

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M.S., dan Maulana, A. 2018. Uji Coba Substitusi Rumput Laut Merah (*Porphyra*) dengan Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata* Miers) dalam Pembuatan Nori. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 23(3): 231-243.
- Agusman, dan Wibowo, S. 2021. Elemental Composition of *Eucheuma cottonii* and *Gracillaria* sp. Using Scanning Electron Microscope-Energy Dispersive Spectroscopic Analysis. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1): 012111.
- Aini, N., Munarso, S.J., Annisa, F.S., dan Jayanthi, T.T. 2019. Karakteristik Beras Analog dari Tepung Jagung Kacang Merah menggunakan Agar-Agar sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Penelitian* 16(1): 1–9.
- Akbar, A., Nurmiah, S., dan Susanti, G. 2021. Proporsi Penggunaan Kulit pisang (*Musa paradisiaca* L) dan Daging ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Pembuatan Abon. *Lutjanus*, 26(1): 20-28.
- Akhmadi, M.F., Imra, I., dan Maulianawati, D. 2019. Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 11(1): 49-54.
- Amaliah, S., Munandar, A., dan Haryati, S. 2016. Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap Karakteristik Bakso Ikan Payus (*Elops hawaiiensis*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 6(1): 40-50.
- Amiludin, A., Wahyuni, S., Asyik., N. 2018. Pengembangan *Vegetable leather* Daun Tawa'oloho (*Spondias pinnata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2): 1140-1151.
- Ananda, R.A., Hermanuadi, D., Brilliantina, A., Sari, E.K.N., Kautsar, S., dan Fadila, P.T. 2022. Karakteristik Tepung Ikan Lemuru dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1): 40-48.
- Anggraeni, F.N., Putranto, W.S., dan Suryaningsih, L. 2020. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pembuatan Bakso Puyuh terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2): 55-66.
- Anggraini, P. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *Jurnal ARGIPA*, 3(1): 26-36.
- Antong, A., dan Maharani, A. 2017. Pengolahan Sayur Bayam Menjadi Es Krim: Pengembangan Kreativitas Masyarakat Desa. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(1): 42-51.
- Anwar, H., 2014. Proses Pengambilan Keputusan untuk Mengembangkan Mutu Madrasah. *Nadwa: Jurnal Pendidikan Islam*, 8(1): 37-56.

- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry International 20th Edition*. Arlington: AOAC Inc.
- Arnyke, E.V., Rosyidi, D., dan Radiati, L.E. 2014. Peningkatan Potensi Pangan Fungsional Naget Daging Kelinci dengan Substitusi *Wheat Bran*, *Pollard* dan Rumput Laut. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 24(1): 56-71.
- ASTM 882-09. 1995. *Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting*. American Society for Testing Materials. Philadelphia. United States: ASTM.
- Aulia, A., Munandar, A., dan Surilayani, D. 2021. Optimalisasi Formulasi Nori Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Daun Singkong (*Manihot utilisima*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2): 51-58.
- Aulya, Y., Siauta, J.A., dan Nizmadilla, Y. 2022. Analisis Anemia pada Remaja Putri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 4(4): 1377-1386.
- Azanza, Rhodora. 2023. *Eucheuma* spp. *CABI Compendium*. 102037.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Hasil Survei Komoditas Perikanan Potensi Rumput Laut 2021 Seri 2*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Produk Pangan dan Pakan - Pedoman Umum untuk Penentuan Nitrogen menggunakan Metode Kjeldahl. SNI ISO 1871:2015*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Baetillah, D.N., Fitria, M., Fauziyah, R.N., Dewi, M., dan Gumilar, M. 2022. Dimsum Ikan Bandeng dan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein dan Zat Besi Bagi Remaja Putri. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2): 94-102.
- Bhernama, B.G. 2019. Analisis Karakteristik Karaginan *Eucheuma cottonii* Asal Aceh Jaya Menggunakan Pelarut Alkali (KOH dan NaOH). *AMINA*, 1(2): 59-66.
- Bito, T., Teng, F., dan Watanabe, F. 2017. Bioactive Compounds of Edible Purple Laver *Porphyra* sp.(Nori). *Journal of agricultural and food chemistry*, 65(49): 10685-10692.
- Brilian, C. A., Astuti, S., Hidayati, S., dan Nurainy, F. 2023. *Vegetable Leather* pada Berbagai Perbandingan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.): Evaluasi Sifat Sensori dan Fisik. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 28(1): 9-17.
- Budiyanti, dan Emu, S. 2021. Kandungan Nutrisi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Metode Rakit Gantung pada Kedalaman Berbeda. *AquaMarine (Jurnal FPIK UNIDAYAN)*, 8(1): 27-33.

