

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. (2014). Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 1-9.
- Aisyatussupriana, S. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Teh Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon L.*). Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andriani, R., Wulansari, A., Dewi, E. K., & Husen, A. H. (2020). Physical Characteristics of Artificial Nori Made from *Ptilophora pinnatifida* and *Moringa oleifera* leaves. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 584(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/584/1/012033>
- Angelina, M., Amelia, P., Meilawati, L., & Hanafi, D. M. (2015). Karakterisasi Ekstrak Etanol Herba Katumpangan Air (*Peperomia pellucida L. Kunth*). *Biopropal Industri*, 6(2), 53–61.
- Angka, S.L., dan Suhartono, M.T. (2000). *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anisong, N., Siripongvutikorn, S., Wichienchot, S., & Puttarak, P. (2022). A Comprehensive Review on Nutritional Contents and Functional Properties of *Gnetum gnemon* Linn. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/fst.100121>
- Anissah, U., Barokah, G. R., & Ariyani, F. (2019). Pengaruh Penyimpanan Terhadap Profil Formaldehida Alami dan Kemunduran Mutu Pada Ikan Beloso (*Saurida tumbil*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 535–547.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of AOAC International 18th Edition*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aryani, & Norhayani. (2011). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras Terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus caprio*). *Journal of Tropical Fisheries*, 6(2), 593–596.
- Astuti, T., Widowati, E., & 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), 6–14.

Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. (2012). *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta. <http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizibahan-pangan-dan-olahan.pdf>

Badan Standarisasi Nasional. 2022. SNI 9105: 2022. Nori. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/9765>.

Bahurmiz, O. M., Adzitey, F., & Ng, W. K. (2017). Nutrient and Fatty Acid Composition of The Flesh of Oil Sardine (*Sardinella longiceps*) and Indian Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) From Hadramout Coast of The Arabian Sea, Yemen. *International Food Research Journal*, 2(6), 2387–2393.

Bharali, P., Dutta, P., Kalita, M. C., Das, A. K., Tag, H., & Baruah, A. M. (2018). Evaluation of Antioxidant and Proximate Compositions of The Leaf Extract of *Gnetum Gnemon* L. *International Research Journal of Pharmacy*, 9(10), 101–105. <https://doi.org/10.7897/2230-8407.0910234>

BPOM. (2016). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.

Cahyadi, W. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) Dan Konsentrasi Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L) Terhadap Karakteristik Nugget. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(3), 190-195.

Cao, J., Wang, J., Wang, S., & Xu, X. (2016). Porphyra Species: A Mini-Review of Its Pharmacological and Nutritional Properties. *Journal of Medicinal Food*, 19(2), 111–119. <https://doi.org/10.1089/jmf.2015.3426>

Cao, Y., Ding, H., Zhao, S., Yang, X., & Yan, X. (2019). Cytological studies on *Pyropia suborbiculata*. *Journal of Applied Phycology*, 31(6), 4049–4060. <https://doi.org/10.1007/s10811-019-01835-4>

Chauhan, P. S., & Saxena, A. (2016). Bacterial Carrageenases: An Overview of Production and Biotechnological Applications. *3 Biotech*, 6(2), 146.

Codex Alimentarius. (2017). *Regional Standard for Laver Products CXS 323R-2017*. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>.

Colombo, S. M., & Mazal, X. (2020). Investigation of The Nutritional Composition of Different Types of Salmon Available to Canadian Consumers. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2, 100056, 1-13. doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100056.

