

## DAFTAR REFERENSI

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Almatsier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., Batari, R., Sandrasari, D. A., Bolling, B., & Wijaya, H. (2010). Flavonoid content and antioxidant activity of vegetables from Indonesia. *Jurnal Food chemistry*, 121(4), 1231-1235.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). (2013). Tabel Angka Kecukupan Gizi 2013 bagi Orang Indonesia. Tersedia dalam:<http://gizi.depkes.go.id> [Diakses: 20 Januari 2017].
- Ariesta, M. (2016). *Variasi Jenis Bahan Pengikat dan Konsentrasi Gliserol sebagai Plasticizer pada Pembuatan Vegetable Leather Daun Katuk(Sauropus androgynous)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Bahar, N. W. (2011). Pengaruh Pemberian Ekstrak dan Fraksi Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) terhadap Gambaran Hematologi pada Tikus Putih Laktasi.
- Bunawan, H., Noraini, S., Baharum, S. N., & Noor, N. (2015). *Sauropus androgynus* L. Merr. Induced Bronchiolitis Obliterans: From Botanical Studies to Toxicology. *Hindawi Publishing Corporation*.
- Desrosier, N. W. (1988). Teknologi pengawetan pangan. *UI-Press, Jakarta*.
- Doty, M.S. 1973. *Farming the red seaweed, Eucheuma, for carrageenans*. Micronesia 9:59-73.

Ega, L., Lopulalan, C. G. C., & Meiyasa, F. (2016). Kajian mutu karaginan rumput laut *Eucheuma cottonii* berdasarkan sifat fisiko-kimia pada tingkat konsentrasi kalium hidroksida (KOH) yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2).

Febrinda, M. A., & Early, A. (2010). Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan Dan Produk Pangan Fungsional.

Giury M. 2006. The irish seaweed industry. <http://www.seaweed.ie/Algae.html>  
[Diakses: 26 Maret 2017]

Glicksman M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Florida: Boca-Raton. CRC Press, Inc. II : 199.

Handayani, T. (2013). *Kualitas (Overrun, Kecepatan Meleleh Dan Organoleptik) Es Krim Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Dengan Penambahan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss*) Sebagai Pewarna Alami*(Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.

Hermina & Prihatini, S. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan*.

Hernani, M. R. (2006). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Depok: Penebar Swadaya.

Indriyani, R., & Subekti. (2017). Kajian Pembuatan Nori Dari Kombinasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1-12.

Istini, S., A. Zatnika dan Suhaimi. 1985. Manfaat Rumput Laut dan Pengolahannya. Seafarming workshop report, Bandar Lampung, 28 Okt-1 Nov 1985.

Jairani & Naenni, d. E. (2011). *Uji Daya Terima Nasi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Nabilar)*. Medan: USU Institutional Repository. Retrieved from <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/23454>

Jus'at, I. (2014). *Analisis Regresi Pengolahan Data Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: Publikasi Ilmiah UEU.

Karim, F. A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 51-58.

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.*

Kusnandar, F., Andarwulan, N., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

Lalopua, V. (2018). Karakteristik Fisik Kimia Nori Rumput Laut Merah *Hypnea saidana* menggunakan metode pembuatan yang berbeda dengan penjemuran matahari. *Jurnal Kementerian Perindustrian*, 28-36.

Lebang, E. (2013). *Food Combining Itu Gampang: Tubuh Sehat Ideal Walau Makan Kenyang*. Bandung: PT Mizan Pustaka.

Loupatty, V. D. (2014). Nori nutrient analysis from seaweed of porphyra marcossii in Maluku ocean. *Jurnal Eksakta UII*, 14(2), 34-48.

Made Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji - Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., & Hartati, B (PERSAGI). (2013). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Masita, I., & Sukesih. (2015). Pengaruh Penambahan rumput laut terhadap kekerasan nugget ikan gabus. *Jurnal Sains dan Seni* , 29-31.