- Codex (Codex Alimentarius Commission). 2017. *Regional Standard for Laver Product CXS 323R-2017*. Washington: Food and Agriculture Organization of The United Nations-World Health Organization.
- Damayanti, M.T., Desmelati, D., dan Sumarto, S. 2020. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu Es Krim. *Berkala Perikanan Terubuk*, 48(3): 548-557.
- Dharmadewi, A.I.M. 2020. Analisis Kandungan Klorofil pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar *Food Supplement*. *Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 9(2): 171-176.
- Ernisti, W., Riyadi, S., dan Jaya, F.M. 2018. Karakteristik Biskuit (*Crackers*) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2): 88-100.
- Ervietasari, N., dan Larasaty, F.A. 2021. Na Kung Kung: Nori Dari Bahan Lokal Dengan Rasa Lele sebagai Inovasi Bisnis. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 2(1): 1-5.
- Fadhilurrohman, I., Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. 2023. Karakteristik Warna (*Hue, Chroma, Whiteness Index*), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam *Orthodox* (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1): 10-19.
- Falah, S., Aryani, A., dan Ratnasari, I. 2023. Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor* L.) terhadap Kualitas Gizi Dimsum Ikan Patin (*Pangasius* sp.). *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 4(1): 51-56.
- FAO. 2022. *The State of World Fisheries and Aquaculture 2022*. Towards Blue Transformation. Rome: FAO.
- Fatriyanti, D., Warsidah, W., Sofiana, M.S.J., dan Helena, S. 2022. Analisis Kandungan Proksimat dan Mineral Zink dari Makroalga *Eucheuma cottonii* di Perairan Lemukutan. *Oceanologia*, 1(1): 28-32.
- Finirsa, M.A., Warsidah, W., dan Sofiana, M.S.J. 2022. Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottoni*, Mocaf dan Sagu. *Oceanologia*, 1(2): 69-76.
- Fitri, A., Anandito, R.B.K., dan Siswanti, S. 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.
- Guntarti, A., dan Rulyani, A. 2020. Penetapan Flavonoid Total dan Uji Aktivitas Antioksidan Bayam (*Amaranthus tricolor* L.) Varietas Giti Merah Dan Giti Hijau. *Jurnal Farmasi Sains Dan Praktis*, 6(1): 51-59.

