

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Alam, A. 2007. Kualitas Rumput Laut Jenis *Eucheuma* di Perairan Desa Punaga Kabupaten Takalar. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Makasar : Universitas Hasanudin.
- Ali, S. S. R., Ramachandran M., Chakma S. K., and Sheriff M. A. 2017. *Proximate Composition of Commercially Important Marine Fishes and Shrimps from the Chennai Coast India*. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies* 5(5). Hal 113-119.
- Amano, H dan Noda H. 1993. *Natural Occurance Of Denaturated Phycoerythrin During Porphyra Cultivation*. *Hydrobiologia* 260-261(1).
- Amrullah. W. S. 2105. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Stik Alga Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Mysis sp.*). Skripsi. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- 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.
- AOAC. 2007. *Official Method of Analysis*. Washington D. C. : Assosiation of Official Agricultural Chemists.
- Aryani dan Norhayani. 2011. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras Terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus caprio*). *Journal of Tropical Fisheries*. 6(2). Hal 593-596.
- Asfan. 2008. Unit Proses Pembuatan (*Grilling-Packaging*) Terasi untuk Meningkatkan Kapasitas dan Kualitas Produksi. *Rekayasa*. 1(2). Hal 122-131.
- Astuti, T., Widowati, E., dan Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik dan Kimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata L.*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1). Hal 6-14.

- Azhar, Z. 2019. Karakteristik *Fruit Leather* dari Perlakuan Proporsi Jambu Air (*Syzygium aqueum*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Baeza, R. I., Carp D. J., . Pe´rez O. E., and Pilosof 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.
- Balange, A. K., Xavier K. A. M., Kumar S., Nayak B. B., Venkateshwarlu G., and Shitole S. S. 2017. *Nutritient Profiling of Traditionally sun-dried Acetes*. *Indian Journal of Fisheries* 64. Hal 264-267.
- Bunyaphatsara, N. dan Lemmens R. H. M. J. 1999. *Plant resources of South East Asia. Leiden: Backhuys Publishers*. *Food Biotechnology* 19: 227-246.
- Codex. 2017. Joint FAO/WHO Food Standards Programme : Switzerland
- Cofradez, S. Guerra, Caballo J., Martin F., and Colmenero J. 2000. *Plasma Protein And Soy Fibre Content Effect On Bologna Sausage Properties As Influenced By Fat Level*. *Food Chemistry And Toxicology*. 62(2). Hal 281-287.
- DeMan, M.J. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. Jakarta : ITB-Press.
- Distantina, S., Fadilah, Y.C. Danarto, Wiratni & Moh., Fahrurrozi. 2009. Pengaruh Kondisi Proses Pada Pengolahan *Eucheuma cottonii* Terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karagenan. *Ekuilibrium*. 8(1). Hal 35-40.
- Djarismawati. 2004. Pengembangan model/kemitraan dalam peningkatan sanitas pengelolaan makanan di daerah objek wisata. Badan Litbang Kesehatan Departemen Kesehatan RI.
- 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). Hal 38-44.
- Estiasih, T dan Ahmadi K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Farand, R. J. 2020. Optimasi Konsentrasi Pektin, Pati dan *Plasticizer* Dalam Pembuatan *Edible Film* Berbahan Dasar Pektin Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata L. Miers*). Bandung : Universitas Katolik Parahyangan.

