

DAFTAR PUSTAKA

- Afdillah, W., Sulaiman, I., & Martunis, M. 2018. Pengaruh Kemasan Aluminium Foil dan Botol Kaca terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Pendekatan Metode Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(3), 185–193.
- Afrianto, E., & Liviawaty, E. 1989. *Budidaya Rumput Laut dan Cara Pengolahannya*. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Aini, N., Prihananto, V., & Wijonarko, G. 2014. Karakteristik Kurva Isotherm Air Tepung Jagung Instan. *J Agritech*, 24(1), 50–55.
- Alamsyah, R., Lestari, N., & Hasrini, R. F. 2013. Kajian Mutu Bahan Baku Rumput Laut (*Eucheuma* sp.) dan Teknologi Pangan Olahannya. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 24(1), 57–67.
- Alfitani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. 2019. Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(1), 1–8.
- Aprida, P. D. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Alumunium Foil (A17) Atau Metalized Plastic (Vm-Pet12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 097–104.
- Arifin, Z. 2012. *Penelitian Pendidikan Metode dan Paradigma Baru*. Rosdakarya.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Asgar, A. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Brokoli (*Brassica oleracea* var. *Royal G*) Fresh-Cut. *Jurnal Hortikultura*, 27(1), 127.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. In *Nasmedia* (Vol. 1).
- Asih, I. P., Setyani, S., & Nurainy, F. 2018. *Kajian Formulasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Sifat Sensor dan Kimia Nori*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Lampung. ISBN 978-602-5730-68-9, hal 357-365.
- Asimu, M. F. A., & Hapsari, R. D. 2018. Pemberdayaan Petani Rumput aut Oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Buton Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan*, 3(1), 31–42.
- Astari, M. D., Dewita, & Suparmi. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit

- Spirulina Dengan Menggunakan Jenis Kemasan yang Berbeda. *JOM*, 1.
- Astawan, M., Nurwitri, C. C., & Rochim, D. A. 2015. Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. *Jurnal Pangan*, 24(2), 125–134.
- Ayu, D. F., Efendy, R., Nopiani, Y., Saputra, E., & Haryani, S. 2022. Pendugaan Umur Simpan Ikan Patin Salai Menggunakan Metode Akselerasi Dengan Kemasan HDPE dan Teknik Pengemasan Aluminium Foil. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 88–96.
- Azriani, Y. 2006. *Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan Terhadap Kualitas Mi Sagu Selama Penyimpanan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- BPS. 2021. *Hasil Survei Komoditas Perikanan Potensi Rumput Laut*. Badan Pusat Statistik, Seri 2.
- Budha Astawa, I. K., Wartini, N. M., & Sedana Yoga, I. W. G. 2019. Perubahan Karakteristik Bubuk Buah Pandan (*Pandanus tectorius*) Selama Penyimpanan Pada Perlakuan Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(2), 254.
- Budiyati, C. S., & Hargono. 2004. Pengaruh Solven Alkali dalam Pembuatan Karaginan dari *Eucheuma Spinosum* dengan Cara Ekstraksi dan Pengendapan. In *Reaktor* (Vol. 8, Issue 1, pp. 33–36).
- Chamidah, A. 2020. Aonori Yang Diperkaya Spirulina Dan Ekstrak *Sargassum* Sp. Sebagai Pangan Fungsional. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1), 78–86.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Heruwati, E. S. 2011. Karakteristik Komposisi Kimia Rumput Laut Merah (*Rhodophyceae*) *Eucheuma Spinosum* Yang Dibudidayakan dari Perairan Nusa Penida, Takalar, dan Sumenep. *Berkala Perikanan Terubuk*, 39(2), 61–66.
- Dwiloka, B., & Nurwantoro, S. 2005. Pengawasan Mutu Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro.
- Ermawati, R., Pudjiastuti, W., Naimah, S., Yuanita, E., & Arianita, A. 2012. Sintesis dan Karakterisasi Kemasan Jiregen Plastik Polietilen dengan Penambahan Nano Partikel TiO₂. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 14(2), 114–119.
- Faris, A., Liviawaty, E., Andriani, Y., & Affrianto, E. 2019. Nori Level of Preference with Mixed *Sargassum* sp. and *Eucheuma spinosum* Seaweed as Raw Material. *Asian Food Science Journal*, 11(2), 1–9.
- Farnani, Y. H., Cokrowati, N., & Farida, N. 2011. Pengaruh Kedalaman Tanam

