R., dan Hanif, M. A. 2019. Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor pada Pembuatan Donat Panggang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 11(1) : 38-45.
- Bito, T., Teng, F., and Watanabe, F. 2017. Bioactive Compounds of Edible Purple Laver *Porphyra sp.* (Nori). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65(49) : 10685-10692.

- Bramastyo, D., Izmi, Y., dan Darmawan, S. 2020. Seleksi 21 Galur Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.) Berdasarkan Karakter Kualitas Polong Segar yang Diinginkan Konsumen. *Journal of Agricultural Science*. 5(1) :43-51.
- Codex. 2017. Regional Standard for Laver Product CXS 323R-2017. Washington : Codex Alimentarius Commission.
- Daud, A. 2010. Pengaruh Introduksi Na<sup>+</sup> Dan Ekstraksi dengan KOH Terhadap Rendemen, Kekuatan Gel dan Viskositas Karaginan *Kappaphycus Alvarezii*. Tesis. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Darmawangsyah., Jamaluddin P., dan Kadirman. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2 : 149 - 156.
- Distantina, S., Fadilah, D. Y., Wiratni, dan Fahrurrozi, M. 2009. Pengaruh Kondisi Proses Pada Pengolahan *Eucheuma Cottonii* Terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karagenan. *Ekulilibrium*. 8(1) : 35-40.
- Ega, L., Lapolalan, C. G. C., dan Meiyasa F. 2016. Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2) : 38-44.
- Ernawati, dan Hapsari, T. P. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus*) dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Agrika*. 8(2) : 118-129.
- Fauziah, Y., dan Hasnawati. 2017. Analisis Kadar Kalsium Pada Minuman Air Tahu Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Warta Farmasi*. 6(1) : 65 – 72.
- Firdaus, A., N. Kunarno, B., dan Sani. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Jelly Drink Berbasis Sari Jahe Empirit (*zingiber officinale* Rosc) dan Karagenan. *Teknologi Hasil Perikanan Universitas Semarang*.
- 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) : 972-983.
- Fitri, A., R. Bagaskara, K. A., dan Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2) : 65 - 77.
- Fitriyah, L. 2019. Kajian Penambahan Proporsi Tepung Tulang Ikan Bandeng dan Jahe Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. Skripsi. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.

- Ghozaly, R., Nana, S. A., dan Miftahul, A. A. 2018. Optimasi Formulasi Nori Brokoli dengan Menggunakan Program Mixture D-Optimal. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1) : 37-47.
- Gunawan, H.C. 2019. Pengaruh Perbandingan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Kulit Melinjo Hijau (*Gnetum gnemon* L.) dan Konsentrasi Karagenan Pada Nori. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Guo, Z., Li, Z., Wang, J., & Zheng, B. 2019. Gelation Properties And Thermal Gelling Mechanism of Golden Threadfin Bream Myosin Containing CaCl<sub>2</sub> Induced by High Pressure Processing. *Food Hydrocolloids*. 95 : 43–52.
- Handayani, T. K., dan Hidayat, I. 2015. Karakterisasi Morfologi dan Evaluasi Daya Hasil Sayuran Polong Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) (Yield Potential Evaluation and Characterization of Pod Vegetables Winged Bean). *Jurnal Hortikultura*. 25(2) :126-132.
- Handayani, V., Aktsar, R. A., dan Miswati, S. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etligeria elatior* (Jack) R.M.Sm) Menggunakan Metode DPPH. *Journal Pharm Sci Ris*. 1(2): 86 – 93.
- Harsyam, D. I., Ansharullah, dan Nur, A. 2019. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Organoleptik, Sifat Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Berbahan Bau Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(6) : 3481-3495.
- Hasanah, H. 2007. Nori Imitasi dari Tepung Agar Hasil Ekstraksi Rumput Laut Merah *Gelidium* sp.. Skripsi. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokolid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1) : 17-25.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori Dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii*. Skripsi. Padang : Universitas Andalas.
- Ilmi, M. I. M. 2017. Pembuatan Nori Dari Rumput Laut Lokal (*Gracilaria* sp.) Dengan Kajian Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pemantap Tekstur. Skripsi. Fakultas Teknik. Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Imeson, A. P. 2000. Caarrageenan di dalam Handbook of Hydrocolloids G. O. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. 2003. Proyek riset Kelautan dan Perikanan. Jakarta : Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Imra., M. Fadnan, A., Ira, M. A., dan Heni, I. 2019. Karakteristik Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dari Limbah Industri Baduri Kota Tarakan. *Jurnal TEHNO-FISH*. 3(2) : 60-69.

