

DAFTAR PUSTAKA

- Alzaglady, F. 2013. *Analisa Kandungan Gizi Nori Dari Rumput Laut Porphyramarcosii Dan Gracilaria Sp. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Pattimura. Ambon.*
- Amano H, Noda H. 1993. *Natural occorance of denaturated phycoerythrin during porphyra cultivation. Hydrobiologia* 260- 261(1) : 535-539.
- Ardiyanta, O. 2013. *Analisis Strategi Distribusi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Pada PT. Salama Nusantara. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.*
- Badan Pusat Statistik Jawa Timur , 2022. *Produksi kangkung di Jawa Timur. Jawa Timur : Badan Pusat Statistika*
- Berlian, N., Hartuti. 2003. *Wortel dan Lobak. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 104*
- Buckle, K.A. et al. 2009. *Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press*
- Bystricka, J., Kavalcova, P. Musilova, J. Vollmannova, A., Toth, T., & Lenkova, M. 2015. *Carrot (Daucus carota L. ssp. sativus (Hoffm.) Arcang.) as source of antioxidants. Acta agriculturae Slovenica, 105 – 2.*
- Cahyo dan Hidayanti. 2006. *Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisus*
- Copeland, L., Blazek, J., Salman, H. dan Tang M.C. (2009). *Form and functionality of starch. Food Hydrocolloids. 23: 1527-1534.*
- Direktrat Gizi Depkes R.I. 1996. *Daftar Komposisi Makanan. Jakarta: Bhratara Karya Aksara*
- Distantina, S, Fadilah, Danarto, YC, Fahrurrozi, Moh, 2009. *Pengaruh Kondisi Proses pada Pengolahan Eucheuma cottonii terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karaginan. Ekuilibrium: 8 (1): 35–40*
- Fitriani, D., & Irawati, P. 2021. *Penggunaan daun kangkung sebagai pengganti rumput laut dalam pembuatan nori. Jurnal Pariwisata Vokasi, 2(1), 53-68.*
- Gusfahmi, Achmad . 2011. *Uji Hedonik. <http://achmadgusfahmi.blogspot.com/2011/03/uji-hedonik.html>. Diakses 25 Mei 2022*
- Isnaini, S. F. 2018. *Karakteristik Nori Dari Daun Kelor Dengan Penambahan Karagenan Dan Pati Garut Sebagai Bahan Pembentuk Gel. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jember*

- Kartika, BP, Hastuti dan W, Supartono, 1988. *Pedomas Uji Indrawi Bahan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada. 169 hal.
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Kanada, K. 2021. <https://projasaweb.com/strategi-pemasaran-4p/>. Diakses, 15 Juli 2022
- Kuda T, Makiko T, Hishi T, Araki Y. 2004. *Antioxidant properties of dried "kayamonori" a brown alga Scytosiphonlomentaria (Scytosiphonales, Vinogradova)*. *J. Food Chem* 89 : 617-622
- Lalopua, V. 2017. *Karakteristik nori tiruan menggunakan bahan baku alga makroalga Hypnea saidana dan Ulva conglubata dari perairan Maluku*.
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoeab Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Luwuk: Universitas Muhammadiyah. *Jurnal Pengolahan Pangan* Vol.2 No.1 Hal. 9-15.
- Loupatty, V. D. 2015. *Nori nutrient analysis from seaweed of porphyra marcosi in Maluku ocean*. *EKSAKTA: Journal of Sciences and Data Analysis*, 14(2), 34-48.
- Luthana, Y. K. 2008. *Maltodekstrin*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com> Diakses pada, 15 Maret 2022.
- Mouritsen, G., L. Williams., R. Bjerregaard., L. Duelund. 2012. *Seaweeds For Umami Flavour in The New Nordic Cuisine*. *Flavour*. 1(4):1-2.
- Mouritsen, O. G., Dawczynski, C., Duelund, L., Jahreis, G., Vetter, W., & Schröder, M. 2013. *On the human consumption of the red seaweed dulse (Palmaria palmata (L.) Weber & Mohr)*. *Journal of Applied Phycology*, 25(6), 1777-1791.
- Nisizawa, K. 2002. *Seaweeds Kaiso*. *Japan Seaweed Association. Usa Marine Biological Institute*. 106 p. Tokyo.
- Nuradi. 2018. *Analisa Kadar Timbal (Pb) pada Kangkung Air yang Diperjual belikan di Pasar Tradisional Kota Makassar*. *Jurnal Media Analisa Kesehatan*, 1(1), 39-46.
- Pertanianku, 2016. *Mengenal Jenis Kangkung*. <https://www.pertanianku.com/mengenal-jenis-kangkung/>. Diakses pada 20 Maret 2022.
- Puteri, Faradisa, R.J. Nainggolan, L.N. Limbong. 2015. *Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3 (4).

