

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, Khairul. 2010. "Pembuatan Nata De Arto dari *Floret* Daging Buah dan *Eksokarp* Biji Nangka (*Artocarpusheterophyllus*) dengan Variasi Penambahan Air Kelapa". *Skripsi*. Universitas Andalas Padang
- Adiwijaya. (2013). Pembuatan dan Analisis Biaya Produksi *Nata de Pina* dengan Memanfaatkan Kulit Nanas sebagai Bahan Baku. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Jurnal Konversi, Vol. 1. No.1. ISSN 2252-7311. Hal. 29-36
- Afrianyah Nur, 2011. PusatLitbang Gizi Depkes RI. Buletin Sektor 20 Edisi 35 – April 2011
- Anastasia. 2008. *Mutu Nata De Seaweed Dalam Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis*. Prosiding. Program Studi Perikanan .Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung
- AOAC international. (2006). *AOAC International Guidelines for Laboratories Performing Microbiological and Chemical Analyses of Food and Pharmaceuticals: An Aid to Interpretation of ISO/IEC 17025: 2005*. AOAC international
- Astawan, M. (2004). *Nata de Coco yang Kaya Serat*. TigaSerangkai. Solo
- Babio, N., Balanza, R., Basulto, J., Bullo, M dan Salas-Savaldó., J. 2010. Dietary fibre: influence on body weight, glycemic control and plasma cholesterol profile. *Nutr Hosp.* 2010;25(3):327-340
- Biro Pusat Statistik. 2014. *Horticulture Statistic*. <http://bps.go.id>. diakses pada tanggal 30 Agustus 2020
- Buckle, K.A., R.A, Edwards., G.H, Fleet., M, Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press
- Budiningrum, D. A. 2004. Karakteristik nata de whey dengan penambahan sirup kelvis dalam kemasan polietilen pada suhu yang berbeda selama penyimpanan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Budiyanto. KA. 2004. *Mikrobiologi Terapan*. Edisi pertama. Cetakan ketiga. UMM. Press malang

- Campano, C., Balea, A., Blanco, A., & Negro, C. (2016). Enhancement of the fermentation process and properties of bacterial cellulose- A review. *Cellulose*, 23(1), 57-91
- Chawla, PR., Bajai, IB., Survase, SA. & Singhal, RS. (2009). Microbial Cellulose: Fermentative Production and Applications. *Food Technology and Biotechnology*, 47 (2), 107-124
- Darmansyah. 2010. Evaluasi Sifat Fisik dan Sifat Mekanik Material Komposit Serat/Resin Berbahan Dasar Serat *Nata de Coco* dengan Penambahan Nanofiller. *Tesis*. Program Magister Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Indonesia
- Depkes, R. I. (1988). Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88. *Tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara: Jakarta
- Dwi Amiarsi, Abdullah Bin Arif, Agus Budiyo dan Wahyu Diyono. 2015. Analisis Parametrik dan Non Parametrik Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Amonium Sulfat Terhadap Mutu Nata De Melon. *Informatika Pertanian*. 24 (1):101-108
- Edria, D., Wibowo, M., & Elvita, K. (2008). Pengaruh penambahan kadar gula dan kadar nitrogen terhadap ketebalan, tekstur dan warna nata de coco. *Bogor: Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB*
- Effendi, D. Silviana dan Sri, Utami. 2013. *Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar dan Jenis Gula Terhadap Tebal Lapisan dan Uji Organoleptik Nata Sebagai Petunjuk Praktikum Biologi KD.2.2 Semester Ganjil Kelas X*. Madiun :Biologi FPMIPA IKIP PGRI Madiun
- Effendi, N. H. (2009). Pengaruh Penambahan Variasi Massa Pati (Soluble Starch) pada Pembuatan Nata de Coco dalam Medium Fermentasi Bakteri *Acetobacter xylinum*.
- Ernawati, E. (2015). Pengaruh sumber nitrogen terhadap karakteristik nata de milko. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Guntur, G. Z., Darmawati, D., & Mahadi, I. 2009. *Pembuatan Nata De Pina dari Substrat Limbah Buah Nenas Berdasarkan Lama Fermentasi sebagai Rancangan Modul Pembelajaran Biologi di SMA* (Doctoral dissertation, Riau University)

