

DAFTAR PUSTAKA

- Advisory A, Onderz. Form. B., FBR Supply Chain & Information Management, LEI Consumer and Chain, Peter G.M. Van Der Heijden, Romy Lansbergen, Heike Axmann, et al. "Seaweed in Indonesia: Farming, Utilization and Research." Wageningen: Wageningen Centre for Development Innovation, 2022. <https://doi.org/10.18174/578007>.
- Agusta, Eka Nurul. "Formulasi Nori Artifisial Berbahan Baku Bayam (*Amaranthus Hybridus* L.)." *Jurnal Agroindustri Halal* 3, no. 1 (January 8, 2018): 019–027. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i1.685>.
- Alavi, N., Golmakani, M.-T., Hosseini, S. M. H., Niakousari, M., & Moosavi-Nasab, M. (2023). Enhancing phycocyanin solubility via complexation with fucoidan or κ -carrageenan and improving phycocyanin color stability by encapsulation in alginate-pregelatinized corn starch composite gel beads. *International Journal of Biological Macromolecules*, 242, 124762. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2023.124762>
- Alawiyah, I. S., & Mardiana, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat melalui Produk Inovatif Pengolahan Nori Berbahan Daun Kangkung di Kelompok Wanita Tani Kecamatan Pangantikan Garut. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(6), 2322–2328. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i6.9818>
- Arifin, M. Z., & Widiaputri, S. I. (2020). Uji sifat fisiko kimia dan organoleptik minuman yoghurt ngeboon panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1), 69–78.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Ayu Wulandari Setyobudi, Dewi, Nanik Suhartatik, and Akhmad Mustofa. "Aktivitas Antioksidan Nori Rumput Laut Hijau (*Ulva Lactuca*) Dengan Substitusi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Variasi Suhu Pengeringan." *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)* 7, no. 2 (September 1, 2022): 181–88. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i2.7146>.
- Aziz, M. M. A., Yuliana, A. I., & Roosenani, A. (2019). Kajian pengaruh kombinasi limbah kulit buah pisang raja nangka (*Musa paradisiaca* L.) Dan tepung tapioka pada proses pembuatan kerupuk kulit buah pisang terhadap uji organoleptik. *AGROSAINTIFIKA*, 2(1), 75–80.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Produksi Sayuran di Indonesia 2022–2023*. Jakarta: BPS RI. Diakses dari <https://www.bps.go.id>