- Indrasti, D., Nuri, A., Eko, H.P., Nur, W. 2019. Klorofil Daun Suji: Potensi dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Alami. *JIPi*. 24(2): 109-116.
- Iwansyah, A.C., Herminiati, A., dan Setiyoningrum, F. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium terhadap Mutu Kimia Kerupuk Ikan. *Prosiding*. Lampung : Universitas Lampung.
- Isnaini, S. F. 2018. Karakteristik Nori Dari Daun Kelor dengan Penambahan Karagenan dan Pati Garut Sebagai Bahan Pembentuk Gel. *Skripsi*. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian.
- Jiancong, H., Shanggui, D., Chao, X., and Guozhong, T., 2010. Preparation and Biological Efficacy Of Haddock Bone Calcium Tablets. *Chinese Journal of Oceanology and Limnology*. Vol. 28(2) : 371-378.
- Jinap, S dan Hajep, P. 2010. Glutamate. It's Applications in Food and Contribution to Health. *Journal Appetite* 55. 1-10.
- Jumeri. 2002. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula dan Natrium Benzoat Terhadap Mutu dan Daya Simpan Leather Nenas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Pekanbaru : Universitas Riau.
- Kemenkes RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusnandar, F. 2010. *Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat
- Krisnawati, A. 2010. Keragaman Genetik Dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L.*) di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(3) : 113-119.
- Lalopua, V. M. 2017. Pemanfaatan dan Karakteristik Nori Tiruan Menggunakan Bahan Baku Alga *Hyphena Saidana* dan *Ulva Conglubitata* dari Perairan Maluku. *Majalah Biam*. 13(02) : 33-40.
- 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.
- Lidiasari, E., Merynda I. S. dan Friska S. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*.
- Loupatty, V. D. 2015. Nori Nutrient Analysis from Seaweed of *Porphyra marcosi* in Maluku Ocean. *EKSAKTA : Journal of Sciences and Data Analysis*. 14(2) : 34-48.
- Mahdiyah, F. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*) dan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Rumput Laut (*Gracilaria sp.*). *Skripsi*. Surabaya: UPN Veteran Jatim.

