

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Agusta, E.N., dan Hutami, R. 2017. Fomulasi Nori Artifisial Berbahan Baku Bayam (*Amaranthus hybridus* L.). *Jurnal Agroindustri Halal* 3(1) : 19-27.
- Aminah, S., Tegar, R., dan Muflihani, Y. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan* 5(2) : 35 - 44.
- Anggadiredja, J.T., Achmad, Z., Heri, P., dan Sri, I. 2006. *Rumput Laut: Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anggadiredja, J.T., Achmad, Z., Heri, P., dan Sri, I. 2010. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anggadiredja, J.T, Widodo, A., Djatnika, A. 2011. *Kajian Strategi Pengembangan Industri Rumput Laut dan Pemanfaatannya Secara Berkelanjutan*. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT), Jakarta.
- Anggraini, A. 2020. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Nori Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dan Chaya (*Cnidocolus aconitifolius*) [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., dan Gilani, A.H., 2007. *Moringa oleifera: A Food Plant With Multiple Medicinal Uses*. *Phytother. Res.* 21:17–25.
- Asben. A., Taib, G dan Rahmawati, Y. 2019. Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology* 3(1) : 1-14.
- Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Officials Method of Analysis of AOAC International*. AOAC. Virginia.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Officials Method of Analysis of AOAC International*. AOAC. Virginia.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Impor Komoditas Dinamis [Internet]. Tersedia pada : <http://www.bps.go.id/allnewtemplate.php>. [11 Februari 2018].
- Batter Managemen Practice. 2014. *Budidaya Rumput Laut*. WWF, Indonesia.
- Castro, R.R. 2007. Analgesik Activity Of a Polysaccharide In Experimental Osteoarthritis In Rats. *Clinical Rheumatology* 26:1312-1319.
- Christine, F dan Mamuaja. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press, Manado.

- Desiana, E dan Hendrawati, Y.T. 2015. Pembuatan Karagenan dari *Eucheuma cottonii* dengan Ekstraksi KOH Menggunakan Variabel Waktu Ekstraksi. Di dalam Seminar Nasional Sains dan Teknologi, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta; 17 November 2015. Hlm 1-7.
- Effendi, D.S. 2009. Aren, Sumber Energi dan Alternatif. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(2) : 1-3.
- Eryando, T., Susanna, D., Kusuma, A., dan Pratiwi, D. 2014. Hubungan Pemilihan dan Pengolahan Bahan Makanan terhadap Kontaminasi *Escherchia coli* pada Penyajian Makanan Jajanan. *Makara J. Health Res* 18(1): 41-50.
- Foild N, Makkar, H.P.S and Becker. 2007. *The Potential Of Moringa Oleifera for Agricultural and Industrial Uses*. Dar Es Salaam. Mesir.
- Fuglie, L.J. 2001. *The Miracle Tree: The multiple attributes of moringa*. Church World Service. Dakar, Senegal.
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Penebar Swadaya, Depok.
- Hasanah, I. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Sari Stroberi terhadap Hasil Uji Organoleptik pada Permen Karamel Susu [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Hasanah. 2007. *Nori Imitasi Dari Tepung Agar Hasil Ekstraksi Rumput Laut Institut Pertanian Bogor*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hengky, N.S.D., Runtunuwu, E.F., lengkong., dan Singkoher, M. 2007. Studi Keragaman Pola Pita DNA dan Keceragaman Populasi Kelapa Genjah Salak Berdasarkan Penanda RAPD. *Jurnal Eugenia* 13(1) : 109 – 118.
- Hidayat, S. 1991. *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia, edisi kedua*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Holdt, S.L., Kraan, S. 2011. Bioactive Compounds In Seaweeds: Functional Food Applications And Legislation. *Journal of Applied Physiology* 23:543–597.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori Dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma Cottonii* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Indriyani, R dan Subeki. 2017. Kajian Pembuatan Nori dari Kombinasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Integrated Taxonomic Information System. 2013. *Moringa oleifera* (Drumstick Tree) Biological Classification and Name. Encyclopedia of Life

Newsletter [Internet]. Tersedia pada : <http://hyentries/46214757/overview/moringa-oleifera>. [6 Sept 2014].

- Iqbal, M., Wahyuni, S., dan Syukri, M. 2017. Pengaruh Konsentrasi K-Karagenan terhadap Nilai Organoleptik Produk *Vegetable Leather* dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(3): 641-647.
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tanin dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah* 3(2).
- Isnaini, S.F. 2018. Karakteristik Nori Daun Kelor dengan Penambahan Karagenan dan Pati Garut Sebagai Bahan Pembentuk Gel [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Iswanto, A. H. 2009. *Karya Tulis "Aren"*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera. Medan.
- Kahi, E.R., Ngginak, J., Nitsae, M. 2021. Karakteristik Fisiko Kimia Nori Berbahan Dasar Rumpun Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifer L.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO* 6(1) : 39-41.
- Lalopua. 2017. Pemanfaatan dan Karakteristik Nori Tiruan Menggunakan Bahan Baku *Alga Hypnea Saidana* dan *Ulva Conglubata* Dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM* 13(2) : 33-40.
- Lawendatu, O.P.G., Julius, P., dan Vanda, S.K. 2019. Analisis Kandungan Klorofil pada Berbagai Posisi Daun dan Anak Daun Aren (*Arrenga Pinnata*). *Chem Prog* 12 (2).
- Levine dan Sahoo. 2010. *Porphyra: harvesting gold from the Sea*. IK International Pvt Ltd, India.
- Loupatty, V.D. 2015. Nori Nutrient Analysis from Seaweed of *Porphyra marcosii* in Maluku Ocean. *EKSAKTA: Jurnal Ilmu-Ilmu MIPA* 14(2): 34–48.
- Marwani, S.A. dan Yuwono, S.S. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Lembaran *Mix Fruit* (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(2) : 33-41.
- Muchtadi, T.R dan Ayustaningwaro, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Muchtadi, T.R. 2000. Fisiologi Pasca Panen. Di dalam Prosiding Pelatihan Pasca Panen dan Prosesing Hortikultura. BPLLP Ciawi Bogor; 22 Februari 2000.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna,

- Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2): 286-290.
- Nisizawa, K. 2002. *Seaweeds Kaisei*. Japan Seaweed Association. Usa Marine Biological Institute, Tokyo.
- Nurfiani, D., Sari, N.I., Loekman, S. (2017). Pengaruh Pengeringan Berbeda Terhadap Mutu Nori Rumput Laut (*Gracilaria* sp) [Internet]. Tersedia pada : <https://digilib.unri.ac.id>.
- Olson, M., Sankaran, R.P., Fahey, J.W., Grusak, M.A., Odee, D., and Nouman, W. 2016. Leaf Protein and Mineral Concentrations across the "Miracle Tree" Genus *Moringa*. *PLoS ONE* 11(7).
- 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.
- Peranginangin, R., Sinurat, E., dan Darmawan, M. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta Timur.
- Priatni, A., dan Fauziati. 2015. Karakteristik Sifat Fisik Kimia dan Deskriptif Nori dari Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottoni*. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 9(2) : 96- 106.
- Putri, R.C.T dan Ayuningtyas, S. 2017. Pembuatan Nori Rumput Laut Campuran Jenis *Ulva lactuca linnaeus* dan *Glacilaria* sp [Skripsi]. Program Studi Diploma Teknik Kimia III, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahmatilla, R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr.) Terhadap Karakteristik Mutu Permen Jelly Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Jahe [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Rakhmah. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rani, K.C., Ekajayani, N.I., Darmasetiawan, N.K., dan Dewi, A.D.R. 2019. *Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor*. Modul Fakultas Farmasi, Universitas Surabaya, Surabaya.
- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-Kaling [Internet]. Tersedia pada : <http://tabloidsinartani.com> [7 Maret 2014].
- Roiyana, M., Prohastanti, E., dan Kasiyati. 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Daun *Stephania hernandifolia Walp* terhadap Kualitas Bahan Baku Cincau dan Penerimaan Konsumen [Internet]. Tersedia pada : <http://eprints.undip.ac.id/35927>.

- Saepulah, A., Julita, U., Yusuf, T., dan Cahyanto, T. 2017. Inovasi Produk Olahan Pangan Melalui Pemanfaatan Limbah Organik Ampas Kelapa Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Kajian Islam, Sains dan Teknologi* 10 (2) : 91 - 106.
- Santoso, B. 2006. Karakterisasi Komposit Edible Film Buah Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) dan Lilin Lebah (*Beeswax*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 17(2): 125-135.
- Sari, R., Johan, S.V., dan Harun, N. 2009. Karakteristik Selai Lembaran Kolang Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal agroindustri halal* 6(1): 57-65.
- Savira, H. 2019. Pengaruh Penambahan Bubur Kolang Kaling (*Arenga Pinnata*, Merr) sebagai Pengental terhadap Karakteristik *Topping* Jam Pepaya (*Carica papaya, L*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Simbolan, J.M., Simbolan, M., dan Katharina, N. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Kanisius, Yogyakarta.
- Siregar, Y.R., Ilza, M., Sari, I. 2018. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut *Euclidean cottonii* Sebagai Bahan Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 3(4) : 8-16.
- Sitompul, A.J.W.S dan Zubaidah, E. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Plasticizer Terhadap Sifat Fisik Edible Film Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (1): 1 – 7.
- Soekarto, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Subeki., Asih, I.P., Setyani, S., dan Nurainy, F. 2018. Kajian Formulasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Euclidean cottonii*) Terhadap Sifat Sensor dan Kimia Nori. Di dalam prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian, Lampung; 8 Oktober 2018. hlm. 357-365.
- Sugiyono dan Muchtadi, T.R. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bogor.
- Surawan, F.E.D. 2012. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensori *Fish Nugget* Ikan Tuna. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 2(2): 78-84.
- Taboada, M.C., Millan, R and Miguez, M. I. (2013). Nutritional value of the marine algae wakame (*Undaria Pinnatifida*) and nori (*Porphhyra Purpurea*) as food supplements. *J. Appl Phycol* 25:1271-1276.
- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. USU Respository, Medan

- Teddy, M. 2009. Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria sp* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tilong, AD. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. DIVA Press, Jogjakarta.
- Toripah, S., S, Abidjulu, J. dan Wehantouw, F. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*). *Jurnal Pharmacon* 3(4).
- Valentine, G., Sumardianto., dan Wijayanti, I. 2020. Karakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut *Ulva Lactuca* Dan *Gelidium Sp*. *JPHPI* 23 (2): 295-302.
- Van Steenis, C.G.G.J. 2005. *Flora "Untuk Sekolah di Indonesia"*. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Verma, A.R., Vijayakumar, M., Mathela, C.S., and Rao, C.V. 2009. In Vitro And In Vivo Antioxidant Properties Of Different Fractions Of *Moringa Oleifera* Leaves. *Food Chem. Toxicol.* 47:2196-2201.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review* 1(9) : 116-125.
- Widiawati. 2019. Analisis Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Pepaya (*Carica papaya*, L) dengan Penambahan Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*, Merr) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Widyaningtyas, M dan Wahono, H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2) : 417-423.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Zakaria, F.R., dan Priosoeryanto, B.P. 2017. Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 12(1) : 23-30.