

DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N.A.Q. 2019. Kajian Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Berbagai Formula Minuman Jamu Kunyit Asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*.23(1), 37-48.
- Agusta, E.N., Amalia, L., dan Hutami, R. 2017. Formulasi nori artifisial berbahan baku bayam (*Amaranthus hybridus L.*). *Agoindustri Halal* 3(1): 019-027.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Anggraini, Ayu. 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.
- Annisa, R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Benyamin Franklin Station. Wahington D. C.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis. Association of Official Chemist. Benyamin Franklin Station, Washington D.C
- Astuti, S., Suharyono, A.S., dan Fitra, N. 2016. Pengaruh formulasi jamur tiram putih (*Pleurotus oestreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, sensori dan kimia kerupuk. *Penelitian Pertanian Terapan* 16(3): 163-173.
- [BKPP] Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2012. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Provinsi DIY. [Internet] Diakses 13 Maret 2021. <http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizi-bahan-pangan-dan-olahan.pdf>
- Bambang, K., Pudji, H., Wahyu, S., 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bertoft, E. 2017. Understanding starch structure: Recent progress. *Agonomy* 7(56); 1-29.
- Bordin, K., Kunitake, M.T., Aracava, K.K., dan Trindade, C.S.V. 2013. Changes in food caused by deep fat frying. A review dalam *Archivos Latinoamericanos de Nutrición* 63(1): 5-13.
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2015. Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik untuk UMKM. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta Pusat

- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2017. Regional standard for laver products CXS 323R-2017. Codex Alimentarius Commission, Roma.
- Damayanthi, E. 1994. Pengaruh pengolahan terhadap zat gizi bahan pangan. *Diktat Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga*.
- Dawczynski, C., Schubert, R., Jahreis, G. 2007. Amino Acids, Fatty Acids, and Dietary Fiber in Edible Seaweed Products. *Food Chemistry*. 103: 891-899.
- Eriyana Elvis, Syam Husain, dan Jamaluddin. 2017. Mutu Dodol Pisang Berdasarkan Substitusi Berbagai Jenis Pisang (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Universitas Negeri Makassar. Vol. 3
- FAO. 2008. *Porphyra sp.* Food and Agriculture Organization of The United Nations, Espanol Francais
- Fauzi, A.R., Rohmayanti, T., dan Kusumaningum, I. 2020. Karakteristik fisikokimia es krim temu mangga (*Curcuma mangga* Val.) dengan variasi konsentrasi CMC (*Carboxy methyl cellulose*) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Fellows. 2000. *Food Processing Technology* 2nd Edition. CRC Press. USA.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap beberapa mutu manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal SAGU* edisi maret Vol. 7 No. 1 Hal. 32 ± 37. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau.
- Gross, J. 1991. *Pigments in Vegetables*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Grubben, G. J. H., and denton, O. A. 2004. PROTA (Plant Resources of Tropical Africa). PROTA Foundation, Netherland
- Hamidi, F., Efendi, R., dan Hamzah, F. 2016. Penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap mutu sirup buah kundur (*Benincasahispida*). *Jom Faperta*. 3(2):1-15.
- Hardoko. 2013. Karakteristik Kwetiaw yang Ditambah tepung Tapioka dan rumput Laut *Gracillariagigas* Harvey. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* Vol 18 No. 2
- Hernandez, I. M. S., Carla, P. B. A., Omar, R. T. G., and Eduardo, P. C. 2017. Nutraceutical Potential of *Cnidocolus acotifolius*. *Journal of Nutrition and Growth* 3(2) : 27-30.
- Hoff, V. D. 2015. Are Seaweed *Snack* Actually Healty? [Internet]. Tersedia pada : <http://www.elle.com/beauty/health-fitness/news/a26568/seaweed-snacks-healthy> [13 Maret 2021].
- Huang, Y., Duan, W., Wang, L, Xiao, J., dan Zhang, Y. 2019. Orthogonal optimization of beef stir-fried process followed by isolation and

- identification of the umami peptides by consecutive chromatography and LC-Q-TOF/MS. *International Food Properties* 22(1): 1773-1785.
- Israyanti. 2012. Perbandingan Karakteristik Kimi Kopi Luwak dan Kopi Jenis Arabika (*Coffea arabica* L) dan Robusta (*Coffea canphora* L) [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jamaluddin, P. 2018. *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan*. Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar, Makassar.
- Jayanti, Ulpa., dan Dasir. 2017. Kajian tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensori Pempek. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Palembang
- John Jacob. 1999. *Chaya : An Ancient Plant for New Garden*. Urban Harvest [Internet]. Tersedia pada : Urbanharvest.org. [17 Maret 2021].
- Kaliaperumal, N. 2003. Products From Seaweeds. *SDMRI Research Publication*. 3:33-42.
- Kaswinarni, F. 2015. Aspek Gizi, Mikrobiologis, dan Organoleptik Tempura Ikan Rucah dengan Berbagai Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativa*). *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1 (1) : 127-130.
- Kataren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Kuda, T., Tsunekawa, M., Hishi, T., Araki, Y. 2005. Antioxidant Properties of Dried Kayamo-Nori, a Brown Alga *Scytosiphon lomentaria* (*Scytosiphonales, Phaeophyceae*). *Food Chemistry*. 89(4): 617-622.
- Kulathuran Pillai K, Narayanan N, Chidambaranathan N, Jegan N. 2014. Pharmacognostical Studies on *Cnidocolus chayamansa* Leaves. *Int. J. Pharm. Sci. Rev. Res.*, 28(2) 187-190.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lastriyanti A., S. Soeparman, R. Soenoko, H.S. Sumardi. 2013. Analysis Frying Constant of Pineapples Vacuum Frying. *World Applied Sciences Journal*, 23(11): 1465-1470.
- Mailangkay, Desy Natalia Irwanti, 2002. Pengaruh Kemasan Vakum dan Non Vakum Terhadap Perubahan Mutu Kimia dan Sifat Organoleptik Keripik Pisang Selama Penyimpanan. Institut Pertanian Bogor.
- Maina, J.W. 2018. Analysis of the factors that determine food acceptability. *Pharma Innovation* 7(5): 253-257.
- Moreira, R.G. 2007. Deep-fat frying. Dalam: *Heat Transfer in Food Processing*. Sundén, B, editor. WIT Press, Swedia.