- Hamad, A., Andriyani, N. A., Wibisono, H. & Sutopo, H. 2011. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Terhadap Kondisi Fisik Nata De Coco. *Techno, Jurnal Ilmu Teknik*, 12
- Hamad, A., Hidayah, B. I., Sholekhah, A., & Septhea, A. G. (2017). Potensi Kulit Nanas Sebagai Substrat dalam Pembuatan Nata De Pina. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 1(1), 09-14
- Heryawan, K. (2004). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Mutu Nata de Pina. *Skripsi. Jurusan Teknologi hasil Pertanian Unsyiah Banda Aceh*
- Hidayatullah, R. (2012). Pemanfaatan Limbah Air Cucian Beras Sebagai Substrat Pembuatan Nata De Leri Dengan Penambahan Kadar Gula Pasir dan Starter Berbeda. *Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta*.
- Iguchi, M., Yamanaka, S., & Budhiono, A. (2000). Bacterial cellulose a masterpiece of nature's arts. *Journal of Material Science* 35 261 – 270
- Indhira, S. 2017. *Peningkatan Protein dan Vitamin B melalui Pemberian Whey dan Lerry pada Produk Nata*. *Jurnal Info Kesehatan*. 15(2): 495-506
- Iskandar, Zaki, M., Mulyati, S., Fathana, U., Sari, I., Juchaerawati. (2010). Pembuatan Selulosa dari *Nata de Pina*. *Jurnal rekayasa kimia dan lingkungan*, 7(3), 105-111
- Isti. 2005. *Pengembangan Produksi Bernilai Tambah Bandeng Tanpa Duri dan Nata Agar*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan
- Jamjami, J., & Novitasari, R. (2014). Pengaruh Penambahan Gula Aren Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Nutrisi Nata De Cassava. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(1), 40-54.
- Januar, J. (2010). *Penentuan Massa Glukosa Dan Waktu Fermentasi Terhadap Ketebalan Nata De Rice* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar)
- Jay, J. M., M.J. Loessner, & D. A. Golden. 2005. *Modern food michrobiology*. 7th ed. Springer Science, New York: xx + 790 hlm
- Judoamidjojo, R.M., darwis, dan E.G. Sa'id. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Bogor. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Bioteknologi Institut Penelitian Bogor

- Juwita, D., 2019. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum*, Waktu Fermentasi terhadap Sifat Fisik dan Kimia Nata de Pina. Skripsi. Universitas Medan Area
- Kohar, Hardjo, Jonatan, dan Agustanti. 2004. *Studi Kandungan Logam Pb Dalam Batang Dan Daun Kangkung (Ipomoea Reptans) Yang Direbus Dengan Penambahan NaCl Dan Asam Asetat*. *Makara sains*. Vol. 8 (3): 85-88
- Kornmann, H., P. Duboc, I. Marison, and U.V. Stockar. 2003. Influence of Nutritional Factors on the Nature, Yield and Composition of Exopolysaccharides. Produced by *Gluconacetobacter xylinus* 1-228. *Appl Environ Microbiol*. 69: 6091-6098
- Kurotsumi, A., C, Sasaki., Y, Yamashita., Y, Nakamura. 2009. Utilization of Various Fruit Juice as Carbon Source for Production of Bacterial Cellulose by *Acetobacter xylinum* NRBC13693. *Journal of Carbo Vol 79 Page 333-335*
- Kusumawati, T. H., Suranto, R. S., & Setyaningsih, R. (2005). Kajian pembentukan warna pada Monascus-nata kompleks dengan menggunakan kombinasi ekstrak beras, ampas tahu dan dedak padi sebagai media. *Biodiversitas, Journal of Biological Diversity*, 6(3), 160-163
- Majesty, J., Argo, B.D., & Nugroho, W.A. (2015). Pengaruh penambahan sukrosa dan lama fermentasi terhadap kadar serat nata dari sari nanas (*Nata de Pina*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(2), 80-85
- Margaretha, Y. P. (2015). *Pengaruh Kadar Gula Terhadap Pembuatan Nata de Yam*. 2015
- Misgiyarta. (2007). *Teknologi Pembuatan Nata De Coco*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian
- Muhidin, N. H., Juli, N., & Aryantha, I. N. P. (2001). Peningkatan kandungan protein kulit umbi ubi kayu melalui proses fermentasi. *JMS*, 6(1), 1-12
- Munawar. 2009. *Bakteri Nata De Coco*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Nisa, F.C., R.H. Hani., T. Wastono., B. Baskoro dan Moestijanto. 2001. Produksi Nata Dari Limbah Cair Tahu (Whey): Kajian Penambahan Sukrosa Dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2: 74 – 78
- Nugraheni, M. 2007. Nata dan Kesehatan. Fakultas Teknik UNY: Yogyakarta