- Hafiludin, H. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1): 37-43.
- Hangga, U.K.H., dan Meiyasa, F. 2023. Kajian Sifat Kimiawi dan Organoleptik Nori dengan Perbandingan *Ulva reticulata* dan *Gracilaria* sp. *SEMINAR NASIONAL Sustainable Agricultural Technology Innovation (SATI)*, 1(1): 151-160.
- Harahap, D.E., Mukhlis, M., Mahmud, A., dan Suyanti, S. 2022. Pemamfaatan Pupuk Organik Kotoran Sapi Cair dan Kebutuhan Benih yang Dipakai Satuan Luas dalam Meningkatkan Pertumbuhan dan Produksi Bayam (*Amaranthus* sp). *Jurnal AGROHITA: Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 7(2): 403-408.
- Hardoko, M., Chamidah, A., Panjaitan, M.A., dan Haryady, A.N.F. 2021. Karakteristik Fisikokimia Bihun Beras Substitusi Parsial Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottoni*. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(2): 318-328.
- Hariwan, P., Kholil, M., dan Gadissa, A.A.N. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) (Studi Kasus: Laboratorium Mikrobiologi PT. Sandoz Indonesia). *Penelitian Dan Aplikasi Sistem Dan Teknik Industri*, 9(2): 203-219.
- Herawati, H., 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1): 17-25.
- Hidayati, S.H., Suryani, N., Rahmah, S., dan Yudistira, S. 2022. Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Pempek Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Bayam (*Amaranthus* spp). *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(1): 18-33.
- Husain, R., Umar, N.S., dan Suherman, S.P. 2023. Formulasi Tepung Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dalam Pembuatan Biskuit sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1): 47-59.
- Hwang, E.S., Ki, K.N., and Chung, H.Y. 2013. Proximate Composition, Amino Acid, Mineral, and Heavy Metal Content of Dried Laver. *Preventive nutrition and food science*, 18(2): 139-144.
- Ibrahim, I., Rubiah, R., Akmal, N., dan Izzatun, N. 2021. Pengaruh Penggunaan EM4 dan Sayur Segar sebagai Bahan Kompos Cair terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Bayam (*Amaranthus* sp). *Jurnal Biology Education*, 9(2): 149-165.
- Indarti, E., Zara, M.N., Srimarlita, A., dan Nur, B.M. 2022. Karakteristik Edible Film dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Variasi Konsentrasi. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(1): 34-39.
- Indriyani, R., dan Subeki. 2018. Kajian Pembuatan Nori dari Kombinasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). In:

Prosiding Seminar Nasional Patpi 2017 "Peran Ahli Teknologi Pangan Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional". Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung: 392-403.

Indriyani, R., dan Sumardilah, D.S. 2020. Efek Formula Daun Bayam dan Rumput Laut Meningkatkan Kandungan Kalsium dalam Produk Nori yang Disukai. *Jurnal Kesehatan Metro Sai Wawai*, 13(1): 1-10.

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.

Jamil, S.N.A. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan terhadap Sifat Kimia Otak-Otak Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 7(1): 12-21.

Jaziri, A.A., Sari, D.S., Yahya, Prihanto, A.A., dan Firdaus, M. 2018. Fortifikasi Tepung *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Mie Kering Sebagai Makanan Halal dan Thoyib. *Indonesia Journal of Halal*, 1(2): 109-116.

Kahi, E.R., Ngginak, J., dan Nitsae, M. 2021. Karakteristik Fisiko Kimia Nori Berbahan Dasar Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifer* L). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*, 6(1): 39-46.

Kaseng, E.S., dan Suhaeb, F.W. 2021. Analysis The Effect of the Use Seaweed (*Eucheuma cottonii*) as The Substitution Material to Tapioca Flour on The Quality of Snakehead Fish (*Channa striata*) Nugget. *Journal of Physics: Conference Series*, 1752(1): 012054.

Khasanah, M.M., Ujianti, R.M.D., Nurdyansyah, F., dan Ferdiansyah, M.K. 2020. Karakteristik Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Variasi Jenis Pengolahan Tepung Ikan dan Pati. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 15(2): 143-149.

Kurnia, J.F., Dewi, E.N., dan Kurniasih, R.A. 2021. Pengaruh Konsentrasi Bubur *Eucheuma cottonii* terhadap Karakteristik Selai Lembaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1): 43-49.

Kurniawati, H., dan Tunada, E. 2019. Upaya Peningkatan Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Bayam Cabut (*Amaranthus tricolor* L.) dengan Pemberian Pupuk Organik Cair (POC) Keong Mas pada Tanah PMK. *PIPER*, 15(29): 153-164.

Laili, R.D., Ethasari, R.K., dan Saidah, Q.I. 2023. Analisis Kandungan Zat Besi dan Kalsium pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2): 98-105.

Lalopua, V.M. 2017. Karakteristik Fisik Kimia Nori Rumput Laut Merah *Hypnea saidana* Menggunakan Metode Pembuatan Berbeda dengan Penjemuran Matahari. *Majalah Biam*, 14(1): 28-36.

- Lalopua, V.M., dan Onsu, A. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kamaboko Surimi Tetelan Ikan Tuna. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): 74-82.
- Loupatty, V.D. 2014. Nori Nutrient Analysis From Seaweed of *Porphyra Marcosii* In Maluku Ocean. *EKSAKTA: Journal of Sciences and Data Analysis*, 14(2): 34-48.
- Maharany, F., Nurjanah, S.R., Anwar, E., dan Hidayat, T. 2017. Kandungan Senyawa Bioaktif Rumput Laut *Padina australis* dan *Eucheuma cottonii* sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1): 10-17.
- 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.
- Manteu, S.H., Nurjanah, N., Abdullah, A., Nurhayati, T., dan Seulalae, A.V. 2021. Efektivitas Karbon Aktif dalam Pembuatan Garam Rumput Laut Cokelat (*Sargassum polycystum* dan *Padina minor*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3): 407-416.
- Masfria, M., Maulidar, N.P., dan Haro, G. 2018. Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium dan Magnesium Dalam Bunga Nangka (*Artocarpus eterophyllus* Lam.) Jantan secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 15(2): 81-87.
- Matanjudun, P., Mohamed, S., Mustapha, N.M., and Muhammad, K. 2009. Nutrient Content of Tropical Edible Seaweeds, *Eucheuma cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. *Journal of Applied Phycology*, 21: 75-80.
- Mubarok, A.Z., dan 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.
- Murtiwulandari, M., Archery, D.T.M., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L.H.S., Hulu, Y.H., Agaperesa, K., Khristanti, N.W., Kristiyanto, Y., Pamungkas, S.S., dan Handoko, Y.A. 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Hasil Panen Komoditas *Brassicaceae*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2): 136-143.
- Nastiti, A.S. 2016. *Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Pengental (Rumput Laut, Tepung Ketan) dan Jenis Bahan Tambahan Ekstrak Herbal (Jahe, Kunyit, Kencur, Kayu Manis) terhadap Kualitas Dodol*. [Skripsi]. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Nilasari, O.W., Susanto, W.H., dan Maligan, J.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3): 15-26.

- Notowidjojo, L., Ascobat, P., Bardosono, S., dan Tjahjana, J. 2021. The Potential of Seaweed Salt as an Alternative Low Natrium Salt: Safety and Sensory Test. *World Nutrition Journal*, 5(1): 47-52.
- Novita, E., Purbasari, D., Putrianggraini, L., dan Purnomo, B.H. 2023. Pengaruh Variasi Waktu Pengukusan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung *Maggot Black Soldier Fly*. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2): 374-383.
- Nua, E.N., Adesta, R.O., dan Conterius, R.E. 2021. Efektifitas Pemberian Biskuit Kelor (Bi-Kelor) terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil dengan Anemia. *JNC*, 4(2): 154-65.
- Nugraha, W., Koesoemawardani, D., dan Rizal, S. 2022. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori *Yoghurt* Rasa Pisang Ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2): 253-261.
- Nurchayani, R.R.A., Aminah, S., dan Kurniawan, M.F. 2022. Karakteristik Organoleptik dan Kimia *Snack* Nori dari Daun Chaya dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1): 60-70.
- Nurjanah, N., Jacob, A.M., Ramlan, R., dan Abdullah, A. 2020. Penambahan Genjer (*Limnocharis flava*) pada Pembuatan Garam Rumput Laut Hijau untuk Penderita Hipertensi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3): 459-469.
- Okvitasari, Y., Darmayanti, D., dan Ulfah, M. 2021. Pengaruh Pemberian Zat Besi dan Sayur Bayam terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil dengan Anemia di Wilayah Kerja Puskesmas Martapura I. *Jurnal Keperawatan Suaka Insan (Jksi)*, 6(1): 20-27.
- Ongge, D., dan 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.
- Orilda, R., Ibrahim, B., dan Uju. 2022. Pengeringan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* menggunakan Oven dengan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Terpadu*, 2(2): 11-23.
- Palupi, N.S., Indrastuti, N.A., dan Syamsir, E. 2020. Optimasi Penggunaan Karagenan dan Kalsium Sulfat pada Pembuatan Tahu Sutra dalam Pengembangan Pangan Fungsional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2): 272-285.
- Pamungkas, P.P., Yuwono, S.S., dan Fibrianto, K. 2019. Potensi Rumput Laut Merah (*Gracillaria gigas*) dan Penambahan Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Nori. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(3): 171-180.
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F., dan Siswanto, R.I. 2019. Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 3(1): 28-33.