- Midayanto, & Yuwono. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 259-267.
- Murdinah. (2008). Pengaruh Bahan Pengestrak dan Penjendal Terhadap Mutu Karaginan DARI Rumput Laut Eucheuma cottoni. *Prosiding Seminar Nasional Tahun V Hasil penelitian Perikanan dan Kelautan UGM dengan Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*.
- Negara, Sio, Arifin, Oktaviana, Wihansah, & Yusuf. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 286-290.
- Nugraheni, D. M. (2014). *Pewarna Alami Sumber Dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nurkhosiyah, I. (2014). Kandungan, Manfaaat, dan Produk Olahan Bayam Merah. pp. 1-9. Makalah. Institut Pertania Bogor.
- Oktavian, D. V. (2013). Pembuatan Sereal Tepung Ubi Kayu Dengan Substitusi Tepung Bekatul, Beras Merah Berserat Tinggi. Skripsi. Universitas Esa Unggul.
- Olwin Nainggolan dan Cornelis Adimunca, 2005. *Diet Sehat Dengan Serat*. Cermin Dunia Kedokteran No. 147, 2005 Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Patarra, R. F., Paiva, L., Neto, A. I., Lima, E., & Baptista, J. (2011). Nutritional value of selected macroalgae. *Journal of Applied Phycology*, 23(2), 205-208.
- Permadi, V. (2014). Pengaruh Jenis Daun Cincau dan konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Artifisial Nori Bayam (Amaranthaceae Hybridus). *Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung*.

- Pradewi, D. (2013). *Perbedaan Kualitas Inderawi Egg Roll dari Tepung Suweg dengan Penambahan Daun Katuk yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Rahmawati, A. A., Ina Siti Nurminabari, D., & Nana Sutisna Achyadi, D. (2016). *Pengaruh Perbandingan Penambahan Daun Katuk dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Nori Pisang (Musa paradisiaca formatypica)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Ramdani, S. D. (2013). *Bayam Jadi Pilihan Usaha*. Bandung: Sarana Ilmu Pustaka.
- Rezekiana, M. (2014). Effect Of Addition Carragenan On Making Nori Functional Aloe Vera (Aloe barbadensis). *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Rohmatika, D., & Umarianti, T. (2017). Uji Laboratorium Pengukuran Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Ekstrak Bayam Hijau (Amarathus Hybridus l). *Jurnal Ilmiah Maternal*, 2(2).
- Rudianto, A. S., & Alharini, S. (2013). Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Dengan Subtitusi Tepung Daun Kelor. *Skripsi. Makssar: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Rynary*.
- Rusilanti dan Clara M. Kusharto. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sandjaja, A. (2009). Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Kompas Media Nusantara, 107-108.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Sasmataloka, K. S., Miskiyah, & Juniawati. (2017). Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Animal Science*, 328- 337

- Soekarto, S. T. (2008). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Depdiknas
- Sugeng, H. R. (1983). Bercocok tanam sayuran. *Aneka ilmu, Semarang*.
- Suptijah, P, 2002. Rumput Laut. <http://rudyct.tripod.com/sem2-012/.html>. [22-8-2018]
- Suwita, I. K., Razak, M., & Putri, R. A. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (Blitum Rubrum) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. *AGROMIX*, 3(1).
- Syaifudin, A. (2016). *Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Sebagai Tambahan Nutrisi Pertumbuhan Tanaman Sayur Bayam Merah (Amaranthus Gangeticus) Dengan Sistem Tanam Hidroponik Dan Sumbangsihnya Terhadap Materi Pertumbuhan Dan Perkembangan Tumbuhan Di Kelas Viii Mts/Smp.* [Skripsi] (Doctoral Dissertation, Uin Raden Fatah Palembang).
- Talahatu, O. (2011). Kajian Beberapa Sifat Fisik Kimia dan Sensori Biskuit yang Dibuat dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Skripsi. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Teddy, M. (2009). Pembuatan Nori Secara Tradisional Dari Rumput Laut Jenis Glacilaria sp. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instan dan Instan. *Jurnal binus*, 116-125.
- Wilapangga, A. (2014). Analisis Proksimat dan Mineral pada Pakan Ayam Ras Petelur (Layer) di PT. Welgro Feedmill Indonesia .
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, S., Purwantiningrum, D. A., & Wardhani, A. S. (2015). Efek Antibakteri Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynus) terhadap Pertumbuhan Salmonella Typhi secara In Vitro. *Mutiara Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(2), 96-103.



Universitas

**Esa Unggul**

Universitas

**Esa U**



Universitas

**Esa Unggul**

Universitas

**Esa U**



Universitas

**Esa Unggul**

Universitas

**Esa U**