- Bakaloudi, D. R., Jeyakumar, D. T., Jayawardena, R., & Chourdakis, M. (2022). The impact of COVID-19 lockdown on snacking habits, fast-food and alcohol consumption: A systematic review of the evidence. *Clinical Nutrition*, 41(12), 3038–3045. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2021.04.020>
- Bayarri, S., Chulia, I., & Costell, E. (2010). Comparing λ -carrageenan and an inulin blend as fat replacers in carboxymethyl cellulose dairy desserts. Rheological and sensory aspects. *Food Hydrocolloids*, 24(6–7), 578–587.
- Carolina Diana Mual, Okti Widayati, & Wahyuni. (2024). Evaluasi Penyuluhan Pemanfaatan Rumput Laut Cokelat sebagai Pupuk Organik Padat untuk Tanaman Kangkung Darat (*Ipomoea reptans* poir). *Journal of Sustainable Agriculture Extension*, 2(1), 28–36. <https://doi.org/10.47687/josae.v2i1.806>
- Chang, Y., & Zhang, T. (2019). The effects of product consistency and consumer resistance to innovation on green product diffusion in China. *Sustainability*, 11(9), 2702.
- Clapham, D., Belissa, E., Inghelbrecht, S., Pensé-Lhéritier, A.-M., Ruiz, F., Sheehan, L., Shine, M., Vallet, T., Walsh, J., & Tuleu, C. (2023). A guide to best practice in sensory analysis of pharmaceutical formulations. *Pharmaceutics*, 15(9), 2319.
- Dias, A. C. C., Barbosa, L. C. S., Guia, M. D. M., Silveira, C. G. D., Barcelos, J. C., Santos, I. S. D., Cunha, L. R. D., & Pereira, P. A. P. (2023). Effect of calcium chloride and gelling agents on the physicochemical and sensory characteristics of sugar-free banana preserves. *Anais Da Academia Brasileira de Ciências*, 95(1), e20201480. <https://doi.org/10.1590/0001-3765202320201480>
- Farida, N., Harmi, J., & Kusmarwiyah, R. (2024). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kangkung Darat (*Ipomea Reptans Poirs*) Pada Beberapa Jarak Tanam Dan Pemberian Pupuk Bokashi Kotoran Kambing Dosis Yang Berbeda. *Jurnal Silva Samalas*, 7(1), 17. <https://doi.org/10.33394/jss.v7i1.12106>
- Fayza, H. N., Azizah, A., Syahri, A., Fadlurrahman, F., & Arifin, R. S. (2022). Budidaya penanaman kangkung darat dengan memanfaatkan pekarangan rumah. 1(1).
- Febriyono, R., Susilowati, Y. E., & Suprpto, A. (2017). Perlakuan Jarak Tanam Dan Jumlah Tanaman Per Lubang.
- Ghasemi, A., & Zahediasl, S. (2012). Normality tests for statistical analysis: A guide for non-statisticians. *International Journal of Endocrinology and Metabolism*, 10(2), 486–489.

- Gulledge, C. M., Smith, D. G., Ziedas, A., Muh, S. J., Moutzouros, V., & Makhni, E. C. (2019). Floor and ceiling effects, time to completion, and question burden of PROMIS CAT domains among shoulder and knee patients undergoing nonoperative and operative treatment. *JBJS Open Access*, 4(4), e0015.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Harahap, F. H., Harini, N., & Anggriani, R. (2022). The effect of the ratio of beetroot juice with pineapple core juice and carrageenan concentration from seaweed (*Eucheuma Cottonii*) on jelly candy quality. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 45–61.
- Harsyam, D. I., & Ansharullah, N. A. (2020). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Organoleptik, Sifat Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(6), 3481–3495.
- Hasanah, L. N. (2023). Bab 3 Kerusakan dan Penurunan Mutu Bahan Pangan. *Keamanan dan Ketahanan Pangan*, 37.
- Hess, J. M., Jonnalagadda, S. S., & Slavin, J. L. (2016). What Is a Snack, Why Do We Snack, and How Can We Choose Better Snacks? A Review of the Definitions of Snacking, Motivations to Snack, Contributions to Dietary Intake, and Recommendations for Improvement. *Advances in Nutrition*, 7(3), 466–475. <https://doi.org/10.3945/an.115.009571>
- Herlin, Y., Meiyasa, F., & Henggu, K. U. (2022). Evaluasi Konsentrasi Kapur Tohor (CaO) Terhadap Mutu Semi Refined Carrageenan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Marinade*, 5(01), 19-27.
- Hidayati, U., Siagian, A., & Sudaryati, E. (2020). Correlation of Fried Snacks Intake with Free Radicals and Obesity in Elementary School Children. *Budapest International Research in Exact Sciences (BirEx) Journal*, 2(1), 35–43. <https://doi.org/10.33258/birex.v2i1.698>
- 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>
- Indrawati, V., Sulandjari, S., Dewi, R., Ismawati, R., & Ruhana, A. (2022). Uji Penerimaan Snack Bar Strawberry sebagai Camilan Sehat Tinggi Protein dan Antioksidan. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 165-170.
- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., & Erwanto, Y. (2020). Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan

- karagenan dan enzim transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 18(1), 73–80.
- Junaidi, M. S. (2020). Nori Berbasis Rumput Laut *Ulva lactuca* Linnaeus dan *Eucheumacottonii*: Pengaruh Komposisi.
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan, Kemenkes RI. Diakses dari <https://www.panganku.org>
- Kuda, T., Taniguchi, E., & Nishizawa, M. (2015). Health benefits of seaweed dietary fiber for digestive organs. *Journal of Food Science and Technology*, 52(6), 3124–3130. <https://doi.org/10.1007/s13197-014-1362-8>
- Kurniawan, K., Bintoro, N., & Saputro, A. D. (2022). Pengaruh Temperatur Pengeringan pada Karakteristik Pengeringan Nori dari Campuran *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. *agriTECH*, 42(4), 309. <https://doi.org/10.22146/agritech.59858>
- Kurniawan, R. A. (2021). Analisis tren impor dan prospek pengembangan nori lokal di Indonesia [Thesis]. Universitas Gadjah Mada.
- Kusumawati, R., & Darmawan, A. (2021). Pengembangan Produk Nori Analog Berbasis Sayuran Lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 45–52.
- Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2020). Uji organoleptik produk eco-enzyme dari limbah kulit buah (studi kasus di Kota Semarang). *Edusaintek*, 4.
- Loupatty, V. D. (2014). Nori Nutrient Analysis From Seaweed Of *Porphyra* *Marcossi* In Maluku Ocean. *Jurnal Eksakta*, 14(2), 34–48. <https://doi.org/10.20885/eksakta.vol14.iss2.art4>
- Marta, N. W. V. S., Antarini, A. A. N., & Agustini, N. P. (2020). Characteristics Of Bakpao Based On The Addition Of Liquid Extract Of Kelor Leaf (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 9(4), 175-181.
- Marques, Catarina, Elisete Correia, Lia-Tânia Dinis, and Alice Vilela. “An Overview of Sensory Characterization Techniques: From Classical Descriptive Analysis to the Emergence of Novel Profiling Methods.” *Foods* 11, no. 3 (January 18, 2022): 255. <https://doi.org/10.3390/foods11030255>.
- Mulyadi, A., Rachmawati, T., & Santoso, B. (2024). Stabilization of Phenolic Compounds in Seaweed-Based Snack Using Edible Coatings. *Journal of Functional Foods*, 107, 105632.
- Mutiara Kinanti Ananda, Any Sutiadiningsih, Ila Huda P. D, & Lucia Tri Pangesthi. (2024). Pembuatan Roullade Ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*)

- Tempe Gembus dengan Layer Daun Semanggi (*Marsilea Drummondii*) Ditinjau Sifat Organoleptik. *Edukasi Elita : Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(4), 106–126. <https://doi.org/10.62383/edukasi.v1i4.632>
- Novidiyanto, N., & Sutyan, S. (2023). Pelatihan Pengolahan Snack Sehat Berbahan Dasar Umbi Kemili Di Desa Simpang Yul Kabupaten Bangka Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(2), 1259–1267.
- Nugroho, S. (2023). *Dasar-Dasar Rancangan Percobaan*. Yogyakarta: CV Andi Offset, 15-20.
- Nurmaydiana, L., Taryana, Y., & Mulya, A. S. (2023). Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kangkung Darat (*Ipomoea Reptans Poir*) Sistem Akuaponik Akibat Pemberian Berbagai Jenis Pakan Ikan Lele. *OrchidAgro*, 3(1), 1–5. <https://doi.org/10.35138/orchidagro.v3i1.510>
- Pamungkas, A., & Yuwono, S. S. (2019). Peluang pengembangan industri nori berbasis rumput laut di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1), 1–7.
- Pangestu, R. D., & Nurhayati, A. (2021). Pengaruh penggunaan cairan pada macaroni schotel terhadap mutu organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2), 33–41.
- Papilaya, P. M., Sinay, H., & Karuwal, R. (2022). Penerapan STS di Desa Daya Tarik Musik Kota Ambon Memberdayakan Gandaria Endemik Maluku. *PAKEM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 24–45.
- Prabaningrum, S. D., Bintoro, V. P., & Abduh, S. B. M. (n.d.). 1124752 Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengikat terhadap Nilai Rendemen, Kadar Air, Aktivitas Air dan Warna pada Nori Artifisial Daun Cincau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Rahmawati, S. H., Putra, M. A., Fahrulsyah, F., & Harahap, M. P. M. (2023). Kajian Karakteristik Fisik Dan Kimia Agroindustri Kerupuk Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*, 2(2).
- Rahmi, S. (2018). Cara memilih makanan jajanan sehat dan efek negatif yang Ditimbulkan apabila mengkonsumsi makanan jajanan yang Tidak sehat bagi anak-anak Sekolah dasar. 1(1), 260–265.
- Safitri, Jeny, Elhamida Rezkia Amien, Siti Suharyatun, and Warji Warji. “Rekayasa Nori Berbahan Baku Pakcoy (*Brassica Rapa L.*)” *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering* 3, no. 1 (March 7, 2024): 40. <https://doi.org/10.23960/jabe.v3i1.8748>.