- 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.
- Prabaningrum, S.D., Bintoro, V.P., dan Abduh, S.B.M. 2022. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengikat terhadap Nilai Rendemen, Kadar Air, Aktivitas Air dan Warna pada Nori Artifisial Daun Cincau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(2): 47-52.
- Pramudya, P.A., Fahmi, A.S., dan Rianingsih, L. 2022. Optimasi Suhu dan Waktu Pengeringan Nori Berbahan Baku *Ulva lactuca* dan *Gelidium* sp. dengan Penambahan Perisa Bubuk Kepala Udang Menggunakan *Response Surface Methodology*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(2): 100-109.
- Pranata, D., Asikin, A.N., Irawan, I., Kusumaningrum, I., dan 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.
- Praptiwi, I.I., dan Wahida, W. 2021. Kualitas Tepung Ikan di Pesisir Pantai Kabupaten Merauke sebagai Bahan Pakan. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 11(2): 157-164.
- Purwanti, A., Kurniawati, M.W., dan Waluyo, S. 2023. Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut pada Pembuatan Konsentrat Protein dari Daun Bayam dengan Pelarut KOH. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 4(1): 30-38.
- Purwanti, E., Rosyidah, A., Murwani, I.K., dan Ediati, R. 2019. Peningkatan Kualitas Aneka Olahan Bandeng: UMKM di Kelurahan Keputih. *IPTEK Journal of Proceedings Series*, 4: 18-20.
- Purwatti, N.P., Masliha, E., Pratiwi, L., Muflihati, I., Suhendriani, S., dan Ujianti, R.M.D. 2022. Perbandingan Karakteristik Donat dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan. *Agroindustrial Technology Journal*, 6(2): 58-77.
- Putri, B.R., Rotua, M., Muzakar, M., dan Eliza, E. 2022. Pengaruh Pemberian Biskuit Tepung Belut dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil Anemia di Puskesmas Ngulak Kecamatan Sanga Desa. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2): 103-114.
- Putri, D.S., Fuskah, E., dan Sutarno, S. 2022. Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L.) Akibat Pemberian Naungan dan Zat Pengatur Tumbuh. *Jurnal AGROHITA: Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 7(4): 657-664.
- Rahmadona, R., Mardiah, M., Rullyni, N.T., Respatiningrum, R., dan Harianja, R.R. 2022. Pengaruh Cookies Temvita sebagai *Snack* Sehat terhadap Kadar *Haemoglobin* Remaja Putri dengan Anemia. *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan*, 12(2): 103-110.

