

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya,2009.<http://aditiyabeyubay359.blog.com/2009/06/spektrofotometerserapanatom>.
- Adiwijaya, 2013. Pembuatan dan Analisis Biaya Produksi *Nata De Pina* dengan Memanfaatkan Kulit Nanas sebagai Bahan Baku.Teknik Industri. Pekanbaru.
- Alamsyah, Wahyudi. 2002. *Pengaruh Jumlah Gula dan Jumlah Starter pada Pembuatan Nata de Soya*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian USU Medan.
- Alwani Hamad, Betty Ika Hidayah, Amiratus Solekhah, A. G. S. (2017). Jurnal Riset Sains dan Teknologi The Potency of Pineapple Skin as a Substrate of Nata de Pina Production, 1(1), 9–14.
- Amiarsi, D., 2015. Analisis Parametrik dan Non Parametrik Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Amonium Sulfat terhadap Mutu Nata De Melon. *Informatika Pertanian*, 24(1), p.101.
- Anderson JW, Deakins DA, Bridges SR., 1990. *Soluble Fiber, Hypocholesterolemic Effects and Proposed Mechanisms*. In: Kritchevsky D, Bonfield C and Anderson JW, editor
- Arfa Nur, dkk, 2017. Pengaruh Penambahan Gula dan Nitrogen pada Produksi Nata De Coco. Jurusan Biologi FMIPA. Universitas Halu Oleo
- Australian Government-Departemen of Health and Ageing. 2008. The Biology of *Ananas comosus* var. *comosus* (Pineapple). Australia: Departement of Health and Ageing.
- AOAC. 2006. Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemists International. Wwashington.
- Babio, N., Balanza, R., Basulto, J., Bullo, M dan Salas-Salvado., J. 2010. Doetary fibre: influence on body weight glycemc control and plasma cholestrol profile. *Nutr Hosp*. 2010;25(3):327-340
- Bachruddin, Z. 2014. Teknologi Fermentasi. Gadjah Muda University Press: Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI-01-2346-200A6. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia Halaman 5