- Terhadap Pertumbuhan *Eucheuma spinosum* Pada Budidaya dengan Metode Rawai. *Jurnal Kelautan*, 4(2), 176–186.
- Gitayasa, F. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Sediaan Bawang Tunggul Hitam dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran.
- Harris, H., & Fadli, M. 2014. Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora* sp) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum (Determination of Pundang Seluang (*Rasbora* sp) Shelf Life which Packed using Vacuum and Non Vacuum Packaging). *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2), 53–62.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., Rusky, D., & Pratama, I. 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, VIII(1), 48–55.
- Hendrastya, H. K. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Graha Ilmu.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Hutasoit, N. 2009. *Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstrusi) Menggunakan Metode Akselerasi Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis Dan Metode Konvensional*. Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. IPB. Bogor.
- Ikrawan, Y., & Pirmansyah, W. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105–115.
- Istini. 2020. Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41–46.
- Kahayanis, N. 2019. *Pengaruh Perbandingan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Bubur Daun Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Terhadap Karakteristik Nori Analog*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Kepel, R. C., Mantiri, D. M. H., Rumengan, A., & Nasprianto. 2016. Biodiversitas Makroalga Di Perairan Pesisir Desa Blongko, Kecamatan Sinonsayang, Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal Ilmiah Platax*, 6(1), 174–187.
- Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. 2019. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. PANG4430, Edisi 1.
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L) (Organoleptic Test Fruit Juice

- Drink (*Averrhoa Bilimbi. L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.
- Kurniawan, H., Bintoro, N., & WK, J. N. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut Dalam Kemasan Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 60–68.
- Kusnandar, F. 2010. *Memahami Aktivitas Air dan Hubungannya dengan Keawetan Pangan*.
- Kusuma, I. D. G. D. P., Wiratini, N. M., & Wiratma, I. G. L. 2014. Isoterm Adsorpsi Cu²⁺ Oleh Biomassa Rumpun Laut *Eucheuma spinosum*. *E-Journal Kimia Visvitalis Universitas Pendidikan Ganesha*, 2(1), 1–10.
- Lalopua, V. M. N. 2017. *Karakteristik Nori Tiruan Menggunakan Bahan Baku Alga Hypnea saidana Dan Ulva conglubata Dari Perairan Maluku*. *Majalah BIAM*, 13(2), 33.
- Lanang, Y. A., Nuryosuwito, N., & Rhohman, F. 2020. *Perbandingan Pemakaian Hasil Pirolisis Plastik HDPE dengan Premium Terhadap Kerja Mesin Menggunakan ANSYS*. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi*, 299–304.
- Legowo, A. M., Nurwantoro, & Sutaryo. 2007. *Buku Ajar Analisis Pangan*. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- Liviawaty, E., Namira, S., Subiyanto, S., & Afrianto, E. 2021. Changes In Organoleptic Characteristics Of Nori From *Gracilaria* sp. During Storage With Different Types Of Packaging. *International Journal of Research in Community Services*, 1(4), 35–40.
- Loupatty, V. D. 2014. Nori Nutrient Analysis from Seaweed of *Porphyra marcosii* in Maluku Ocean. *Eksakta*, 14(2), 34–48.
- Lubena. 2022. *Teknologi Pengemasan Produk Simplisia dan Minuman Herbal Bagi Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Di Lingkungan Pondok Pesantren Riyadhul Huda di Desa Babakan Ciangsana Gunung Putri Bogor*. Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknologi Industri, Universitas Jayabaya Jakarta.
- Marsvia, S. A. 2020. *Pengaruh Jenis Pengemas Terhadap Masa Simpan Nori dari Eucheuma cottonii*. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran.
- Marsvia, S. A., Liviawaty, E., Rochima, E., & Afrianto, E. 2020. Shelf Life of Nori from *Eucheuma cottonii* with Aluminum Foil Packaging Based on the Accelerated Shelf Life Test Method. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 10(3), 7–15.

- Marwati, T., Lesmaningsih, A., & Djafaar, T. F. 2019. Kajian Teknologi Pengemasan Bubuk Dan Permen Cokelat Di TTP Nglanggeran Yogyakarta. *Research Fair UNISRI*, 3(1), 663–670.
- Muchtadi, T., & Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta.
- Mudrikah, L. 2021. *Modul Pembelajaran Taksonomi Tumbuhan Rendah (Algae)*. Skripsi. Pendidikan Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Muh. Firmansyah, S. A. P. W. 2021. Tarjih : Fisheries and Aquatic Studies. *Fisheries and Aquatic Studies*, 1, 001–013.
- Nadia, L. 2018. *Analisis Kadar Air Bahan Pangan*.
- Namira, S. 2021. *Pengaruh Jenis Pengemas Terhadap Masa Simpan Nori Dari Gracilaria sp.* Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran.
- Namira, S., Liviawaty, E., Nurruhwati, I., & Afrianto, E. 2020. Shelf Life of Nori from Gracilaria sp. with Polypropylene (PP) Packaging Based on the Accelerated Shelf Life Test Method. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 10(1), 50–60.
- Natanael, A. W., Swastawati, F., & Anggo, A. D. 2021. Karakteristik Nori Tiruan Berbahan Baku Gelidium sp. Dan Ulva lactuca Dengan Penambahan Konsentrasi Mikrokapsul Asap Cair Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3, 1–9.
- Nisizawa, K. 2002. *Seaweeds Kaiso*. Japan Seaweed Association.
- Nugroho, A., & Redjeki, A. S. 2015. Pengaruh Waktu Pemanasan Pada Pembuatan Senyawa Alum Dari Limbah Foil Blister Untuk Keperluan Industri Farmasi. *Jurnal Konversi*, 4(2), 1.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 1–11.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik Dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. *USU Digital Library*, 1(1), 1–15.
- Nursafira, J., Munandar, A., & Surilayani, D. 2021. Mutu Bandeng Presto dengan Pengemasan Vakum. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 59–68.
- Oryza, D., Manahal, S., & Sari, M. S. 2017. Identifikasi Rhodophyta Sebagai Bahan Ajar Di Perguruan Tinggi. *Jurnal Pendidikan*, 2(3), 309–314.
- Palupi, N. S., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Syah, D. 2011. Penentuan Umur Simpan Dan Pengembangan Model Diseminasi Dalam Rangka Percepatan