- Muchtadi, T. R. 1998. Kajian Terhadap Serat Makanan dan Antioksidan dalam Berbagai Jenis Sayuran Untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif. Bogor:IPB-Press
- Nainggolan O, Cornelis Adimunca. 2005. Diet Sehat Dengan Serat. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pemberantasan Penyakit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan RI. Cermin Dunia Kedokteran ;147
- Nurdjanah Siti, dan Yuliana Neti, 2017. Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubi Jalar Ungu Kaya Pati Resisten. Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung; Volume 9 No. 2.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- Orji, O.U., Ilbiam, U. A., Aja, P.M., Okechukwu, P. C. U., Uraku, A. J., Aloke, C., Obasi, O. D., and Nwali, B. U. 2016. Evaluatio of Phytochemical and Nutritional Profiles od *Cnidocolus acontifolius* Leaf Collected in Abakaliki South East Nigeria. Journal of Medical Science 13(3) : 213-217.
- Pareek, S., Sagar, N.A., Sharma, S., Kumar, V., Agarwal, T., González-Aguilar, G.A., dan Yahia, E.M. 2017. Chlorophylls: chemistry and biological functions. Dalam: *Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health*. Ed ke-2. Yahia, E.M, editor. John Wiley & Sons Ltd, New York.
- Plantamor. 2019. Treadly (*Cnidocolus acontifolius*) [Internet]. Tersedia pada : <http://plantamor.com/species/info/cnidocolus/acontifolius> [17 Maret 2021].
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O.D., dan Yudanto, Y.A. 2019. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik dan organoleptik aneka camilan sehat. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Unimus; hlm 450-454.
- Purwanti, Rima., Ratnawaty Fadilah., Subari Yanto. 2019. Pengaruh Metode dan Lama Pengolahan Terhadap Analisis Mutu Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 5(3) : S91 - S103.
- Rahmawati, A. A, Nurminabari, I.S dan Achyadi, N.S. 2016. Pengaruh Perbandingan Penambahan Daun Katuk dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Nori Pisang. Artikel. Universitas Pasundan Bandung
- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Hassanudin. Makasar
- Rakhmawati, N., Bambang Sigit Amanto, B.S., Danar Praseptiangga, D. 2014. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah

- (*Phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Raskita Saragih. 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus*). Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia. Vol. 1 No. 1
- Rezekiana, M, 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Nori Fungsional Lidah buaya (*Aloe barbadensis*). *Skripsi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya
- Santoso, Agus, I.r., M.P. 2011. Serat Pangan dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Teknologi Pertanian. Unwidha Klaten.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press
- Soekarto, S. T. 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, Soewarno. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratakara Karya Aksara. Jakarta
- Sornim, R. B. D. 2011. Komposisi Bioaktif Sayur Laut (*Porphyra* sp) [prosiding]. Prosiding Seminar Nasional, Pengembangan Pulau-Pulau Kecil halama 77-84.
- Stevani, N., Mustofa, A., Wulandari, Y.W. 2019. Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung (*Ipomoea reptans* Poir). *Jurnal JITIPARI*. 3: 85-96
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2006. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Ed ke-2. Liberty, Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes* 25(4): 235 – 242.
- Suprapti, M. L. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kansius. Yogyakarta.
- Syarifah, Iis. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tepung Kedelai dan Karagenan terhadap Karakteristik “*Snack Nori*” dari Kulit Buah Naga. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Teddy, M. 2009. Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumpun Laut Jenis *Glacilaria* sp. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Thillman, A. D., Hartadi, S., Reksodipodjo, S., S. Lebdosoekojo., 1984. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Tumbel, N. dan Manurung, S. 2017. Pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap mutu keripik nanas menggunakan penggoreng vakum. *Penelitian Teknologi Industri* 9(1): 9-22.
- Uneyama, H., Uematsu, A., Iwatsuki, K., dan Nakamura, E. 2012. Perceived palatability and appetite for protein by umami taste derived from glutamate. *Nutr Food Sci* 10: 1-7.
- Viani, D. H. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Williamm, J.E. 2011. *Chaya A Super Green of The Mayan Diet Series Part I*. TrustedRenegadeHealthProduct <http://renegadehealth.com/blog/2011/04/27/chaya-super-green-of-the-mayan-diet-part-1> [16 Maret 2021]
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E. 2016. Perbedaan kualitas tortilla chips Maizena komposit mocaf (*Modified Casava Flour*) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Wulansari A, Andriani R, Dewi E.K. 2020. Variasi baku dan metode pembuatan nori tiruan : kajian pustaka. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 3 (1) : 1-11
- Yodkraisri, W. dan Bhat, R. 2012. Quality evaluation of deep fried chips produced from lotus rhizome. *International Food Research* 19(4): 1423-1427.
- Yunita, L. 2006. The Effect of Substances, Hemiselullose, Lignin and Cellulose Content To The Percentage of Bound Iron by Dietary Fiber Macromolecules: Acidity and Length Boiling Time Variation. *Indonesia Journal Chemistry* 6(3) : 332-337.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi maizena pada pembuatan pasta fettucine. *Agopolitan* 3(3): 1-8.