

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, A., Nirmala, K., & Budiardi, T. (2015). Produksi, rendemen dan kekuatan gel tiga varietas rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yang dibudidayakan dengan metode long line. *Jurnal Kelautan Nasional*, 10(1), 45-53.
- Alaf, A. H. N., Santoso, J., & Ramadhan, W. (2024). The Effects of Addition of Salted Boiled Fish Wastewater on the Physicochemical and Sensory Profile of Nori-Like Product from *Ulva lactuca*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(6), 492–510. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i6.53079>
- Amelia, S., Liviawaty, E., Rostini, I., Intan, R., Program, P., Perikanan, S., Perikanan, F., Kelautan, I., Padjadjaran, U., Raya, J., Sumedang, B., 21, K., Sumedang, K., & Barat, J. (2025). *The effect of adding anchovy fish flour on the preference level of nori-like products made from ulva lactuca and Eucheuma cottonii*. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v6i3.31453>
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aulia, A., Munandar, A., & Surilayani, D. (2021). Optimalisasi Formulasi Nori Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Daun Singkong (*Manihot utilisima*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 51. <https://doi.org/10.35800/mthp.9.2.2021.33882>
- Ayu, D., Setyobudi, W., Suhartatik, N., Mustofa, A., Teknologi, P., Pertanian, H., Teknologi, F., Pangan, I., Slamet, U., & Surakarta, R. (2022). Antioxidant Activity of Green Seaweed Nori (*Ulva lactuca*) With Substitution Leaf Moringa (*Moringa oleifera*) And Variation Of Drying Temperature. In *JITIPARI* (Vol. 7, Number 2). <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2021. Karaginan murni-Bagian 1: *Kappa* (k) karaginan murni metode penendalian KCI-Syarat mutu dan pengolahan. SNI 8391-1:2021. Jakarta: Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2022. Nori. SNI 9105:2022. Jakarta: Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2022. Karagenan semi murni (*semi refined carrageenan/SRC*). SNI 7688:2022. Jakarta: Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 01-2891-1992. Tentang Cara uji makanan dan minuman. BSN. Jakarta.
- Diyas, S., Bintoro, V. P., Budi, S., & Abduh, 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), 2022. <https://doi.org/10.17728/jatp.14367>
- Haryani, K., Shaumi Al A., M., & Hermansyah, V. (2022). *Penambahan Pektin dan Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Singkong*.
- 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. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.60-70>
- Indriani, D. R., Asikin, A. N., Zuraida, I., Program, M., Teknologi, S., Perikanan, H., Perikanan, F., Kelautan, I., Mulawarman, U., & Program, S. P. (2021a). Characteristics of Edible film From Kappa Carrageenan Kappaphycus alvarezii With Different Plasticizers. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology Available*, 17(1), 1–6. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek>
- Indriani, D. R., Asikin, A. N., Zuraida, I., Program, M., Teknologi, S., Perikanan, H., Perikanan, F., Kelautan, I., Mulawarman, U., & Program, S. P. (2021b). Characteristics of Edible film From Kappa Carrageenan Kappaphycus alvarezii With Different Plasticizers. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology Available*, 17(1), 1–6. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek>
- Ilyas, M. R. (2024). *Potensi tanaman kangkung air (Ipomoea aquatica) dan tanaman genjer (Limnocharis flava) sebagai agen fitoremediasi pencemaran timbal (Pb)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Izyan, N., Azelee, W., Nor, A., Ramli, M., Hasmaliana, N., Manas, A., Salamun, N., & Man, R. C. (2019). *Gliserol dalam Makanan, Kosmetik dan Farmasi Industri: Dasar-Dasar dan Aplikasi Baru* Hesham El-Enshasy. www.onlinedoctranslator.com
- Lalopua, V. M. N. 2017. Pemanfaatan dan Karakteristik Nori Nori Tiruan Menggunakan Bahan Baku Alga Hypnea saidana dan Ulva conglubata dari Perairan Maluku. *Majalah biam*. 13(12), 33–40. <http://ejournal.kemenperin.go.id/bpbiam/article/view/3529>.
- Lestari, T. A., Iznillillah, W., Khadijah, N. S., Siti Nurlaela, R., & Puspasari, E. (2024). *Chemical Characteristic of Nori Analogues Based On Genjer (Limnocharis flava) and alebdo watermelon (Citrullus lanatus)*.
- Lewerissa, K. B., Palimbong, S., & Anggraini, M. (2024). Pengaruh konsentrasi karagenan di dalam pembuatan nori daun binahong (Anredera cordifolia). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(4), 955–961. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i4.20109>
- Listyaningrum, R. S., & Hidayatulloh, I. S. (2024). *Sensory and chemical characteristics of nori from Indonesian seaweed added with breadfruit leaf extract and grass jelly*. 18, 1012–1018. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i4.18300>