- Adopsi Teknologi Mi Jagung Bagi Ukm. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 5(1), 42–52.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sendoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Pratama, D., Liviawaty, E., Juniato, & Rostini, I. 2021. Storage Life Of Nori From *Gelidium* sp. And *Eucheuma cottonii* With Aluminum Foil Packing Based On Accelerated Shelf Life Test Method. *Jurnal Akuatek*, 2(2), 148–158.
- Priatni, A., & Fauziati, F. 2016. Karakterisasi Sifat Fisik Kimia dan Deskriptif Nori dari Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottoni*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 9(2), 96–106.
- Purnamayati, L., Wijayanti, I., Dwi Anggo, A., Amalia, U., & Sumardianto, S. 2018. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Bandeng Presto Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 63.
- Rahmadana. 2013. *Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Dalam Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang Dan Dingin*. Skripsi. Makassar, Indonesia: Universitas Hasanuddin, 52–59.
- Ramadhan, Y. A., Afrianto, E., Dhahiyat, Y., & Liviawaty, E. 2019. Differences Of The Way Of Drying Nori From Raw Seaweed *Gracilaria* sp. Based On The Level Of Preference. *Scientific News of Pacific Region*, 4(1), 1–11.
- Ramandhani, S. N., Agustini, T. W., Suharto, S. 2022. Pengaruh Penambahan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis dari Cairan Pemandangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 77–84.
- Rasyid, A. 2003. Beberapa Catatan Tentang Karaginan. *Oseana*, XXVIII(4), 1–6.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 14(1), 80–89.
- Rifkowaty, E. E., & Muttaqin, K. 2016. Penentuan Umur Simpan Sirup Kranji (*Dialium indum* L.) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Suhu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 579–587.
- Riyanto, B.-, Trilaksani, W.-, & Susyiana, L. E. 2015. Nori Sheet Imitation In Form Edible Film With Materials Of Protein Myofibrillar Tilapia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3), 262.
- Saolan, Sukainah, A., & Wijaya, M. 2020. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 337–338.
- Sari, A. L. 2019. *Variasi Kemasan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life*

- Testing (ASLT) Model Arrhenius*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Sari, & Hadiyanto. 2017. Teknologi Dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf dan Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59.
- Silalahi, M. 1994. *Bahan Ajar Taksonomi Tumbuhan Rendah*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Indoneisa.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. 2017. *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press.
- Sulisetijono. 2009. *Bahan Serahan Alga*. Malang: UIN Malang.
- Suswanto, A. 2016. *Pertumbuhan Produksi Rumput Laut *Eucheuma spinosum* dengan Metode Tali Ganda di Perairan Laguruda*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah. Makassar.
- Syahrur, & Salim. 2012. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Citapustaka Media.
- Teddy, M. S. 2009. *Pembuatan Nori Secara Tradisional Dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria* sp.* Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Perairan, Universitas Pertanian Bogor.
- Tianasari, E., Junaidi, M. S., & Distantina, S. 2018. Nori Berbasis Rumput Laut *Ulva lactuca linnaeus* dan *Eucheuma cottonii*: Pengaruh Komposisi. *Seminar Nasional Teknik Kimia Ecosmart*, 115–121.
- Valentine, G., Sumardianto, & Wijayanti, I. 2020. Karakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 295–302.
- Wahyudie, I. A., Saputra, Z., & Kurniawan, Z. 2016. Peningkatan Performa Kemasan Dan Strategi Pemasaran (IBM UKM Pengerajin Kerupuk Getas). *Jurnal Rotor*, 1(2), 59–62.
- Wahyuni, N. N., Rianingsih, L., & Romadhon. 2021. Pengaruh Pengemasan Vakum dan Non Vakum Terhadap Kualitas Bekasam Instan Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 26–33.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Mbrion Press.
- Wulandari, A., Waluyo, S., & Novita, D. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2), 105–114.
- Yuliana. 2013. *Pengaruh Perendaman *Eucheuma spinosum* J. Agardh Dalam Larutan Pupuk Provasoli's Enrich Seawater Terhadap Laju Pertumbuhan Secara In Vitro*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, S. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *J. Animal Agriculture*, 2(1), 253–260.
- Zainuddin Nasution, Mirna Ilza, N. I. S. 2016. *Study Vacuum And Non Vacuum Packaging On The Quality Of Fish Balls Malong (Muarenesox talabon) During Cold Storage Temperature ($\pm 50C$)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.
- Zakaria, F. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati, E., & Sajida, S. 2017. Karakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* Dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 12(1), 23.