- Nurhayati, S. (2006). Kajian pengaruh kadar gula dan lama fermentasi terhadap kualitas nata de soya. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 7(1) 40-47
- Nurmiati. (2010). Pengaruh penggunaan dosis gula dan asam cuka terhadap perkembangan *Acetobacter xylinum* dalam starter *Nata de Coco*. Paper presented at the Seminar dan Rapat Tahunan BKS-PTN Wilayah Barat ke 21, Pekanbaru
- Padrao, J., Gonçalves, S., Silva, J. P., Sencadas, V., Lanceros-Mendez, S., Pinheiro, A. C., Dourad, F. (2016). Bacterial cellulose lactoferrin as an antimicrobial edible packaging. *Food Hydrocolloids*, 58, 126 -140
- Pambayun R. 2006. Teknologi Pengolahan *Nata de Coco*. Kanisius, Yogyakarta
- Pardosi D. 2008. Pembuatan material selulosa bakteri dalam medium air kelapa melalui penambahan sukrosa, kitosan, dan gliserol menggunakan *Acetobacter xylinum*. Tesis, Universitas Sumatera Utara
- Patria, A., M. Muzaifa, Zurrahmah. 2013. Pengaruh Penambahan Gula dan Amonium Sulfat terhadap Kualitas Nata de Soya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5 (3): 1-5
- Pengetahuan, D. I. (2018). Teknologi dan Industri Sumatera Barat. 2002. *Nata de coco*
- Putriana, I., & Aminah, S. (2013). Mutu fisik, kadar serat dan sifat organoleptik nata de cassava berdasarkan lama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(1).
- Priyanto, Z. B. (2011). Analisis usaha Nata de coco. Yogyakarta: STIMIK AMIKOM Yogyakarta
- Putranto, K., dan Taofik, A., 2017. Penambahan Ekstrak Toge pada Media Nata de Coco, *J. Istek*, 10(2), 138-149
- Rahman, A., S. Fardiaz, dkk. 2002. "*Teknologi Fermentasi Susu*". Direktorat Jendral Pendidikan tinggi: PAU pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Rao, D. G. (2005). Rheology and mixing in fermentation broths. *Introduction to biochemical engineering, 1st edn. Tata-McGraw Hill Publishing Company Limited, New Delhi*
- Ratnawati, D. 2007. Kajian Variasi Kadar Glukosa dan Derajat Keasaman (pH) pada Pembuatan *Nata de Citrus* dari Jeruk Asam (*Citrus Limon L.*). *Jurnal Gradien Vol 3(2) Hal 257-261*

- Rosario, R. (2002). *Traditional Philippino Fermented Foods Proceessing Of the Oriental Fermented Foods*. Taiwan
- Rulianah S. (2002). Studi Pemanfaatan Kulit Buah Nanas Sebagai Nata De Pina. *Jurnal Bisnis dan Teknologi*: 20-25
- Salim, Emil. 2012. “*Sukses Bisnis Nata De Cassava Skala Rumah Tangga*”. Yogyakarta: Lily Publisher
- Saragih. 2004. *Membuat Nata de Coco*. Puspa Swara: Jakarta
- Sari, M.T.I.P. 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., Setyopratiwi, A., & 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
- Setyaningtyas, N., Kusrijadi, A., & Suryatna, A. (2014). Pembuatan nata de cassava dari kulit singkong menggunakan sumber nitrogen ekstrak tauge sebagai sumber nitrogen. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 5(2), 124-131
- Sihmawati, R. R., & Oktoviani, D. (2014). Aspek Mutu Produk Nata De Coco Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Heuristic: Jurnal Teknik Industri*, 11(02)
- SNI 01-4317-1996. Standar Mutu Produk Nata dalam Kemasan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- SNI 02-1760-2005. Syarat Mutu Pupuk Amonium Sulfat. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa bahan makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sulthoniyah. 2012. Pengaruh suhu pengukusan terhdap kandungan Gizi Dan Organoleptik abon ikan gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Thpi student journal vol 1 n 1: 33-45. Universitas Brawijaya
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi* . Surabaya: UNESA Press
- Suryani, A., Hambali, E., Suryadarma, P. 2010. *Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar swadaya

- Susanti, L. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata* .(Skripsi). Semarang. Universitas Negeri Semarang
- Sutarminingsih, L. 2004. Peluang usaha nata de coco. *Yogyakarta: Kanisius*, 47
- Tari. I. N., dkk. (2010). “Pembuatan Nata de Coco: Tinjauan Sumber Nitrogen terhadap Sifat Fisiko-Kimianya”. *Jurnal Widyatama*. Volume XIX, No.2. Universitas Sanata Dharma
- Warisno. (2006). *Mudah & Praktis Membuat Nata de Coco*. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Utama
- Yusmarini, U, Pato. dan V,S, Johan. (2004). *Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen terhadap Produksi Nata de Pina*. *Jurnal SAGU*. 3(1):20-27
- Yustinah, Y. (2012). Pengaruh jumlah sukrosa pada pembuatan nata de pina dari sari buah nanas. *Jurnal Konversi*, 1(1)