- Sarifah, I. (2016). Pengaruh Konsentrasi Tepung Kedelai Dan Karagenan Terhadap Karakteristik " Snack Nori" Dari Kulit Buah Naga.
- Seftiono, H., & Puspitasari, D. (2019a). Analisis Organoleptik Dan Kadar Serat Nori Analog Daun Kolesom (*Talinum Triangulare* (Jacq.) Willd). *Jurnal Bioindustri*, 2(1), 385–398. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i1.494>
- Setiawan, H., Pratiwi, R., & Kusnadi, J. (2023). Principal Component Analysis on Functional Food Formulations: A Multivariate Optimization Approach. *Journal of Food Science and Technology*, 58(2), 215–227.
- Sikha, Ujik Uzlatas, Rosida Rosida, and Luqman Agung Wicaksono. “Karakteristik Nori Analog Dari Sayur Pakis Dan Ikan Teri Dan Penambahan Gliserol.” *Jurnal Teknologi Pangan* 15, no. 2 (December 31, 2021). <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2946>.
- Silalahi, R. M. M., & Hartati, R. (2022). Pengaruh Gaya Hidup, Harga, dan Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian Sepatu Converse” (Kasus pada Mahasiswa YKPN Yogyakarta). *Cakrawangsa Bisnis: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(2), 139. <https://doi.org/10.35917/cb.v2i2.261>
- Sinurat, E., Fransiska, D., Utomo, B. S. B., Subaryono, Nurhayati, & Sihono. (2022). Characteristics of Nori-Like Product Prepared from Seaweeds Growing in Indonesia. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 31(6), 525–535. <https://doi.org/10.1080/10498850.2022.2077677>
- Stevani, N., Mustofa, A., & Wulandari, Y. W. (2018). Pengaruh lama pengeringan dan penambahan karagenan terhadap karakteristik nori daun kangkung (*Ipomoea reptans* Poir). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2).
- Suriyanti & Nurwahyuni. (2024). Sayur Sebagai Inovasi Produk Camilan Baru Yang Berguna Sebagai Peningkatan Gizi Pada Anak-Anak. *PUBLICA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 23–31. <https://doi.org/10.58738/publica.v2i1.36>
- Suroso, B., & Antoni, N. E. R. (2017). Respon Pertumbuhan Tanaman Kangkung Darat(*Ipomoea Reptans* Poir) Terhadap Pupuk Bioboost Dan Pupuk Za. *Agrotrop : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Science)*, 14(1). <https://doi.org/10.32528/agr.v14i1.417>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95–106.
- Syafriani, S., Afiah, A., & Aprila, N. (2022). Pkm Peningkatan Produksi Olahan Kangkung Sebagai Jajanan Sehat Di Kecamatan Bangkinang Kabupaten