- Malde, M.K., Bugel, S., Kristensen, M., Malde, K., Graff, I.E dan Pedersen, J.I. 2010. Calcium From Salmon and Cod Bone is Wellabsorbed In Young Healthy Men: a Double blinded randomised Crossover Design. *Nutrition and Metabolism*. 61(7) :1-9.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III. Bandung : ITB.
- Masuda, Y., H. Kikuzaki, M. Hisamoto, dan N. Nakatani. 2004. Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds from Ginger. *Biofactors*. 21 (1) : 293-296.
- MEXT (Ministry of Education, Culture, Sports, Science, and Technology). 2015. Standard Tables of Food Composition in Japan Seventh Revised Edition. Japan : Tokyo.
- Mulia. 2004. Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (*Pangasius SP.*) Sebagai Alternatif Sumber Kalsium Dalam Produk Mi Kering. Skripsi diterbitkan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Muna, N., Titin, A., dan Saptariana. 2017. Eksperimen Inovasi Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 8(2) : 53 - 60.
- Necas, J., dan Bartosikova, L. 2013. Carrageenan : A Review. *Veterinari Medicina*. 58(4) : 187-205.
- Nosa, S. P., Rahman, K., dan Andarini, D. 2020. Potensi Kappa Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Sebagai Antioksidan dan Inhibitor Enzim  $\alpha$ -Glukosidase. *Berkala Perikanan Terubuk*. 48(2) : 1-10.
- Noviati, D. A. 2002. Pemanfaatan Daun Katuk (*Souropus andogynus*) Meningkatkan Kadar Kalsium Crackers. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian. Bogor : IPB.
- Nurhartadi, E., Choirul, A., Dwi, I., Nur, H. P., Rysda, A. L., dan Nor, S. 2014. Meat Analog Dari Protein Curd Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Dengan Tepung Biji Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus*) Sebagai Bahan Pengisi : Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1) : 12-19.
- Nurmala, Fetri, L., dan Ratu, C. 2018. Potensi ekstrak buah kecapi (*Psophocarpus tetragonolobus L*) sebagai Anti Osteoporosis dengan Parameter Peningkatan Alkalin Fosfatase pada Tikus Wistar Betina yang Diinduksi Deksametason. *Jurnal ilmiah farmasi farmasyifa*. Vol. 1(1) : 18 – 25.
- Pamungkas, P. P., Sudarminto, S., dan Kiki, F. 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.

- Prangdimurti, E., Muchtadi, D., Astawan, M., Zakaria, dan Fransiska R. 2007. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*). N. E. Brown. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 17(2): 79
- Purnomowati, I. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Yogyakarta : Kanisius.
- Putri, Y. U. 2010. Studi Pembuatan Tepung Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus (L) Dc*) Dengan Metode Penggilingan Basah Dan Analisis Sifat Fisiko-Kimia Serta Karakteristik Fungsionalnya. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu S., S., Bendiyasa I., M., dan Muahndis, U. P. 2005. Hidrolisis Minyak Sawit : Katalitik dan Non Katalitik. *Forum Teknik*. 29 : 182-189.
- Rahmah, S. A., Rismawati, E., dan Sadiyah, E. R. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L.*) Terhadap *Propionibacterium acnes*. *Junal Farmasi*. 3(2) : 487 - 493.
- Rezekiana, M. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Nori Fungsional Lidah Buaya (*Aloe barbadensis*). Skripsi. Malang : Universitas Brawijaya.
- Riyanto, B., Wini, T., dan Lianny, E. S. 2014. Nori Imitasi Lembaran dengan Konsep Edible Film Berbasis Protein Myofibrillar Ikan Nila . *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(3) : 263-280.
- Rukmana, R. 2000. *Kecipir Budidaya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta : Kanisius.
- Salitus., D. Ilminingtyas, W.H., dan Ery, F. P. 2017. Penambahan Tepung Tulang Bandeng (*Chanos Chanos*) Dalam Pembuatan Kerupuk Sebagai Hasil Samping Industri Cabut Duri. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*. 6(2) : 81-92.
- Samiyarsih, S., Anisa, R., Nurtjahjo, D. S., dan Nur, F. 2020. Profil Mikromorfologi Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus (L.) DC*) Mutan Akibat Iradiasi Sinar Gamma Cobalt-60 . *Plantropica: Journal of Agricultural Science*. 5(2) :95 - 106.
- Sarastani D. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Bogor: Program Diploma IPB.
- Sari, T. I., Manurung, H., dan Permadi, F. 2008. Pembuatan Edible Film dari Kolang-kaling. *Jurnal Teknik Kimia*. 15(4) : 28-35.
- Sari, Y. V., Fungski, S. R., dan Diana, P. 2020. Formulasi Cookies dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Menggunakan Teknik Pemrograman Linier. *Agrointek*. 14(1) : 88 - 98.