- Fardiaz S. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Mikrobiologi Pangan PAU. Bogor : 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 Agroindustri*. 3(3). Hal 972-983.
- Fransiska, D., Siti N. K. A., Murdinah., dan Susiane M. 2015. *Carrageenan as Binder in The Fruit Leather Production*. KNE Life Science. 1.
- Gallaher, D. 2000. Dietary Fiber and its Physiological Effect in Essential of Functional Food. Maryland : Schmidl, M.K T.P (Eds).
- Ghanem, A. and Skonberg, D. 2002. *Effect of Preparation Method on the Capture and Release of Biologically Active Molecules in Chitosan Gel Beads*. *J Appl. Polym. Sci.* 17(84). Hal 405–413.
- Ginanjari, B. M. R. 2013. Evaluasi Mutu Fisik, Mikrobiologi, dan Sifat Fungsional Gel Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr.*) dalam Kemasan dengan Perlakuan Pasteurisasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : IPB.
- Glicksman. 1979. *Food Hydrocolloids*. General Food Corporation. Tarrytown : New York. 2(1). Hal 13-15.
- Glicksman. 1983. *Food Hydrocolloids Vol. II*. Florida : CRC Press.
- Gontard, N., Guilbert, S., Cuq. J.L. 1994. *Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties at an Edible Wheat Gluten Film*. *Journal of Food Science*. 58 (1). Hal 206-211.
- Hasanah, H. 2007. Nori Imitasi dari Tepung Agar Hasil Ekstraksi Rumput Laut Merah Gelidium sp. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Hasbullah R, Fardiaz D. 1998. Pengembangan Proses Instanisasi Bubuk Cincau Hitam. In: Seminar Nasional Makanan Tradisional, Bogor, 21 Februari 1998. 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.
- Heiter, C. 2007. *The Sushi Book*. USA : Things Asian Press.

- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid III. Jakarta : Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori Dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii*. Skripsi. Padang : Universitas Andalas.
- Illi, 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. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent*. Chichester: Willey Blackwell Publishing Ltd. Hal. 31-47.
- Ismanto, S. D., Novelina dan Fauziah A. 2016. Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia, M*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik *Crackers* yang Dihasilkan. Seminar Nasional PATPI : Makassar.
- Isnaini, S. F. 2018. Karakteristik Nori Dari Daun Kelor Dengan Penambahan Karagenan Dan Pati Garut Sebagai Bahan Pembentuk Gel. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Jember : Universitas Jember.
- Iqbal, M. K. R., Sri W., dan 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). Hal 641-647.
- Jinap, S dan Hajep, P. 2010. Glutamate. *It's Applications in Food and Contribution to Health*. Journal Appetite 55. Hal 1-10.
- Jumeri. 2002. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula dan Natrium Benzoat Terhadap Mutu dan Daya Simpan *Leather* Nenas. Skripsi Fakultas Pertanian. Pekanbaru : Universitas Riau.
- Karni, R. N. 2011. Penentuan Waktu Akhir Sineresis Pada Beberapa Bahan Cetak Alginate. Skripsi. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Kartika, B., P. Hastuti dan Supartono W. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Katrin,. Elya, B., dan Shodiq, A. M. 2012. Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi daun cincau hijau rambat (*Cyclea Barbata Miers.*) serta identifikasi golongan senyawa dari fraksi paling aktif. Journal Bahan Alam Indonesia 8. Hal 118-124.

- Kidd, P. 2011. Astaxanthin, *Cell Membrane Nutrient with Diverse Clinical Benefits and Anti-Aging Potential*. Alternative Medicine Review. Cell biology University of California. ISSN. Hal 355-362.
- 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.* 89. Hal 617-622.
- Kusnandar, F. 2010. *Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Legowo, A. M. Dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Fakultas Peternakan.Semarang : Universitas Diponegoro.
- Levine, I. A. Dan Sahoo D. 2010. *Porphyra : Harvesting Gold From The Sea*. New Delhi : International Publishing House Pvt. Ltd.
- Lidiasari, E., Merynda I. S. dan Friska S. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapiar Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*.
- Lokesh D, Amitsankar D. 2012. *Pharmacognostical evaluation and stablishment of quality parameters of medical plants of north-east india used by folklore healers for treathment of hypertension*. *J Pharmacogn* 4:27. Hal 30-37.
- Loupatty, V. D. 2015. *Nori Nutrient Analysis from Seaweed of Porphyra marcosi in Maluku Ocean*. *EKSAKTA*. 14(2). Hal 34-48
- Mahmud M.K., Hermana, N A. Zulfianto, R. R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kompas Gramedia.
- Malik, V. S, Schulze MB, dan Hu FB. 2009. Intake of sugar-sweetened beverages and weight gain: a systemic review. *American Journal of Clinical Nutrition*. 84(2). Hal 274-288.
- Mangkusubroto, K dan Listiarini C. 1987. *Analisa Keputusan, Pendekatan Sistem Dalam Manajemen Usaha dan Proyek*. Bandung : SisteKon.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. *Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III*. Bandung : ITB.
- Mulyasari. Samsudin R., dan Makatutu D. 2019. *The Quality Of The Shrimp Head Meal Fermented Using Bacillus Sp. PAS7 Isolates At Different Dosages Of Inoculum As Fish Feedstuff*. International Conference on Tropical Limnology. IOP Publishing. Hal 1-7.
- Murdinah. 2010. *Penelitian Pemanfaatan Rumput laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan*. Laporan Akhir Program Insentif Peningkatan Kemampuan