- Rahmaningrum, K.A., Bintoro, V.P., dan Rizqianti, 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.
- Rahmawati, A.S., dan Erina, R. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1): 54-62.
- Rianto, D., dan Ahmad, N. 2017. Optimalisasi Kandungan Serat pada Saus Bayam. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*, 2(2): 227-231.
- Rifa'i, M. 2020. *Pengambilan Keputusan. Ed. 1*. Jakarta: Kencana.
- Rijoly, S., Killay, A., dan Rupilu, J.A. 2020. Perendaman Pupuk Urea dan Tingkat Konsentrasi pada Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Rumphius Pattimura Biological Journal*, 2(1): 30-40.
- Riska, N., Suedy, S.W.A., dan Izzati, M. 2019. Kandungan Mineral dan Logam Berat pada *Biosalt* Rumput Laut *Padina* sp. *Jurnal Pro-Life*, 6(2): 171-179.
- Riski, I., Ibrahim, I., Bahri, S., Sulhatun, S., dan Nurlaila, R., 2022. Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan Bandeng Sebagai Gelatin menggunakan Metode Ekstraksi. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 1(4): 38-48.
- Ritonga, A.W., Rosyid, M.S.A., Anderson, A., Achmad, M., dan Chozin, P. 2021. Perbedaan Pertumbuhan dan Produktivitas Varietas Bayam Hijau dan Bayam Merah. *Jurnal Agro*, 8(2): 286-297.
- Riyanto, B., Trilaksani, W., dan 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.
- Rochima, E., Dewi, K.I., Pratama, R.I., dan Kurniawati, N. 2019. Pengaruh Penyaringan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* terhadap Mutu Nori. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(1): 1-10.
- Rosmana, D., dan Mahmudah, U. 2022. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Siomay Telur Ikan terhadap Peningkatan Kadar Haemoglobin pada Siswa Anemia Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2): 62-68.
- Ruaida, N., dan Soumokil, O. 2020. Analisis Zat Besi dan Daya Terima Pada Nugget Ikan Tongkol Dengan Substitusi Bayam. *Global Health Science*, 5(1): 44-49.
- 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*, 9(2): 111-118.
- Safitri, E., Anggo, A.D., dan Rianingsih, L. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Kualitas dan Daya Terima *Fish Flakes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1): 52-61.

- Sandrasari, D.A., dan Chusna, A.C. 2020. Karakteristik *Crispy Cookies* Kaya Serat Berbahan Dasar Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2): 105-114.
- Sangadji, S., Breemer, R., dan Mailoa, M. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus* L.) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Stik Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1): 166-175.
- Santoso, B., Ronasari, H., Parwiyanti, P., dan Hermanto, H. 2020. Penambahan Sayuran Bayam pada Pengolahan Stik Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Terigu. Seminar Nasional Lahan Suboptimal, 1: 190-196.
- Saparinto, C., dan Suyantoro, S. 2013. *Grow Your Own Vegetables: Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer Di Pekarangan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Saputra, R.F., dan Nuryanti, N. 2018. Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein dan Tembaga (Cu) pada Sayuran di Pasar Sunter Jakarta Utara sebagai Bahan Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(2): 150-161.
- Saputri, D., Septinova, D., Wanniatie, V., Riyanti, R. 2022. Pengaruh Lama Marinasi dengan Air Kelapa Terfermentasi terhadap Komposisi Kimia Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 6(2): 199-206.
- Sari, B.L., Dewi, E.N., dan Fahmi, A.S. 2022. Pengaruh Penambahan *Spirulina platensis* sebagai Sumber Protein Nabati pada Daging Analog bagi Vegetarian. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2): 76-83.
- Sari, Y.V., Rejeki, F.S., dan Puspitasari, D. 2020. Formulasi *Cookies* dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) menggunakan Teknik Pemograman Linier. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1): 88-98.
- Setiawan, R.D., Zakaria, F.R., Sitanggang, A.B., Prangdimurti, E., Adawiyah, D.R., dan Erniati. 2019. Pengaruh Perbedaan Waktu Panen Terhadap Karakteristik Kimia Biji Kecipir. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(2): 133-142.
- Setiawati, T., Rahmawati, F., dan Supriatun, T. 2018. Pertumbuhan Tanaman Bayam Cabut (*Amaranthus tricolor* L.) dengan Aplikasi Pupuk Organik Kascing dan Mulsa Serasah Daun Bambu. *Jurnal Ilmu Dasar*, 19(1): 37-44.
- Sholiha, I. 2019. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) menjadi Dawet Rumput Laut. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 6(1): 1-6.
- Sihite, N.W., Eliza, E., dan Zebua, E.A. 2023. Daya Terima Fortifikasi Tepung *Eucheuma Cottonii* pada Produk Dimsum sebagai Alternatif Pangan Kaya Serat. *Jurnal Sehat Mandiri*, 18(1): 42-52.