- Seftiono, H., Syahidah, dan Moh, T. 2023. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Nori analog dari Daun Binahong (*Anredera cordifolia*). *AGROINTEK*. 17(4) : 866-873.
- Siagian, P. 2011. *Penelitian Operasional Edisi III*. Jakarta: UI Press.
- Sikha, U. U. 2021. *Pembuatan Nori Analog dengan Kajian Proporsi Sayur Pakis: Ikan Teri dan Konsentrasi Gliserol*. Skripsi. Surabaya : UPN Veteran Jatim.
- Singh, P. k., J. K. Tiwari., Veena, Joshi., Sandeep, Kumar, L., Selvakumar R., Jugender, Kumar, Anil, Kumar, Indra, and Mani. 2022. *Winged Bean - A Nutritionally Rich Underutilized Vegetable Crop*. *Indian Horticulture*. 16-19.
- Stevani, N., Akhmad, M., dan Yustinani, W. W. 2019. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung (*Ipomoea reptans poir*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 3(2) : 84 – 94.
- Subagio, A., dan Morita, N. 2001. *No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein*. *Food Res. Int.* 34.
- Sudoyo. 2009. *Ilmu Penyakit Dalam*. Jakarta: Pusat Penerbitan Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Suprapti, L. 2004. *Aneka Olahan Udang*. Jakarta : Kanisius.
- Suprihana., Sumaryati, E., dan Ekayanti, R.H. 2010. *Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena*. *Agrika*. 4(1) : 1-24.
- Suryaningrum, T. D., Wikanta, T., dan Kristiana, H. 2006. *Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Rumput Laut Halymenia harveyana dan Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 1(1) : 51-64.
- Tae, J. C., dan Min, S. R. 2019. *Health Functionality and Quality Control of Laver (*Porphyra, Pyropia*): Current Issues and Future Perspectives as an Edible Seaweed*. *Marine Drugs*. 18(1) : 14.
- Tarigan, J. P. 2010. *Pra Rancangan Pabrik Pembuatan Kappa Karagenan dari Kappaphycus alvarezii dengan Proses Murni dengan Kapasitas Produksi Ton/Jam*. Skripsi. Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara.
- Teddy, M. 2009. *Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria* sp*. Skripsi. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Tianasari, E., Mar'atul, S. J., dan Sperisa, D. 2019. *Nori Berbasis Rumput Laut *Ulva lactuca* Linnaeus dan *Eucheuma cottonii**. *Pengaruh Komposisi*. *ecosmart*. 1 (1) : 115 - 121.

- Trilaksani, W., Ella, S., dan Muhammad, N. 2016. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 9(2) : 34 - 45.
- Turksoy, S., S. Keskin, B. Ozkaya dan H. 2011. Ozkaya.Effect of Black Carrot(*Daucus carota L. Ssp. sativus var. atrorubens Alef.*) Fiber Addition on the Composition and Quality Characteristics of Cookies.Journal of Food, Agriculture & Environment. 9(3&4): 57-60.
- Usman. 2009. Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Widiani, N., Putri, I., dan Marlina, K. 2022. Antioksidan Ekstak Etanol Buah Kecipir Dengan Metode *1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl* (DPPH). Organisms. 2(2) : 49-55.
- Widyastuti, R., Dewi, N., Muhamad, B. N., dan Iffah, M. 2020. Studi Pembuatan Nori Artifisial Daun Kelor dengan Variasi Penambahan Bahan Pengikat. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 4(2) : 228-238.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka.
- Wulandari, V. V. 2019. Pengaruh Proporsi Buah Bidara (*Ziziphus mauritiana*) Dan Kulit Buah Naga Merah Serta Konsentrasi Rumput Laut Terhadap Karakteristik Fruit Leather. Skripsi. Surabaya : UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Zhang, J., T. Nagahama., H. Ohwaki., Y. Ishibashi., Y. Fujita., dan S. Yamazaki. 2004. Analytical Approach To The Discoloration Of Edible Laver "Nori" In The Ariake Sea. Analytical Science 20. 37 – 43.
- Zuhdi, M. L. 2021. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Tepung Udang Rebon (*Acetes sp.*) Pada Nori Dari Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata L. Miers*). Skripsi. Surabaya : 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.