Penelitian dan Perekayasa Tahun 2010. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

- Murhadi, Nurdin SU, Aprizal D, & Maryanti. 2009. Pengaruh Penambahan Ekstrak Cincau Pohon (*Premna oblongifolia* L Merr.) Pada Pakan Terhadap Kandungan Bakteri Asam Laktat *Digesta* dan Efek Laksatifnya Pada Tikus Percobaan. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(2). Hal 129-141.
- Muthmainnah. 2012. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Kayu dalam Pembuatan Kukis yang Mengandung Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru : Universitas Riau.
- Noviati, D. A. 2002. Pemanfaatan Daun Katuk (*Souropus andogynus*) Meningkatkan Kadar Kalsium *Crackers*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian. Bogor : IPB.
- Nurdin, S. U., Zuidar., Suharyono., *Dried Extract From Green Cincau Leaves as Potential Fibre Sources for Food Enrichment*. 2005. African Crop Science Conference Procceding. 7. Hal 655-658.
- Nurdin, S. U., A. S. Suharyono dan Rizal, S. 2007. Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 13(1). Hal 4-9.
- Ogawa, H., Tuyosi O., dan Takahide S. 1991. *Texture of Nori Porphyra spp*. Nippon Suisan Gakkaishi. 57(2). Hal 301-306.
- Palupi. H. T. 2015. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cycle barbata* L. Miers) dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(1). Hal 27-35.
- Pitojo, S. 1998. Aneka Tanaman Bahan Cincau. Yogyakarta : Kanisisus.
- Pitojo, S. dan Zumiyati. 2005. Cincau: Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya. Tangerang : PT. Agromedia Pustaka.
- Priatni, A., & Fauziati. 2015. Karakteristik Sifat Fisik Kimia dan Deskriptif Nori dari Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 9(2). Hal 96-106.
- Pritanova, R. 2013. *Development Of Nori Like Product From Spinach (Amaranthus tricolor L.)*. Skripsi. Tangerang : Swiss German University.
- Putra, S E., Netti, H., dan Akhyar A. 2015. Kandungan Zat Besi dan Konsumsi Kukis Ubi Jalar Ungu Dengan Rasi Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon. *Jom Faperta*. 2(1). Hal 1-10.

- Ramadhan, Y. A., Eddy A., Yayat D., dan Evi L. 2019. *Differences Of The Way of Drying Nori from Raw Seaweed Gracilaria sp. Based On the Level of Preferences*. World Scientific News 133 (2019). Hal 12-22.
- Rifansyah, A. 2016. Isolasi dan Karakterisasi Karaginan dari Alga Merah *Eucheuma cottonii* dengan Metode Pengendapan Garam Alkali. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Lampung : Universitas Lampung.
- Roopyai, K., Parkpoom. T., Prapasri. S. 2012. *Development Of Solid Lipid Nanoparticles Containing Astaxanthin From Shrimp Shell Extract*. Department of Pharmaceutics and Industrial Pharmacy, Faculty of Pharmaceutical Sciences. Thailand : Chulalongkorn University. Bangkok.
- 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.
- Rosidasi, D., Abun, Widjastuti, T. 2011. Penggunaan Tepung Limbah Udang Windu (*Penaeus Monodon*) Produk Pengolahan Kimiawi Dalam Ransum Ayam Broiler Terhadap Performans Dan Income Over Feed And Chick Cost. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Bandung : Universitas Padjadjaran.
- Saha, D and Suvendu B. 2010. Hydrocolloids as Thickening and Gelling Agents in Food: A Critical Review. *J Food Sci Technol*. 47(6). Hal 587-597.
- Siagian, P. 1987. *Penelitian Operasioanal*. Jakarta : UI Press.
- Siagian, P. 2011. *Penelitian Operasional Edisi III*. Jakarta : UI Press.
- Silitonga, H., Herawati N., dan Johan V. S. 2015. Penambahan Tepung Tempe, Tepung Udang Rebon dan Perisa dalam Pembuatan Kukis Sukun. *Jom Faperta*. 2(1). Hal 1-8.
- 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.
- Setiyorini E.I. 2013. Pengaruh Penambahan Udang Rebon dan Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Kerupuk Udang Rebon. *E-Journal Boga*. 2 (1). Hal 44-50.
- Setiyowati, D., Ayub A. F. dan M. Zulkifli. 2016. *Statistik Sumber Daya Laut dan Pesisir*. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Shodiq, Ali Muhammad. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun Cincau Hijau Rambat (*Cyclea Barbata Miers.*) dan Identifikasi Golongan