- Dutta, P. P., Bordoloi, M., Roy, S., Narzary, B., Gogoi, K., Bhattacharyya, D. R., Mohapatra, P. K., & Mazumder, B. (2018). Antiplasmodial Activity of *Gnetum gnemon* Leaves and Compounds Isolated from them. *Natural Product Communications*, 10(3), 1263–1265. <https://florafaunaweb.nparks.gov.sg/>
- Ega, L., Lapolala, C. G. C., & Meiyaasa, 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.
- Estiasih, T., Putri W.D.R., & Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Exler, J., & Pehrsson, P. R. (2007). *Nutrient Content and Variability in Newly Obtained Salmon Data for USDA Nutrient Database for Standard Reference*. Beltsville: Beltsville Human Nutrition Research Center ARS/USDA
- Faradina, D. F. H., & Yunianta, Y. (2018). Studi Pembuatan Fruit Leather Pisang Kepok Merah (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Sukrosa). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 49-58.
- Faris, A., Liviawaty, E., Andriani, Y., & Affrianto, E. (2019). Nori Level of Preference with Mixed *Sargassum* sp. and *Eucheuma spinosum* Seaweed as Raw Material. *Asian Food Science Journal*, 1–9. <https://doi.org/10.9734/afs/2019/v11i230059>
- Firdhausi, C., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2015). Penambahan Dekstrin dan Gum Arab Petis Instan Kepala Udang Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 972–983.
- Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., & Roesyadi, A. (2014). Studi Kinetika Pembentukan Karaginan Dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik ITS*, 3(1), F27-F32.
- Febiyanti, M., Ghozali, A. A., & Redjeki, S. (2020). Edible Film Dari Tepung Kappa Karagenan Dan Kitosan Cangkang Rajungan Dengan Gliserol. *ChemPro*, 1(1), 16-21.
- Gaspersz, Vincent. (1994) *Manajemen Produktivitas Total*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ghozaly, T., Achyadi, N. S., & A, M. A. (2018). Optimasi Formulasi Nori Brokoli dengan Menggunakan Program Design Expert Metoda Mixture D-Optimal. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 37–47.
- Glicksman, M. (1979). *Gelling Hydrocolloids in Food Product Application di dalam Polysaccharides in Food*. Blanshard JMV dan Mitchell JR (eds). London: Butterworths.

- Handayani, H., Heppy Sriherfyna, F., & Yunianta. (2016). Antioxidant Extraction of Soursop Leaf with Ultrasonic Bath (Study of Material: Solvent Ratio and Extraction Time). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 262–272.
- Herlina, O. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Eucheuma Cottoni L dan Rimpang Temulawak (Curcuma Xanthoriza Roxb) terhadap Mutu Nori Sebagai Pangan Fungsional (Dimanfaatkan Sebagai Sumber Belajar)*.
- Huda, M., Pertiwi, S. R. R., & 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>
- Ihsan, F. (2016). Pembuatan Nori dengan Pemandaatan Kolang-Kaling sebagai Substitusi Rumput Laut Jenis *Euchemma cottonii*. Skripsi: Universitas Andalas
- Imeson, A. (2010). *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent*. Chichester: Willey Blackwell Publishing Ltd. Hal 31-47.
- Indriyani, R dan Subeki. 2017. Kajian Pembuatan Nori dari Kombinasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Lampung: Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Iqbal, M. K. R., Sri, W., & Muhammad, S. S. (2017). Pengaruh Konsentrasi k-Karagenan Terhadap Penilaian Organoleptik Produk Vegetable Leather Dari Daun Kelor (*Moringa oleidera L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 641–647.
- ITIS. (2022a). *Gnetum gnemon L.* Integrated Taxonomic Information System. www.itis.gov, https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=183503#null
- ITIS. (2022b). *Rastrelliger kanagurta*. Integrated Taxonomic Information System. www.itis.gov, CC0 <https://doi.org/10.5066/F7KH0KBK>
- Karyani, S. (2013). Analisis Kandungan Foodgrade pada Karagenan dari Ekstraksi Rumput Laut Hasil Budidaya Nelayan Seram Bagian Barat. *Bimafika*, 4, 499–506.
- Kementerian Kesehatan Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kongkachuichai, R., Charoensiri, R., Yakoh, K., Kringkasemsee, A., & Insung, P. (2015). Nutrients Value and Antioxidant Content of Indigenous Vegetables from Southern Thailand. *Food Chemistry*, 173, 838–846. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.10.123>
- Levine, I. A., & Sahoo, D. (2010). *Porphyra: Harvesting Gold from the Sea*. Bangalore: I.K. International Publishing House Pvt. Ltd.
- Lim, T. K. (2012). *Edible Medicinal and non Medicinal Plants* (Vol. 3). Netherlands: Springer Netherlands. <https://doi.org/10.1007/978-94-007-2534-8>