- Rahmawan, R. 2006. *Desain Dan Uji Performa Nozzel Two Fluid Pada Mesin Spray Drayer Penurun Kadar Air Madu* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Rismunandar. 2001. *Lada dan Tata Niaganya*. Kalimantan Timur: Penebar Swadaya.
- Riyanto, B., W. Trilaksani., L.E. Susuyiana. 2014. *Nori Imitasi Lembaran Dengan Konsep Edible Film Berbasis Protein Myofibrillar Ikan Nila*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(3): 263-280.
- Rowe, Raymond C., Sheskey P. J., Quinn M. E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients 6th ed*. Pharmaceutical Press, London.
- Rukmana, R. 2007. *Bertanam Kangkung*. Jakarta: Kanisius.
- Setijo, P. 2008. *Khasiat Cincau Perdu*. Kanisius. Yogyakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2011. *SNI 3541-2011 Tapioka*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2014. *SNI 3163-2014 Wortel*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *SNI 3159-1992 Bawang Merah*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1995. *SNI 0004-1995 Lada Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *SNI 3159-1992 Bawang Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2001. *SNI 01-3140-2001 Gula Kristal Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2000. *SNI 01-3556-2000 Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sofiari, E. 2009. *Karakterisasi Kangkung varietas sutera berdasarkan panduan pengujian individual*. *Buletin Plasma Nutfah*, 15(2): 49-50

- Subekti, A. I., Setyani, S., & Nurainy, F. 2018. *Kajian formulasi daun singkong (Manihot esculenta) dan rumput laut (Euchuema cottonii) terhadap sifat sensori dan kimia nori*. Semnar Nasional Teknologi Pertanian VII. Politeknik Negeri Lampung, Lampung.
- Suprapti, M. L. 2005. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatan*. Yogyakarta
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Sutomo, B. 2012. *Peran Bawang Putih sebagai Antimikroba*. <https://Budi-Sutomo-mengenal-jenis-fungsi-bumbu-rempah-nusantara-dankontinental>. Diakses pada tanggal 20 April 2022.
- Suyanto, M. 2007. *Marketing Strategy Top Brand Indonesia*. Yogyakarta.
- Tanikawa, E., 1971, *Marine Product In Japan*, Tokyo, Koseisha Koseikaku Co. Ltd.
- Teddy, M. 2009. *Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis Glacilaria sp.*
- Terramoto, T., 1990, *Seaweed, their chemistry and uses*. In Science of Processing Marine Food Product, Vol I. Motohiro T, Kaduto H, Hashimoto, K., Hashimoto, K., Kayoni, M., Tokuraga, T., editor. Japan International Centre. 142-156p.
- Trianto, S., Lestiyorini, S.Y., & Margono. 2014. *Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (Daucus Carota) Menggunakan Pelarut Air*. Ekuilibrium, Vol. 13. No. 2. ISSN : 1412-9124. Hlm. 51 – 54.
- Trubus. 2021. *Syarat Lolos Mutu Bagus*. <https://www.uc.ac.id/library/syarat-lolos-mutu-bagus-trubus-februari-2021-hal-2667/>. Diakses pada 24 Maret 2022
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. 1980. *Introduction to food technology*.
- Wiraswanti, I, 2008. *Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian.