

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara : Jakarta.
- Afif, M., Nanik, W., dan Sri, M. 2018. Pembuatan dan Karakteristik Permen Jelly dari Biji Alpukat dengan Penambahan Sorbitol. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(2): 213:226.
- Agusta, N. E, Amalia L, dan Hutami, R. 2017. Formulasi Nori Artifisial Berbahan Baku Bayam (*Amaranthus hybridus L.*). *Jurnal Agroindustri*. 3(1) : 19-27.
- Ahmed R, Ashtari A dan Yarman MS. 2008. Development and Caracterization of a Novel Biodegradable *Edible Film* Obtained From Psyllium Seed (*Plantago ovata Forsk*). *Journal of Food Engineering*. 109(4) : 745-751.
- Akter S, Hossain M, Ara I, and Akhtar P,. 2014. Investigation of In Vitro Antioxidant, Antimicrobial and Cytotoxic Activity of *Diplazium esculentim (Retz) Sw*. *International Journal of Advances in Pharmacy, Biology and Chemistry*. 3(3) : 723-733.
- Al-Awwaly, K., Manab dan E. Wahyuni. 2010. Pembuatan *Edible Film* Protein Whey: Kajian Rasio Protein dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(1): 45-56.
- Amaliya, R.R., dan Widya, D.R.P. 2014. *Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih sebagai Antibakteri*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 43-53.
- Aminah, Maryam S, Baits M, dan Kalsum U. 2015. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Berdasarkan Tempat Tumbuh dengan Metode Peredaman DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 3(1) : 146-150
- Amrullah F. 2012. Kadar Protein dan Ca pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepah Kelapa. Naskah Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat : Jakarta. Hal 14-15
- Anker, M., Mats, S., and Anne Marrie, H,. 2000. Relationship Between The Microstructure and The Mekanical and Barrier Properties of Whey Protein Film. *Agric Food*.

- AOAC. 2012. Official Methods of Analysis 19<sup>th</sup> Edition. Benjamin Franklin Station. Washington. Hal 32-33.
- Aryati ,E dan Darmayanti ,S,W,A,. 2014. Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp.*) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. ODONTO Dental Journal. 1(2).
- Astawan, M. 2004. Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai : Solo.
- Basuki K.E, Yulistiani R, Hidayat R. 2018. Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada Pembuatan Roti Tawar. Skripsi. UPN Jatim : Surabaya.
- Coniwanti, P., Dewi , P., dan Diana, M. P. 2014. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol dan VCO (Virgin Coconut Oil) Terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Tepung Aren. Jurnal Teknik Kimia. 20(2). 17-24.
- Damat. 2008. Efek Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Garut Butirat. Agritek. 16(3) : 333-339.
- Dangaran, L,K,, Renner-Nantz and J,M Krochta. 2004. Crystallization Inhibitor Effect On Rate of Gloss Fade of Whey Protein Coating. Department of Food Science and Technology. University of California.
- Darni Y., Herti U. dan Siti N.A. 2009. Peningkatan Hidrofobisitas dan Sifat Fisik Plastik Biodegradabel Pati Tapioka ; dengan Penambahan Selulosa Residu Rumput Laut *Euchema spinossum*. Lampung : Universitas Lampung.
- Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan : Bogor.
- Efendi, H. M. 2001. Modifikasi dan Penggunaan Pemplastis Turunan Asam Oleat pada Matriks Polivinil Klorida. Tesis Program Pasca Sarjana USU : Medan.
- Fadhillah H.N, Aziz I, dan Hendrawati. 2017. Penggunaan H-Zeolit dan Tawas dalam Pemurnian *Crude Glycerol* dengan Proses Adsorpsi dan Koagulasi. Jurnal Kimia VALENSI : Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia. 3(1) : 35-43.
- Giury. 2006. The Irish Seaweed Industry. <http://www.seaweed.ie/Algae.html> Diakses [26 September2008].
- Handito, D. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film. Jurnal Agroteksos. 2(3) : 151-157.

- Haris, H. 1999. Kajian Teknik Formulasi Terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Ubi Kayu, Aren dan Sagu untuk Pengemasan Produk Pangan Semi Basah. (Disertasi). Bogor. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Hermawan, Purwanti L., Dan Dasuki A.U., 2017. Identifikasi Senyawa Flavonoid dari Daun Sayur pakis (*Diplaium esculentum (Retz.) Swartz*). Prosiding Farmasi. 3(2).
- Herudiyanto, M., Sekar S.S., dan Cucu S. A. 2010. *Pengaruh Imbangan Mangga Kweni (Mangifera odorata Griff.) dengan Wortel (Daucus carota L.) serta Penambahan Gliserol Terhadap Beberapa Karakteristik Fruit Leather.*Jurnal Teknotan. 2(1) : 11-17.
- Hovenkamp, P. H., and Umi, K. Y. 2003. *Diplazium Swartz*. In : de Winter, W.P and Amaroso, V.B (Editors) : Plant Resources of South-East Asia No 15 (2). Cryptograms : Ferns and fern allies. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia. pp, 96-99.
- Huri D dan Fitri, C.N. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (4). Hal 29-40.
- Hutching, J. B. 1999. Food Colour and Appearance. Second Edition. Springer Publisher : US.
- Jasman, T. 2004. Bundes (*Danish seine*) dan Dampaknya Terhadap Kelestarian Stok Ikan di Perairan Kota Tegal. Tesis. Universitas Diponegoro : Semarang.
- Jayanur. 2008. Pola Konsumsi Makanan Tradisional. Kawan Pustaka : Jakarta.
- Kahayanis, N. 2019. Pengaruh Perbandingan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Bubur Daun Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Terhadap Karakteristik Nori Analog. Doctoral Dissertation. Universitas Pasundan.
- Kaushik A., Kaushik J.J., Gemal S., dan Gaim D., 2011. Preliminary Studies on Anti-Imflammatory Activities of *Diplazium esculentim* in Experimental Animal Models. International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research. 2 (5) : 1252
- Kaushik A, Jijta C, Kaushik J.J, Zeray R, Ambesajir A, and Bayene L. 2012. FRAP (Ferric Reducing Ability of Plasma) Assay and Effect of *Diplazium esculentim (Retz) Sw.* (A Green Vegetable of North India) on Central Nervous System. India J Nat Prod Res. 3(2) : 228-231
- Kusumanto, D. 2014. Nori Makanan Super Khas Jepang untuk Diet Berbahan Rumput Laut *Phorphyra*. <http://tekyang.blogspot.com/2014/10/nori.html> Diakses 3 Februari 2015

