

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan (*Check-All-That-Apply*). *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(2).
- Azizah, Z., & Wati, S. W. (2018). Skrining fitokimia dan penetapan kadar flavonoid total ekstrak etanol daun Pare (*Momordica charantia* L.). *Jurnal Farmasi Higea*, 10(2), 163-172.
- Erniati, Z. F., Prangdimurti., Adawiyah, D. R., Priosoeryanto, B. P., & Huda, (2018). Chemical evaluation of a nori-like product (Geluring) made from the mixture of gelidium sp. and ulva lactuca seaweeds. *Curr. Res. Nutr. Food Sci*, 6, 664-671.
- Fathonah, S. (2019). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 96% pada ramuan Rumput Bambu (*Lophaterum gracile* B.), buah Pare (*Momordica charantia*) dan rimpang Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* B.) dengan metode dpph serta identifikasi senyawa aktifnya (*Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*).
- Figueroa, V., Bunger, A., Ortiz, J., & Aguilera, J. M. (2022). Sensory descriptors for three edible Chilean seaweeds and their relations to umami components and instrumental texture. *Journal of Applied Phycology*, 3141-3156.
- Fitriyah, R. S. (2025). Aplikasi Metode Check-All-That-Apply (CATA) pada Pengujian Profil Sensori *Underrecognized Product* Minuman Coklat Bubuk. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(2).
- Kurakake, M., Itakura, K., & Nakano, M. (2021). Functional Properties of Nori Seaweed (*Pyropia yezoensis*) with Different Quality and *Ulva* sp. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 30(2), 188–195.
- Lalopua, V. M. (2017). Pemanfaatan dan karakteristik nori tiruan menggunakan bahan baku alga hypnea saidana dan ulva conglubata dari perairan Maluku. *Majalah Biam*, 13(2), 33-40.
- Li, Q., Feng, Z., Zhang, T., Ma, C., & Shi, H. (2020). Microplastics in the Commercial Seaweed Nori. *Journal of Hazardous Materials*.

- Masyuroh, S. F. (2021). Identifikasi Kandungan Senyawa Kimia Pada Buah *Momordica Charantia* (Pare) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah. *Journal of Educational and Language Research*, 5(1).
- Mirnadianti, Sabahanur, S., & H.S, S. (2024). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Dan Lama Perendaman Nacl Terhadap Mutu Kripik Pare (*Momordica charantia*, L.). *Jurnal AGrotekMAS*, 5(1).
- Napitupulu, D. (2020). Cochran Q-test for criteria validation of PeGI framework. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1430, No. 1, p. 012037). IOP Publishing.
- 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), 1-9.
- Oktema, L. P., Supriyanto, & Sutriswanto. (2018). Perbedaan Perasan Dan Rebusan Buah Pare (*Momordica Charantia* L) Dalam Menghambat Pertumbuhan Jamur *Candida albicans*. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 2(1), 37-40.
- Pamungkas, R. A., Fronthea Swastawati, & Purnamayanti, L. (2023). Karakteristik Fisika Dan Kimia Nori Rumpun Laut Dengan Penambahan Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(2).
- Prabaningrum, S. D., Bintoro, V. P., & Abduh, S. B. M. (2022). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengikat terhadap Nilai Rendemen, Kadar Air, Aktivitas Air dan Warna pada Nori Artifisial Daun Cincau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Riyadi, N. H., Ishartani, D., & Purbasari, R. (2015). Mengangkat potensi pare (*Momordica charantia*) menjadi produk pangan olahan sebagai upaya diversifikasi. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(5), 1167-1172.
- Romli, R., Murad, M., & Uthumporn, U. (2017). Effects of Debittering Treatments on the Physical Properties and Antioxidant Capacity of Bitter Gourd Extracts. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 13(6), 253-261.

- Saryanti, D. (2019). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Tablet Ekstrak Buah Pare (*Momordica charantia L.*) secara Granulasi Basah. *Smart Medical Journal*, 2(1), 25-31.
- Septiningsih, R., Sutanto, S., & Indriani, D. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun, Buah dan Biji Pare (*Momordica charantina L.*). *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7(1), 4-12.
- Setyobudi, D. A., Suhartik, N., & Mustofa, A. (2022). Aktivitas Antioksidan Nori Rumput Laut Hijau (*Ulva Lactuca*) Dengan Substitusi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 7(2), 181-188.
- Sikha, U. U., Rosida, & Wicaksono, L. A. (2021). Karakteristik Nori Analog dari Sayur Pakis dan Ikan Teri dan Penambahan Gliserol. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2).
- 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.
- Soeprijadi, L., Panjaitan, T. F. C., & Prabhita, T. S. A. (2023). Pengamatan Uji Sensori Nori Berbahan Dasar Rumput Laut *Ulva Lactuca* dan *Gracilaria sp.* *Marinade*, 6(02), 124-134.
- Sriwijayanti, Apriningtias, Situmeneang, B., Yulianti, N., Susvira, D., & Widiyanto, H. (2024). Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Biji Buah Pare (*Momordica charantia L.*). *Jurnal Beta Kimia*, 4(1).
- Subeki, 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*, 357-365.
- Sudarsi, Y., & Nst, M. R. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Herbal Campuran Daging Buah Pare (*Momordica charantia L.*) Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus lemairei* (HOOK.) Britton & Rose). *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 8(2), 59-66.

- Suriyawati, N. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 96% kombinasi rimpang kunyit putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.) dan buah pare (*Momordica charantia* L.) menggunakan metode *DPPH* (*Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*).
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L). In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (p. 1).