- Sikha, U.U., Rosida, R., dan Wicaksono, L.A. 2021. Karakteristik *Snack* nori dari Sayur Pakis dan Ikan Teri dan Penambahan Gliserol. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2): 84-90.
- Sipahutar, Y.H., Rahman, M., dan Panjaitan, T.F. 2020. Pengaruh Penambahan Karagenan *Eucheuma cottonii* terhadap Karakteristik Ekado Ikan Nila. *Aurelia Journal*, 2(1): 1-8.
- Sitanggang, A.B. 2020. Peran Penting Hidrokoloid Dalam Produk Konfeksioneri. *Foodreview Indonesia*, 15(5): 50-55.
- Sofwan, A.G., Nurbaya, S., Adiansyah, A., dan Sitanggang, P. 2018. Analisis Kadar Kalsium dan Besi pada Daun Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss) dan Daun Tanaman Bayam Kakap (*Amaranthus hybridus* L) secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Farmanesia*, 5(1): 22-27.
- Stevani, N., Mustofa, A., dan Wulandari, Y.W. 2019. Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung (*Ipomoea reptans* Poir). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2): 85-96.
- Subeki, S., Asih, I.P., Setyani, S., dan Nurainy, F. 2018. Kajian Formulasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Sifat Sensor dan Kimia Nori. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. 357-365.
- Suhada, R.I., Fitriani, A., Widiyanti, F.L. 2019. Efektivitas Sayur Bayam terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Remaja Putri di SMP 3 Kalasan, Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1): 16-26.
- Sulistyaningrum, T.W., dan Elita. 2015. Kajian Penambahan Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Sifat-Sifat Organoleptik Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science)*, 4(2): 66-70.
- Suwati, S., Romansyah, E., Syarifudin, S., Purnomo, H.A., Damat, D., dan Yandri, E. 2021. Comparison Between Natural and Cabinet Drying on Weight Loss Of Seaweed *Eucheuma cottonii* Weber-van Bosse. *Sarhad Journal of Agriculture*, 37(1): 1-8.
- Syafitri, T., Hafiludin, H., dan Chandra, A.B. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dari Perairan Sumenep sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 15(2): 160-168.
- Syarifuddin, D.P.I., Dini, I., dan Aulia, A. 2021. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu (Daya Patah dan Organoleptik) Mie Kering. *Jurnal Chemica*, 22(1): 23-28.
- Syifahaque, A.N., Siswanti, S., dan Atmaka, W. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Organoleptik Cookies