- Lolapua, V. M. (2018). Karakteristik Fisika Kimia Nori Rumput Laut Merah *Hypnea saidana* Menggunakan Metode Pembuatan Berbeda Dengan Penjemuran Matahari. *Majalah Biam*, 14(1), 28-36.
- Mahadevan, K. (2015). Mahadevan, K. 2015. Seaweeds: a Sustainable Food Source. In *Seaweed sustainability*, Chapter 13: 347-364. Academic Press.
- Mahdiyah, F. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp*) dan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Rumput Laut (*Glacilaria sp*). Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Mangkusubroto, K., & Listiani. (2009). *Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek* (III). Bandung: ITB.
- Morris, M. C., Wang, Y., Barnes, L. L., Bennett, D. A., Dawson-Hughes, B., & Booth, S. L. (2018). Nutrients and Bioactives in Green Leafy Vegetables and Cognitive Decline. *Neurology*, 90(3), E214–E222. <https://doi.org/10.1212/WNL.0000000000004815>
- Mubarok, A. Z., & Winata, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 175–180.
- Mufida, R. T., Darmanto, Y. S., & Suharto, S. (2020). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Gelatin Sisik Ikan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 29-36.
- Nalendrya, I., Ilmi, I. M. B., & Arini, F. A. (2016). Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta* L.) sebagai Pangan Sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 71–75. <https://doi.org/10.17728/jatp.178>
- Nazwa, I., & Rahayu, L. D. (2020). Organoleptic Parameters of Moringa Leaf Nori (*Moringa oleifera*) with Variation of Kappa Carrageenan Concentration and Drying Temperature. *Edufortech*, 5(2), 147–157. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>
- Nur, R. A. A., Syamsunihar, A., & Siswoyo, T. A. (2018). Respons Pertumbuhan dan Aktifitas Antioksidan dan Bibit Melinjo Selama Cekam Garam. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*, 6(2), 294–300.
- Nurilmala, M., Nurjanah, Febriyansyah, R., & Hidayat, T. (2015). Perubahan Kandungan Vitamin dan Mineral Ikan Kembung Lelaki Akibat Proses Penggorengan. *Depik*, 4(2), 115–122. <https://doi.org/10.13170/depik.4.2.2688>
- Nurjanah, N., Nurilmala, M., Hidayat, T., & Ginanjar, T. M. G. (2015). Amino Acid and Taurine Changes of Indian Mackarel Due to Frying Process. *International Journal of Chemical and Biomolecular Science*, 1(3), 163-166. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

- Pade, S. W., & Bulotio, N. F. (2019). Nutrifikasi Daun Kelor (*Moringa olifera*) dengan Varietas Umur Daun Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Nori Rumput Laut (*Glacilaria spp*). *Journal of Agritech Science*, 3(2), 128–133.
- Pandey, G., Raju, C. V, & Pal, J. (2018). Effect of Super Chilling on The Proximate Composition of Indian Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) Stored In Solar Operated Refrigerated Fish Vending Unit. *Journal of Entomology and Zoology Studies*, 6(1), 303–306.
- Pandurangan, M. K., Murugesan, S., & Gajivaradhan, P. (2014). Physico-chemical Properties of Groundnut Oil and Their Blends with Other Vegetable Oils. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 6(8), 60–66. www.jocpr.com
- Parnanto, N.H.R., Nurhartadi, E., Rohmah, L.N.R.L.N., dan Rohmah, L.N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai Gelling Agent. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1): 19-27.
- Piccone, P., Rastelli, S. L., & Pittia, P. (2011). Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems. *Procedia Food Science*, 1, 1509–1515. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.223>
- Prabaningrum, S. D., Bintoro, V. P., & Abduh, S. B. M. (2022). The Effect of Binder Concentration on Yield, Moisture Content, Water Activity and Color of Artificial Nori from Grass Jelly Leaves. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(2), 47–52. <https://doi.org/10.17728/jatp.14367>
- Pramudya, P. A., Fahmi, A. S., & Rianingsih, L. (2022). Optimization of Temperature and Drying Time of Nori Made from *Ulva lactuca* and *Gelidium sp.* With The Addition of Shrimp Head Powder Flavor Using Response Surface Methodology. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 100–109.
- Pranata, D., Asikin, A. N., Irawan, I., Kusumaningrum, I., & Pamungkas, B. F. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Tingkat Penerimaan Konsumen Siomai Udang *Metapenaeus monoceros* dengan Penambahan *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 373–381.
- 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.
- Putri, P. K. (2019). Pemanfaatan Karagenan untuk Meningkatkan Serat Pangan Bakso Ikan Kuniran (*Upeneus moluccencis*). Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Rahayu, W.P. (2001). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian.
- Ratnawati, S. E., Tri, W. A., & Johannes, H. (2014). Penilaian Hedonic Dan Perilaku Konsumen Terhadap Snack Yang Difortifikasi Tepung Cangkang Kerang Simping (*Amusium sp.*). *Jurnal Perikanan*, 15(2): 88-103

