

DAFTAR PUSTAKA

- Alwani, H., Hidayah, B., dan Solekhah, A. G. S. 2017. *The Potency of Pineapple Skin as a Substrate of Nata de Pina Production*. Jurnal Riset Sains dan Teknologi 1(1), 9–14.
- Babio, N., Balanza, R., Basulto, J., Bullo, M dan Salas-Salvado., J. 2010. *Dietary fibre: Influence on Body Weight, glycemic control and plasma Cholesterol profile*. Nur Hosp Journal. 2010;25(3):327-340
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI No 01-4317-1996. Nata Dalam Kemasan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Gunzales, IL. 1972. *The Bacteria A Treat on Structure and Function*. London:Academic Press Inc.
- Iryandi AF, Hendrawan Y, dan Komar N. 2014. *Pengaruh penambahan air jeruk nipis (Citrus aurontifolia) dan lama fermentasi terhadap karakteristik nata de soya*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. I (1): 8-15.
- Khaira. 2014. *Analisis kadar tembaga (Cu) dan seng (Zn) dalam air minum isi ulang kemasan galon di kecamatan lima kaum kabupaten tanah datar*. Jurnal Saintek Vol. VI No.2: 116-123
- Madigan, M. T., Martinko, J. M., Parker, J. 2000. *Brock Biology of Microorganisms*, Ninth Edition, London : Prentice-Hall
- Majesty, J., Argo., dan Nugroho, W. 2014. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Dari Sari Nanas (Nata de Pina)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol. 3 No.1, 80-85
- Manoi, F. *Penambahan Ekstrak Ampas Nenas Sebagai Medium Campuran Pada Pembuatan Nata De Cashew*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromaterapi. 18 no (2007). 107-116
- Montolalu S, 2013. *Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Jurnal fakultas peternakan. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Mubarok, S., Nuraini, A., Sudrajat., Suminar,E., Qonit,M. 2020. *Pengenalan Budidaya Tanaman Tomat Melalui Metode Hidroponik Di Desa Parentas Kecamatan Cigalontang Kabupaten Tasikmalaya*. Jurnal Pengabdian Nusantara, 3(2), 358-364
- Natalia, R., Parjuningtyas, S. 2009. *Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata De Tomato*. Jurnal Teknik Kimia UNDIP
- Putri, S., Syaharani, W., Utami, C., Safitri, D,R., Arum,. Prihastari,. Sari. 2020. *Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku, Dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata: Review*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 14(1), 67-74

- Rizal,H., Pandiangan, D., Saleh. 2013. *Pengaruh penambahan gula, asam asetat dan waktu fermentasi terhadap kualitas nata de corn*. Jurnal Teknik Kimia No.1, Vol. 19.
- Roberts, S. B., 2001. *The influence of dietary composition on energy intake and body weight*. Journal of the American College of Nutrition
- Sari, Periadnadi, Nurmiati. 2014. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun dan Bubuk Teh, Kopi, dan Coklat Terhadap Fermentasi Nata De Coco*. Jurnal Biologi Universitas Andalas 3(3), 202-206
- Setiaji, B., Setyopatiwi, A., dan Cahyandaru. N., 2002. *Exploiting A Benefit Of Coconut Milk Skim In Coconut Oil Process As Nata De Coco Substrate*. Indonesian Journal of Chemistry, 2(3), 167-172
- Setiawan, Y. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Lemak Kakao (Cocoa Butter) dan Konsentrasi Lesitin Terhadap Mutu Produk Cokelat Batang*. Jurnal Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Soekarto. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bahatara Karya Aksara
- Sunarmani.2007. *Potensi likopen dalam tomat untuk kesehatan*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. Vol 3
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA University Press.
- Suzanni, M. A., Munandar, A., & Saudah, S. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Nanas (Ananas comosus) Dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Nata De Coco Dari Limbah Air Kelapa*. Jurnal Serambi Engineering 5(2): 1043-104
- Widyaningsih,S., Diastuti,H. 2008. *Pengaruh Medium Perendam Terhadap Sifat Mekanik, Morfologi, dan Kinerja Membran Nata de Coco*. Molekul, Vol.3. No.1. 28-33
- Wiriyanta, dan B. T. Wahyu. 2008. Jakarta. *Bertanam Tomat*. Penerbit AgroNesia Pustaka. Vol.1