- Kampar. Covit (Community Service Of Health), 2(2), 227–233. <https://doi.org/10.31004/covit.v2i2.9522>
- Tang, D., Bu, T., & Dong, X. (2020). Are parental dietary patterns associated with children's overweight and obesity in China?. BMC Pediatrics, 20, 12. <https://doi.org/10.1186/s12887-020-1910-z>
- Tianasaria, N., Saputri, R. F., & Pratama, A. (2019). Pemanfaatan rumput laut lokal dalam pembuatan nori sebagai camilan sehat. 2(1), 1–5.
- Tuahatu, J. W., & Lokollo, F. F. (2022). Jaring Sebagai Substrat Buatan Penempelan Spora Porphyra Sp Di Perairan Negeri Hukurila. Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.30598/balobe.1.1.1-8>
- Wang, L., Zhao, Y., & Kim, H. (2022). Effect of Water Activity and Biopolymer Matrix on Vitamin C Stability in Functional Foods. Food Chemistry, 381, 132235.
- Wang, Q., & Zou, C. (2025). An improved nonparametric test and sample size procedures for the Friedman test. Statistical Methods in Medical Research, 34(3), 355–368.
- Watanabe, F., Yabuta, Y., Bito, T., & Teng, F. (2014). Vitamin B12-containing plant food sources for vegetarians. Nutrients, 6(5), 1861–1873. <https://doi.org/10.3390/nu6051861>
- Widyastuti, R., Novita, D., Nugroho, M. B., & Muflihati, I. (2020). Studi pembuatan nori artifisial daun kelor dengan variasi penambahan bahan pengikat. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 4(2), 228–238.
- Yuliana, D., & Sujarwanta, A. (2021). Pengaruh Pengolahan Daun Kangkung Darat (Ipomoea Reptans Poir) Terpapar Polutan Kendaraan Bermotor Terhadap Kadar Logam Berat (Pb) Sebagai Bahan Penyusunan Lkpd Topik Pencemaran Lingkungan. Jurnal Lentera Pendidikan Pusat Penelitian Lppm Um Metro, 6(1), 46. <https://doi.org/10.24127/jlpp.v6i1.1676>
- Yustina Wuri Wulandari, Novea Stevani, Akhmad Mustofa &. “Pengaruh Lama Pengeringan Dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung (Ipomoea Reptans Poir).” Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan 3, no. 2 (February 4, 2019). <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2690>.
- Zakaria, N. H., Wibowo, H. A., & Sari, R. N. (2017). Formulasi nori dari rumput laut Ulva lactuca dan Eucheuma cottonii sebagai sumber pangan sehat. Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan, 12(1), 20–27.

- Zhang, Y., Chen, X., & Li, J. (2023). Interaction of Carrageenan and Polyphenols in Antioxidant Retention. *Carbohydrate Polymers*, 291, 120712.
- Zhang, Y., & Deb, N. (2025). Multivariate distribution-free nonparametric testing via optimal transport. *Annals of Statistics*, 53(2), 799–823.
- Zhao, Y., Hu, C., Wang, X., Cheng, H., Xing, J., Li, Y., Wang, L., Ge, T., Du, A., & Wang, Z. (2024). Water Spinach (*Ipomoea aquatica* F.) Effectively Absorbs and Accumulates Microplastics at the Micron Level—A Study of the Co-Exposure to Microplastics with Varying Particle Sizes. *Agriculture*, 14(2), 301. <https://doi.org/10.3390/agriculture14020301>
- Zheng, M., Ma, M., Yang, Y., Liu, Z., Liu, S., Hong, T., Ni, H., & Jiang, Z. (2023). Structural characterization and antioxidant activity of polysaccharides extracted from *Porphyra haitanensis* by different methods. *International Journal of Biological Macromolecules*, 242, 125003. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2023.125003>.