- Ramasari, D. W., Liviawaty, 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*, 1–10. <https://doi.org/10.9734/afs/2019/v11i430070>
- Ramlah, Soekendarsi, E., Hasyim, Z., & Hasan, M. S. (2016). Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *Jurnal Biologi Makassar*, 1(1), 39–46.
- Rhein-Knudsen, N., Ale, M. T., & Meyer, A. S. (2015). Seaweed Hydrocolloid Production: An Update on Enzyme Assisted Extraction and Modification Technologies. Dalam *Marine Drugs* (Vol. 13, Nomor 6, hlm. 3340–3359). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/md13063340>
- Rusmiadi, Z. T. S., Al-Baarri, A. N., & Legowo, A. M. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Nori Daun Pohpohan dengan Kombinasi Pati Uwi Putih dan Karagenan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 111–118. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.111>
- Salamah, E., Hendrawan, & Yunizal. (2004). Studi Tentang Asam Lemak Omega-3 dari Bagian-Bagian Tubuh Ikan Kembung Ikan Laki-Laki (*Ratrelliger kanagurta*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(2), 30–36.
- Selvaraj, C., Dinesh, D. C., Rajaram, K., Sundaresan, S., & Singh, S. K. (2023). Macromolecular chemistry: An introduction. In *In-Silico Approaches to Macromolecular Chemistry* (hal. 71-128). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-90995-2.00007-2>
- Şengör, G. F. Ü., Alakavuk, D. Ü., & Tosun, Ş. Y. (2013). Effect of Cooking Methods on Proximate Composition, Fatty Acid Composition, and Cholesterol Content of Atlantic Salmon (*Salmo salar*). *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 22(2), 160-167.
- Siagian, P. (2011). *Penelitian Operasional* (III). Jakarta: UI Press.
- Sikha, U. U., Rosida, & Wicaksono, L. A. (2021). Characteristics of Analog Nori from Vegetable Ferns and Anchoic Fish and The Addition of Glycerol. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 84–90.
- Stevani, N., Mustofa, A., & Wulandari, Y. W. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung (*Ipomea reptans* Poir). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2), 84–94.
- Sudaryanti. (2013). Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata* Linn Terhadap Proporsi Jenis Gula Dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Reka Pangan UPN "Veteran" Jatim*, 7(2), 67–77.
- Suksanga, A., Siripongvutikorn, S., Yupanqui, C. T., & Leelawattana, R. (2022). The Potential Antidiabetic Properties of Liang (*Gnetum gnemon* var.tenerum)

Leaves. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/fst.64522>

- Susanti, N. N., Sukmawardani, Y., & Musfiroh, I. (2016). Analisis Kalium dan Kalsium pada Ikan Kembung dan Ikan Gabus. *Jurnal of Pharmaceutical Science and Technology*, 3(1), 26–30.
- Syarifah, I. (2016). Pengaruh Konsentrasi Tepung Kedelai dan Karagenan terhadap Karakteristik “Snack Nori” dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). Skripsi. Universitas Pasundan.
- Teddy, M. (2009). *Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis Glacilaria sp.* Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Toling, A., Santoso, E. P., Afrilia, A., & Sumarno, S. (2022). Kualitas Burger Kalkun Akibat Substitusi Tepung Beras Merah terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Kualitas Organoleptik. *BUANA SAINS*, 22(3), 73–82.
- Tuvikene, R. (2021). *Chapter 25 – Carrageenans*. In Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology, and Nutrition, Handbook of Hydrocolloids (Third Edition). Cambridge: Woodhead Publishing.
- 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*, 3(2), 421.
- Widyastuti, R., Novita, D., Nugroho, M. B., & Muflihati, I. (2021). Studi Pembuatan Nori Artifisial Daun Kelor dengan Variasi Penambahan Bahan Pengikat. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 228–238. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i2.7728>
- Winifati, Y. E., & Mubarak, A. Z. (2020). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik Fruit Leather Apel Anna (*Malus domestica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 86-94.
- Zhaki, M., Harun, N., & Hamzah, F. (2018). Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 5, 1-14.
- Zuhdi, M. L. (2021). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tepung Udang Rebon (*Acetes sp.*) Pada Nori Dari Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata L. Miers*). Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Zulfa, I. (2018). Pengaruh Rasio Ikan Teri dan Rumput Laut *Eucheuma spinosum* terhadap Sifat Fisikokimia Nori. Universitas Mataram