

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anggadiredja, JT., A. Zatnika., H. Purwoto dan S. Istini. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anggadireja, J.T dan Tim BPPT. 2011. *Kajian Strategi Pengembangan Industri Rumput Laut dan Pemanfaatannya Secara Berkelanjutan*. BPPT, ASPPERLI, ISS, Jakarta.
- Arsa, Made. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana, Denpasar.
- Asmira. 2013. Formulasi Permen Jelly Rumput Laut (*Euchema cottonii*). [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Astuti, Sri. 2009. *Teknik Pengaturan Suhu dan Waktu Pengeringan Bawang Daun*. BTP, Bandung.
- Atmadja W.S, Kadi A, Sulistijo , Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis – Jenis Rumput Laut Indonesia*, Puslitbang Oseanologi – Lipi, Jakarta.
- BPS.2017. Ekspor Rumput Laut dan Ganggang Lainnya Menurut Negara Tujuan Utama, 2012-2018. <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/25/2025/ekspor-rumput-laut-dan-ganggang-lainnya-menurut-negara-tujuan-utama-2012-2018.html>. Diakses pada tanggal [1 Februari 2020].
- Cinditya, Rosi dan Seta Ayu. 2017. Pembuatan Nori dari Rumput Laut Campuran Jenis *Ulva lactuca* linnaeus dan *Glacilaria sp.* [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Daulay, S.B. 2005. Pengeringan Padi (Metode dan Peralatan). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan Muchi Lujohardjo, UI Press, Jakarta.

- Fajar, Muhammad. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Pada Proses Pengeringan Wortel dan Daun Bawang. [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Giury, M. 2006. <http://www.seaweed.ie/Algae.html>. *The irish seaweed industry*. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].
- Hendrawati, Tri Yuni. 2016. *Pengolahan Rumput Laut dan Kelayakan Industrinya*. Penerbit UMJ Press, Jakarta.
- Ihsan, Fikratul. 2016. Pembuatan Nori dengan Pemanfaatan Kolang- Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Euchema cottonii*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Univeristas Andalas, Padang.
- Kuda T, Makiko T, Hishi T, Araki Y. 2004. Antioxidant properties of dried “kayamo-nori” a brown alga *Scytosiphon lomentaria* (Scytosiphonales, Vinogradova. *J. Food Chem.* 89:617-622.
- Kuda T, Hishi T, Maekawa S. 2005. Antioxidant properties of dried product of “haba-nori” an edible brown alga, *Petalonia binghamiae* (J. Agardh) Vinogradova. *J. Food Chem.* 98:545-550.
- Korringa P. 1976. *Farming marine organism low in the food chain*. Elsevier Scientific Publishing, New York.
- KKP. 2017. <https://kkp.go.id/artikel/2906-kkp-pacu-pengembangan-daya-saing-rumput-laut-nasional> . *KKP Pacu Pengembangan Daya Saing Rumput Laut Nasional*. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].
- McHugh. 2003. *A Guide To The Seaweed Industry*. FAO Fisheries Technical, Sydney.
- Mokon. 2017. <https://www.akibanation.com/mokon-bahan-utama-masakan-jepang/>. *Mominori*. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].
- Nuraeni, Laela. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.
- Oishi. 2018. <https://www.oishiiamerica.com/+&cd=23&hl=en&ct=clnk&gl=id.Aonori>. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].

- Pramono, L. 1993. *Mempelajari karakteristik pengeringan teh hitam CTC (Curing Tearing Crushingx` tipe FB (Fluidized Bed Dryer)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawet Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Resmi. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Kering. [Sripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Santoso J, Gunji S, Yoshie-Stark Y, Suzuki T. 2006. Mineral content of Indonesian seaweeds and mineral solubility affected by basic cooking. *Food Science and Technology Research*.
- Taib, G., Said, G., dan Wiraatmadja,S. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatma Sarana Perkasa, Jakarta.
- Teddy, M. 2009. Pembuatan Nori Secara Traditional dari Rumput Laut Jenis *Glaciria sp.* [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Trubus. <https://www.trubus-online.co.id/bikin-nori-sendiri/>. 2018. *Bikin Nori Sendiri*. Diakses pada tanggal [15 Juli 2019].
- Wulandari, Retno. 2010. Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut *Euchema cottonii* dengan dua metode. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Wikipedia. <https://id.wikipedia.org/wiki/Nori>. 2010. *Nori*. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. CV. Muliasa, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yamamoto Y. <http://id.stashtea.com/stash/Nori>.1990. *Nori seaweed*. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].
- Yakinori. <https://www.yaki-nori.com/company.html>. 2002. *Nori*. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].

Zhanjia. <https://www.japanesecooking101.com/aonori/>. 2010. *Yakinori*. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].

21Food. https://www.21food.com/product/search_keyseucheuma+cottonii+seaweed-p2.html. 2015. *Euchema cottonii*. Diakses pada tanggal [20 Juli 2019].