- Brown, R.M.Jr. 1996. The Biosynthesis of cellulose. *Journal of Macromolecular Science-Pure and applied Chemistry (33): 1345-1373*
- Budiyanto. K.A. 2004. *Mikrobiologi Terapan*. Edisi Pertama. Cetakan Ketiga. UMM Press. Malang.
- Chawla, PR., Bajai, IB., Survase, SA. & Singhal, RS. (2009). Microbial Cellulose: Fermentative Production and Applications. *Food Technology and Biotechnology, 47 (2), 107-124*.
- Collado, L. S. (1986, November, 13 - 15 ). Processing and problem of the industry in the Philipines. Paper presented at the Traditional Food and Their Processing in Asia, Tokyo.
- Dalimarta Setiawan. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Bogor : Trubus Agriwidya.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1973. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- D. Lawal (2013). Medicinal, Pharmacological and Phytochemical Potentials of *Annona comsus Linn*. Peel – A Review. *Bayero Journal of Pure and Applied Sciences. Vol. 6(1), Hlm. 101-104*.
- 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*.
- Handarini, K. dan R. Tjiptaningdyah. 2008. Kajian konsentrasi sukrosa dan pengenceran pada pemanfaatan kulit pisang kepok untuk nata. *Agriekstensi 7(1):71-80*.
- Haryatni, T. 2002. Mempelajari pengaruh komposisi bahan terhadap mutu fisik dan stabilitas warna *nata de coco*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor
- Hubeis, M., E. Arsatmojo dan Suliantari. 1996. Formulasi pembuatan *nata de pina*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan, volume 7(2)*. Bogor.
- Huda, N. 2009. Pengaruh Penambahan Massa Pati pada Pembuatan *Nata de Coco*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Iguchi, M., Yamanaka, S., & Budhiono, A. (2000). Bacterial cellulose a masterpiece of nature's arts. *Journal of Material Science 35* 261 - 270.
- Judoamidjojo, R.M., E.G. Said dan L. Hartoto. 1989. Biokonversi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Bioteknologi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Penerbit Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khopkar, S.M. 2007. *Konsep dasar kimia analitik*. Di terjemahkan oleh A.Saptorahardjo. Jakarta : UI-Prees.
- Kumalasari, Indah Jayanti (2011). Pengaruh Variasi Suhu Inkubasi Terhadap Kadar Etanol Hasil Fermentasi Kulit Dan Bonggol Nanas (*Ananas Sativus*). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Lewapadang, Wanda., Tendean, Lydia E.N., Anindita, P.S., (2015). Pengaruh mengonsusi buah nanas (*Ananas comosus*) terhadap laju aliran saliva pada lansia penderita xerostomia. Volume 3, Nomor 2, hlm : 458-458.
- Madigan MT, Martinko JM, Parker J, 1997. *Brock Biology of Microorganism*. Edisi ke-8, New Jersey: Prentice Hall.
- Majesty. Januar, B.D. Argo., W.A. Nugroho. 2015. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Nata dari Sari Nanas (Nata de Pina)*. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol.3, NO.1, 80 - 85
- Miwanda, S dan Simpen. 2008. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (Shank) Hasil Limbah RPA Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi Untuk Menghasilkan Gelatin. Universitas Udayana. Denpasar
- Mulyono. 1997. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Kamus Pintar Kimia. Jakarta: UI
- Natural Resource and Conservation Service, USDA. 2016. *Taxonomi Klasifikasi buah nanas*. Diperoleh dari <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=ANCO30> pada tanggal 03 Desember 2016 pukul 13.30 wib.
- Naufalin, Rifda dan Condro Wibowo. 2003. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah pada kualitas *Nata de Cassava*. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, III (I).
- Naufalin, R. dan C. Wibowo. 2004. Pemanfaatan hasil samping pengolahan tepung tapioka untuk pembuatan *nata de cassava*: Kajian penambahan sukrosa dan ekstrak kecambah. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, volume 15 (2) : 153-158.
- 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.
- Nur,A. 2009. Karakteristik Nata De Cottoni dengan penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan Asam Asetat Glisial. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor

- Nuraini, D., 2014. Aneka daun berkhasiat untuk obat. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurchasanah, Tri dan Alwani Hamad. 2017. Penyeleksian Parameter Proses Pembuatan Nata De Pina Menggunakan *Placket-Burman Screening Design Method*. Fakultas Teknik UMP : Purwokerto
- Nurgraheni, M. 2007. Nata dan Kesehatan. Fakultas Teknik UNY: Yogyakarta
- Nurhayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Nata de Soya. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. [online], 7(1), 40-47.
- Orsini RA. 2006. Bromelain. *Plastic and Reconstructive Surgery* 118: 1640-1644.
- Pambayun, R. 2002. Teknologi Pengolahan Nata de Coco. Yogyakarta : Kanisius
- Pambayun, Rindit. 2006. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta : Kanisius
- Patria, Anshar., Muzaifa, Murna., Zurrahmah. 2013. Pengaruh Penambahan Gula dan Amonium Sulfat terhadap Kualitas Nata de Soya. Univ Syiah Kuala : Banda Aceh
- Priyanto, Z. B. (2011). Analisis usaha Nata de coco. Yogyakarta: STIMIK AMIKOM Yogyakarta.
- Rahmat, F. dan H, Fitri. 2007. *Budidaya dan Pascapanen Nanas*. Kalimantan Timur : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
- Ramadhan, Bima., Maya Ellisa Rangkuti1., Silvia Inge Safitri., Veraditias Apriani., Angsari Sitorani Raharjo., Ednita Androgini Titisgati., Diana Nur Afifah., 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Sumber Gula Dan Urea Terhadap Hasil Fermentasi Nata De Pina. *Journal of Nutrition College*, 8(1), p.49.
- Retni, 2008. PENGARUH KONSENTRASI STARTER *Acetobacter xylinum* TERHADAP KETEBALAN DAN RENDEMEN SELULOSA *Nata de Soya*. Jambi : Universitas Jambi.
- Rizal, M.D., Pandiangan, D.M., Saleh A. 2013. Pengaruh dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn. *Jurnal Teknik Kimia* No. 1, vol 19, Januari.
- Rizza., Hamzah, Faizah., Fajar Restuhadi. 2016. Optimalisasi Konsentrasi Sukrosa dan Ammonium Sulfat pada Produksi *Nata De Citrus* menggunakan Sari Jeruk Afkir. Pekanbaru : Universitas Riau
- Saragih, YP. 2004. *Membuat Nata De Coco*. Jakarta : Puspa Swara.