- dengan Alpukat sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2): 119-133.
- Tamungku, A.E.T., Mongi, E.L., Harikedua, S.D., Sanger, G., Lohoo, H.J., Mentang, F., dan Dotulong, V. 2020. Efek Perendaman terhadap Kandungan Serat Kasar, pH dan Skor Sensori Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(3): 88-92.
- Taswin, N.S., Asmawati, dan Haryani, S. 2022. Kajian Literatur Pembuatan *Fruit Leather* dari Labu Kuning dan Wortel. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3): 264-270.
- Tianasaria, E., Junaidi, M.A.S., dan Distantina, S. 2018. Nori Berbasis Rumput Laut *Ulva lactuca* Linnaeus dan *Eucheuma cottonii*: Pengaruh Komposisi. *Prosiding SNTK Eco-SMART*, 1(1): 115-121.
- Trisnawati, M.I., dan Nisa, F.C. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 237-247.
- Tuiyo, R., dan MoO, Z.A. 2023. Kandungan Karagenan dan Kekuatan Gel (*Kappaphycus alvarezii*) Hasil Budidaya Teknologi Kultur Jaringan Secara Massal Basmingro. *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1): 27-35.
- Utama, R.S., Fajri, P.Y., Agustina, A., dan Rahayu, C. 2021. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik dan Sensories Krim Santan Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2): 3831-3841.
- Valentine, G., Sumardianto, dan Wijayanti, I. 2020. Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Gelidium* sp. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2): 295-302.
- Widoyoko, A.P.H., dan Septianto, R. 2020. Pengaruh Anemia terhadap Kematian Maternal. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(1): 1-6.
- Widyasaputra, R., Bimantio, M.P., Oktavianty, H., dan Ruswanto, A. 2022. Karakteristik Viskositas dan Titik Leleh pada Campuran Minyak Sawit Merah dan Minyak Jagung. *Prosiding Seminar Nasional Instiper*, 1(1): 225-232
- Wijayanti, N.E., Fattah, N., Megawati, M., dan Nawawi, M.I. 2021. Pola Pertumbuhan Ikan Bandeng *Chanos chanos* Forsk Di Tambak Larea Rea Kel Lappa Kab Sinjai. *Tarjih Fisheries and Aquatic Studies*, 1(2): 88-92.
- Wulandari, D., Kilawati, Y., dan Fadjar, M. 2018. Activity Of Compounds On Seaweed *Eucheuma cottonii* Extract as Antioxidant Candidate to Prevent Effects of Free Radical in Water Pollution. *Research Journal of Life Science*, 5(3): 173-182.
- Wulandari, N.K.A., Kaca, I.N., dan Suwitari, N.K.E. 2021. Pengaruh Pemberian Pupuk Kotoran Sapi dan Kambing dengan Dosis Berbeda terhadap Kualitas Rumput Setaria (*Setaria sphacelata*). *Gema Agro*, 26(1): 72-77.

- Wulandari, R., Indriana, D., dan Amalia, A.N. 2019. Kajian Penggunaan Hidrokoloid sebagai Emulsifier pada Proses Pengolahan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1): 28-40.
- 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.
- Wulansari, A., Dewi, E.K., Andriani, R., dan Rasulu, H., 2022. Karakteristik Kimia, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan Nori Tiruan Berbahan Dasar *Ptilophora pinnatifida* dengan Variasi Penambahan Daun Kelor. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agribisnis UMMU-Ternate)*, 15(1): 76-83.
- Yanuarti, R., Nurjanah, N., Anwar, E., dan Pratama, G. 2017. Kandungan Senyawa Penangkal Sinar Ultra Violet dari Ekstrak Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* dan *Turbinaria conoides*. *Majalah Ilmiah Biologi BIOSFERA: A Scientific Journal*, 34(2): 51-58.
- Yustina, I., Sa'adah, Z., dan Azis, F.N. 2017. Kajian Kualitas Pasca Panen Sawi (*Brassica juncea* L) yang Dipupuk menggunakan Tiga Jenis Pupuk Kandang dan Urea. Prosiding Seminar Nasional "Mewujudkan Kedaulatan Pangan pada Lahan Sub Optimal Melalui Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi". Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. 523-528.
- Yusuf, Y.N., Wahyuni, F., Syamsul, M., dan Nurcahyani, I.D. 2023. Uji Daya Terima, Analisis Kadar Protein dan Zat Besi *Nugget* Sayur Bayam dengan Substitusi Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 18(1): 8-16.
- 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. 2018. *Pengaruh Rasio Ikan Teri dan Rumput Laut Eucheuma spinosum terhadap Sifat Fisikokimia Nori*. [Skripsi]. Mataram: Universitas Mataram.
- Zuryanti, D., Rahayu, A., dan Rochman, N. 2016. Pertumbuhan, Produksi Dan Kualitas Bayam (*Amaranthus tricolor* L.) pada Berbagai Dosis Pupuk Kandang Ayam dan Kalium Nitrat (KNO₃). *Jurnal Agronida*, 2(2): 98-105.