- Kusumawati H.D, dan Putri R.D.W,. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film* Pati Jagung yang Diinkoporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1) : 91-100.
- Lismawati. 2011. Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Kentang (*Solanum tuberosum L.*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar.
- Luditasari A.F.D., Puspitasari A, dan Lestari I. 2019. Aktivitas Antioksidan Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Segar dan dengan Pengolahan. *Jurnal Analis Kesehatan Sains*. 8(2) : 710-716.
- Magdalena, A. F. 2010. Dinamika Stok Ikan Teri *Stolephorus indicus* di Teluk Banten Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Maryana. 1990. Penambahan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata (L) Walp.*) dan campuran Keduanya pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilisima Pohl*). Skripsi. IPB : Bogor.
- Ningsih, S. H. 2011. *Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Noda, H dan Iwada, S. 1978. Nori Seihin Kojo no Tebiki. National Feseration of Nori and Shellfisheries Cooperative Association :Tokyo.
- Oses, J. F., Vazquaz, M. P., dan Islas, R. 2009. *Development and Characterization of Composite Edible Films Based on Whey Protein Isolate and Mesquite Gum*. *Journal Food Engineering*, 92(1): 56-62.
- Paramawati, R. 2001. Properties of Plasticized-Zein Film as Affected by Plasticizer Treatments. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rodriguez, M., Oses, J., Ziani, K. and Mate, J.I. 2006. Combined Effect of Plasticizer and Surfactants on The Physical Properties of Starch Based Edible Films. *Food Rest. Int.*, 39, 840-846. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2006.04.002>.
- Rusli, A., Salangke., dan Mulyati, M. T. 2017. *Karakterisasi Edible Film Karagenan dengan Pemplastis Gliserol*. *JPHPI*, 20(2): 219-229.
- Seftiono H, dan Puspitasari D,. 2019. Analisis Organoleptik dan Kadar Serat Nori Analog Daun Kolesom (*Talinum Triangulare (Jacq.) Willd.*) *Jurnal Bioindustri*. 2 (1).
- Sholitan W. N., Fitriani A, Innayatuhubba A.G., Nurlaily A.D., dan Esti W. 2017. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fisik dan

- Sensoris Nori Fungsional Daun Singkong. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(2) : 123-127.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta : 14-15.
- Sudirman S. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Kangkung Air (*Ipomoea aquatica Forsk.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Syafitri D. V., Purwanti L., Sadiyah R. E. 2017. Identifikasi Senyawa yang Memiliki Aktivitas Antioksidan pada Daun Sayur pakis (*Diplazium esculentum (Retz.) Swartz*) dengan Metode DPPH. *Prosiding Farmasi*. 3 (2) : 534-542.
- Teddy, M. S. 2009. Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis *Gracilaria sp.* Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB : Bogor.
- Tongco V. V. J, Villaber P. A. R, Aguda M. R, dan Razal A. R,. 2014. Nutritional and Phytochemical Screening, and Total Phenolic and Flavonoid Content of *Diplazium esculentum (Retz.) Swartz* from Philipines. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 6(8) : 238-242.
- Turot M, Polii B, dan Walangitan D. H,. 2016. Potensi Pemanfaatan Tumbuhan Paku *Diplazium esculentum Swartz* (Studi Kasus) di Kampung Ayawasi, Distrik Aifat Utara, Kabupaten Maybart, Provinsi Papua Barat. *Agri-Sosio Ekonomi Unsrat*. 12(A).
- Wilkes C, Summers J and Daniels C. 2005. *PVC Handbook*. Hanser Publication : Germany.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia : Jakarta.
- Wypych, G. 2004. *Handbook of Plasticizer*. Chemtec Publishing : Canada.
- Yamamoto, T. and Fujisaka, K. 1989. *Prompt Information on Ride Tides in Cultural Grounds of Nori (Edible Laver)*. Elsevier : New York
- Yulianti R dan Ginting E. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 31(2) : 131-136.
- Yuriyani D. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Terhadap Karakteristik *Nori Casava Leaves* .Skripsi. Bandung : Universitas Pasundan.
- Zannah F, Amin M, Suwono H, and Lukiati B. 2017. Phytochemical Screening of *Diplazium esculentum* as Medicinal Plant from Central Kalimantan, Indonesia. *AIP Conference Proceedings*.

Zulfa I., Zaini A. M., dan Werdiningsih W., 2018. Pengaruh Rasio Ikan Teri dan Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) Terhadap Sifat Fisikokimia Nori. Artikel Ilmiah : Universitas Mataram.

Zulfikar. 2010. Ilmu Kimia untuk Universitas. Erlangga : Jakarta.

Zulistina M. 2019. Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) yang Ditambahkan Pakis (*Pteridophyta*). Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang : Padang.