DAFTAR PUSTAKA

Andari, N., Litaay, A. G. M., Pratama, R. A. A., & Prasetyo, A. A. (2022). Efek budaya asing dan iklan mempengaruhi gaya konsumtif terhadap produk kuliner Jepang. *Prosiding Semnaskom-Unram, 4*(1), 90–100.

Astawan, M., Nurhayati, A., & Putri, R. (2022). The role of carrageenan in improving sensory properties of plant-based food analogues. Journal of Food Technology Research, 9(2), 101–110.

De Porter, Bobbi dan Hernacki, Mike. 1992. *Quantum Learning*. Membiasakan Belajar Nyaman dan Menyenangkan. Terjemahan oleh Alwiyah Abdurrahman. Bandung: Penerbit Kaifa.

Endang Susetyawati, M., & Santoso, E. (2023). Pelatihan Pembuatan Camilan Sehat Membudayakan Hidup Sehat. *Indonesian Journal Of Community Service*, *3*.

Indriyani, R., & Subeki. (2018). Kajian pembuatan nori dari kombinasi daun singkong (*Manihot esculenta*) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Dalam *Prosiding Seminar Nasional PATPI 2017: Peran Ahli Teknologi Pangan dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional* (pp. 392–403). Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.

Liyana, N., Hamid, M., & Fauzi, R. (2023). Consumer perception trends towards healthy plant-based snacks: A global survey. Food Quality and Preference, 108, 104123.

Mulyani, A., et al. (2022). Effect of carrageenan as a hydrocolloid in improving sensory quality of plant-based products. Journal of Food Science and Technology.

Nugraheni, D., Pratama, H., & Rahayu, W. (2022). Utilization of polysaccharide binders in plant-based food products: sensory and functional properties. International Journal of Gastronomy and Food Science, 27, 100495.

Nurcahyani Rai Restu Asih, Aminah, S., & Kurniawan, M. F. (2022). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *12*(1), 60–70. https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.60-70

Pandaleke, Q., Butarbutar, R. R., & Mambu, S. M. (2023). Respons Pertumbuhan dan Produksi Pakcoy (Brassica rapa L.) Terhadap Aplikasi Berbagai Konsentrasi Pupuk Organik Cair. *JURNAL BIOS LOGOS*, *13*(1), 44–54. https://doi.org/10.35799/jbl.v13i1.46546

Rahmadani, F., et al. (2021). Pertumbuhan dan hasil tanaman pakcoy (Brassica rapa L.) pada berbagai media tanam dan sistem irigasi**.** *Jurnal Agroteknologi Indonesia, 6*(2). https://journal.unhas.ac.id/index.php/agrivita/article/view/2986

Rahmawati, S., Yusuf, A., & Handayani, I. (2023). Carrageenan addition and its effect on sensory stability of plant-based analogues. Food Science and Nutrition Studies, 12(3), 210–219.

Rasmikayati, E., Hapsari, H., & Saefudin, B. R. (2019). Peningkatan Pengetahuan Dan Ketertarikan Remaja Pada Hidroponik Berbasis Organik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(6), 147–151.

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

Safitri, J., Rezkia Amien, E., & Suharyatun, S. (n.d.). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering Modification Of Nori Made From Pakcoy (Brassica Rapa L.)*. https://doi.org/10.23960/jabe.v3i1.87458

Seftiono, H., Widyaningsih, T., & Rukmini, E. (2023). Development of vegetable-based nori analogues: sensory, nutritional, and functional aspects. Food Research, 7(5), 45–54.

Sinurat, E., Nurhayati, Fransiska, D., & Sihono. (2021). Substitution of red seaweed (Porphyra) with other seaweeds in nori making. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *733*(1). https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012109.

Sjam, S., Sartika Dewi, V., & Ade Rosmana, dan. (n.d.) (2019). Proses Produksi Sayur Organik. Proses Produksi Sayur Organik.

Sri Astuti, R., & Yeni Muly Yana, dan. (2019). Pengaruh Media Tanam Dan Nutrisi Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Selada Kepala Renyah (Lactuca sativa var. capitata) SECARA HIDROPONIK. *Jurnal Konservasi Hayati*, *10*(02), 49–55.

Sujimat, D. Agus. 2000. *Penulisan karya ilmiah.* Makalah disampaikan pada pelatihan penelitian bagi guru SLTP Negeri di Kabupaten Sidoarjo tanggal 19 Oktober 2000 (Tidak diterbitkan). MKKS SLTP Negeri Kabupaten Sidoarjo

Suparno. 2000. *Langkah-langkah Penulisan Artikel Ilmiah* dalam Saukah, Ali dan Waseso, M.G. 2000. Menulis Artikel untuk Jurnal Ilmiah. Malang: UM Press.

Suryani, D., & Lestari, A. (2020). Pengaruh intensitas cahaya terhadap pertumbuhan pakcoy hidroponik. *Jurnal Hortikultura Indonesia, 11*(1). https://ejournal.ipb.ac.id/index.php/jhi/article/view/32458

Valentine Gisella, Sumardianto, & Wijayanti Ima. (2020). Karakteristik nori dari rumput laut U. lactuca dan Gelidium sp. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *23 no 3*, 295–302.

Wahab, Abdul dan Lestari, Lies Amin. (1999). *Menulis Karya Ilmiah*. Surabaya: Airlangga University Press.

Wahyuningsih, A., Fajriani, S., Aini, N., Jurusan,), Pertanian, B., & Pertanian, F. (2016). Komposisi Nutrisi Dan Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Pakcoy (Brassica Rapa L.) Sistem Hidroponik The Nutrition And Growth Media Composition On The Growth And Yield Of Pakcoy (Brassica Rapa L.) Using Hydroponics System. *Jurnal Produksi Tanaman*, *4*(8), 595–601.

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

Winardi, Gunawan. (2002). *Panduan Mempersiapkan Tulisan Ilmiah.* Bandung: Akatiga.

Yuliana, R., Pratami, D., & Sunarti, E. (2023). Hydrocolloids as texture modifiers in functional food development: A review. International Journal of Gastronomy and Food Science, 31, 100678.

Yuliani, R., & Sari, D. (2024). Optimization of carrageenan concentration in plant-based food formulations for improved sensory quality. Journal of Functional Foods, 102, 105432.

Zakiyah, Fiky Binti, Madia Mutiara Andini, dan Lyca Shelya Dewi. 2024. "Analisis Fenomena Budaya Konsumerisme Fastfood Bagi Kalangan Generasi Z." *SOSIAL: Jurnal Ilmiah Pendidikan IPS* 2(2): 96–102. https://doi.org/10.62383/sosial.v2i2.144.Lestari, T. A., Iznilillah, W., Khadijah, N. S., Siti Nurlaela, R., & Puspasari, E. (n.d.). *Chemical Characteristic of Nori Analogues Based On Genjer (Limnocharis flava) and alebdo watermelon (Citrullus lanatus)*.

Zhang, L., Wu, H., & Chen, J. (2021). Nutritional and functional properties of Brassica rapa L. (pak choi). Nutrients, 13(5),