Senyawa dari Fraksi yang Paling Aktif. Universitas Indonesia. Jurnal Bahan Alam Indonesia. 8(2). Hal 118-124.

Soekarto, S. T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

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.

Subagio, A dan Morita, N. 2001. No Effect Of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein. Food Res. Int. 34.

Sudarmadji, S., H., Bambang dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty.

Suhardi. 1992. Buku Monograf Khitin dan Khitosan. Yogyakarta : PAU Universitas Gajah Mada.

Sundari dan Dian. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jakarta : Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan.

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.

Suryaningrum, T. D. 1988. Kajian Sifat-Sifat Mutu Komoditas Rumput Laut Budidaya Jenis *Euचेuma cottonii* dan *Euचेuma spinosum*. Thesis. Bogor : Intitut Pertanian Bogor..

Suryaningrum, T. D., Wikanta, T., dan Kristiana, H. 2006. Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Rumput Laut *Halymenia harveyana* dan *Euचेuma cottonii*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 1(1). Hal 51-64.

Syahada, R.N. 2013. "Pengaruh Pengeringan dan Lama Penggorengan terhadap Pembuatan Nori Snack Dari Rumput Laut Capuran (*Ulva Lactuca L.*) dan (*Gracilaria sp.*)". Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perairan. Fak. Perik. dan Ilmu Kelautan. Bogor : IPB..

Syariffudin, A. Dan Yunianta. 2015. Karakteristik *Edible Film* dari Pektin Albedo Jeruk Bali dan Pati Garut. Jurnal Pangan Argoindustri. 3(4). Hal 1538-1547.

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. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Bandung : Universitas Padjajaran.
- Tunggal, W. W. I. Dan Tri, Y. H. 2015. Pengaruh Konsentrasi KOH Pada Ekstraksi Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Dalam Pembuatan Karagenan. KONVERSI. 4(1). Hal 32-39
- Widiana, D. R. 2019. Karakteristik Gel Cincau Hijau Perdu (*Premna oblongifolia* Merr.) Dengan Penambahan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campalanatus* B.). Skripsi. Lampung : Universitas Lampung.
- Winarno, F. G. 2009. Gizi Teknologi dan Konsumen. Jakarta : PT Gramedia.
- Winarsih, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta : Kanisius.
- Wirakarta, M.A, Djoko, H. dan Nuri, A. 1999. Prinsip Teknik Pangan. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Wirakusumah, E. S., 2007. Mencegah Osteoporosis. Penebar Plus, Jakarta.
- Smith, H. P. dan L. H. Wilkes, 1990. Mesin dan Peralatan Usaha Tani. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Wulandari, D. 2017. Pengaruh Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) Terhadap Kadar HDL, LDL, dan Kolesterol Total Serum Darah Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Hiperkolestrolema. Skripsi. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- 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.
- Yamamoto, T. and Fujisaka, K. 1999. *Prompt Information On Red Tides in Cultural Grounds of Nori (Edible Laver)* (eds.). New York : Elsevier.
- Yang., Haisheng., Yang, R., Sun, x., Zhai, H., Li., K.2011 *Astaxanthin Production by Phaffia rhodozyma Fermentation of Cassava Residues Substrate*. Hainan University. China.
- 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. Hal 37 – 43.
- Zulfa, I., M. Abbas Z., dan Wiharyani W. 2018. Pengaruh Rasio Ikan Teri Dan Rumput Laut *Euचेuma spinosum* Terhadap Sifat Fisikokimia Nori. Artikel Ilmiah. Mataram : Universitas Mataram.