- Setiawan, Y. 2005. Pengaruh Konsentrasi Lemak Kakao (Cocoa Butter) dan Konsentrasi Lesitin Terhadap Mutu Produk Cokelat Batang. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Sudjadi, 2007. Kepala laboratorium, Kimia Analisis Fakultas UGM, Yogyakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01 – 2881 – 1996. *Nata dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional-BSN.
- Sulistyo., D.R. Arief dan A. Nur. 2007. Pembuatan nata dari limbah cair tahu dengan menggunakan molases sebagai sumber karbon *Acetobacter xylinum*. *Ekuilibrium* 6(1): 1-5.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Suryani, A. I. Sailah dan E. Hambali. 2005. *Pengantar Teknologi Emulsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fateta, IPB. Bogor.
- Sutarminingsih, C.H. 2004. Peluang Usaha Nata de Coco. Kanisius. Yogyakarta
- Tahir, I., Sumarsih, S., dkk. 2008. Kajian Penggunaan Limbah Buah Nanas Lokal (Ananas Comosus, L) Sebagai Bahan baku Pembuatan Nata. *Jurnal Fakultas MIPA Institute Sains dan Teknik Akprind*. Yogyakarta.
- Teknologi dan Industri Sumatera Barat, 2002. *Nata de coco*. [http://warintek\\_progressio.or.id/ttg/pangan/nata.html](http://warintek_progressio.or.id/ttg/pangan/nata.html) (diakses 2 Februari 2015)
- Tensiska, 2008. Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung
- Tsalagkas, Dimitrios. 2015. Bacterial Cellulose Thin-Film for Energy harvesting Applications. *Ph.D Dissertation*. Simonyi Karoly Faculty of Engineering, Wood Science and Applied Arts. University of West Hungary
- Unimus. 2013. Persiapan Uji Organoleptik (online), (<http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-ujiorganoleptik21.doc>, diakses tanggal 10 Mei 2013) *Jurnal Litbang Pertanian*. 29 (3)
- USDA. United States Department of Agricultural, National Nutrient Database. 2016. Basic Report: 09181, Pineapple. USA: USDA.
- Waites, M.J., N.L. Morgan, J.S. Rockey & H. Gary. 2001. *Industrial Microbiology: An Introduction*. Blackwell science. USA.

- Wardhana, A. 2009. Potensi Pemanfaatan Limbah Nanas Sebagai Bahan baku Pembuatan Nata.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Media Pustaka. Jakarta.
- Weningsari, dkk. 2017. Karakteristik Ketebalan dan Kandungan Sukrosa *Nata De Banana Skin* dengan Penambahan Ekstrak Tauge. Universitas PGRI : Semarang
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Wowor, L.Y., M. Muis., dan A.R. Arinong. 2007. Analisis pembuatan *nata de coco* dengan menggunakan sumber dan kandungan yang berbeda. *Jurnal Agrisistem* 3(2):77-86.
- Yustinah, 2017. Pengaruh Jumlah Sukrosa pada Pembuatan *Nata De Pina* dari Sari Buah Nanas. Fakultas Teknik Univ.Muhammadiyah : Jakarta
- Yustisia, Aliya. 2012. Dampak Kelebihan dan Kekurangan Mikronutrien. <http://www.futuremidwife.com>. (diakses 22 Februari 2013).