- Mulyanie, E., & Romdani, A. (2019). Pohon Aren sebagai Tanaman Fungsi Konservasi. *Jurnal Geografi* 14(2): 11–17.
- Nazwa, I., Lestari, D., Program, R., Pendidikan, S., Agroindustri, T., Teknologi, P., & Kejuruan, D. (2020). *EDUFORTECH 5 (2) 2020 Parameter organoleptik nori daun kelor (moringa oleifera) dengan variasi konsentrasi kappa karagenan dan suhu pengeringan Organoleptic Parameters of Moringa Leaf Nori (Moringa oleifera) with Variation of Kappa Carrageenan Concentration and Drying Temperature*. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>
- Norhalisah, N., Utami, N. H., & Irianti, R. (2024). Ethnobotany of Limnocharis Flava (L.) Buch in Bakumpai Dayak Community of Bagus Village, Barito Kuala District as A Popular Scientific Book. *Vidya Karya* 39(1): 38.
- Notonegoro, H., Syaputra, D., & Djamaludin, H. (2024). Pengaruh karagenan pada sifat mekanik dan gugus fungsi formulasi edible film pati JAGUNG. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(3), 163–171. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.3.2024.56464>
- Nurjanah, N., Ramlan, R., Jacob, A. M., & Seulalae, A. V. (2023). Komposisi Kimia Tepung dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ulva lactuca dan Genjer (Limnocharis flava) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Garam Rumput Laut. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 18(1), 63. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v18i1.931>
- Pamungkas R., Fronthea S., & Purnamayati L. (2023). Karakteristik fisika dan kimia nori rumput laut dengan penambahan surimi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5 No. 2.
- Panjaitan, K. V., Suryono, S., & Pramesti, R. (2024). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Kadar Air dan Kadar Abu Karagenan Rumput Laut Kappaphycus alvarezii. *Journal of Marine Research*, 13(2), 195–202. <https://doi.org/10.14710/jmr.v13i2.40257>
- Perkasa, A. Y., & Petropoulos, S. (2020). “Genjer” Yellow Velvetleaf used as indigenous vegetable in Indonesia. *Anatolian Journal of Botany*, 4(1), 76–79. <https://doi.org/10.30616/ajb.710777>
- Potensi Tanaman Kangkung Air dan Tanaman Genjer Sebagai Agen Fitoremediasi Pencemaran Timbal*. (n.d.).
- Rachman V., Qomariyah A., & Najib Ainun. (2024). Uji Kandungan Antioksidan Daun Genjer (Limnocharis flava) dan Sabun Cuci Tangan dari Daun Genjer. *Inovasi Teknik Kimia*, 9 No.4, 295–303.
- Rahmaningrum, K. A., Bintoro, V. P., & Rizqiaty, H. (2022). Pengaruh Jenis Bahan Pengikat terhadap Kadar Flavonoid, Nilai Rendemen dan Sifat Fisik Nori Artifisial Pepaya dan Cincau Hijau (Premna Oblongifolia) Effect of Type of Binder on Flavonoid Content, Yield Value and Physical Properties of Artificial Nori Papaya

- and Green Grass Jelly (*Premna Oblongifolia*). In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 6, Number 1). www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Ramadhan, W., Khoirunnisa, Z., Tarman, K., & Oktaviarty, V. (n.d.). *Meta-analisis pengaruh bahan penyusun terhadap mutu kimia produk nori-like meta-analysis on the effect of ingredients on chemical quality of nori-like product*. Retrieved <https://journal.ipb.ac.id/index.php/coj>;
- 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>
- Sabatina P., M., Eka Kurnia Octaviani, N., Rayhan Savero, A., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2023). *Penyedap Rasa dari Teri dan Penggunaannya pada Nori Daun Singkong Anchovy Flavoring and its Use in Cassava Leaf Nori A B S T R A K*. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i2>
- Seftiono, H., & Puspitasari, D. (2019). *Analisis organoleptik dan kadar serat nori analog daun kolesom (Talinum Triangulare (Jacq.) Willd) Organoleptic Analysis and Fiber Content of Nori Analog from Kolesom Leaves (Talinum Triangulare (Jacq.) Willd (Vol. 02, Number 01)*.
- Seftiono, H., Syahidah, S., & Taufik, M. (2023). Pengaruh konsentrasi bahan pengental terhadap karakteristik nori analog dari daun binahong (*Anredera cordifolia*). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 866–873. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.18067>
- Socajiwa, P. (2022). *Uji aktivitas antioksidan ekstrak tanaman genjer (limnocharis flava) menggunakan metode dpvh* (Doctoral dissertation, Universitas dr. SOEBANDI).
- Sikha, U. U., Rosida, R., & Wicaksono, L. A. (2021). Karakteristik nori analog dari sayur pakis dan ikan teri dan penambahan gliserol. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2).
- Stevani, N., Mustofa, A., & Wulandari, Y. W. (2018). *Pengaruh lama pengeringan dan penambahan karagenan terhadap karakteristik nori daun kangkung (Ipomoea reptans Poir) The Influence of Drying Time and The Addition of Carrageenan to The Characteristic of Water Spinach Nori (Ipomoea reptans Poir)*.
- 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>
- Wulansari, A., Kusuma D., E., Andriani, R., Hamidin Rasulu, dan, & Rasulu Abstrak, H. (2022). *Karakteristik Kimia, Organoleptik, dan Aktifitas Antioksidan Nori Tiruan Berbahan Dasar Ptilophora pinnatifida Dengan Variasi Penambahan Daun Kelor (Chemical Characteristics, Sensory Analysis, and Antioxidant Activity Of Artificial*

Nori Made From Ptilophora pinnatifida With The Addition Of Moringa oleifera Leaves). 15(1), 76–83. <https://doi.org/10.52046/agrikan.v15i1.76-83>