

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, Khairul. Pembuatan Nata De Arto dari Floret Daging Buah dan Eksokarp Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Variasi Penambahan Air Kelapa. *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Adhilah, Ruri. 2013. Kadar Vitamin C dan Organoleptik Soygurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis* Var. *Flavicarpa*) dan Daun Pandan Sebagai Pewangi. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 1996. *SNI. 01-4317-1996 Tentang Nata Dalam Kemasan*. Badan Standarisasi Nasional.
-2014. Markisah *Passiflora edulis* Sims. <http://www.plantamor.com>. Diakses pada tanggal 1 November 2014.
-2014. Analisa Protein. <http://web.unair.ac.id>. Diakses pada tanggal 1 November 2014.
-2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. *EBOOKPANGAN.COM*.
-2014. Manfaat Kluwih Bagi Kesehatan Tubuh Kita. <http://Buahsayur-ku.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 1 November 2014.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Azuar. 2010. Penggunaan Ekstrak Kacang Tanah Sebagai Sumber Nitrogen Pada *Acetobacter xylinum* Dalam Pembuatan Nata De Coco. *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas.
- Budiyanto, Agus Krisno. 2004. *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Pres.
- Doddy A. Darmajana. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Perendaman terhadap Bobot Kacang Kedelai Sebagai Bahan Baku Tahu. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM: Sains, Teknologi dan Kesehatan*. Vol. 3. No. 1. ISSN: 2089-3582.
- Gigih, Gensika., Purwadi., dan Djalal Rosyidi. 2010. Pengaruh Penambahan Air Rebusan Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Kekenyalan, Kalsium (Ca), Serat Kasar dan Organoleptik Nata De Whey. Universitas Brawijaya.
- Hamad, Alwani dan Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata De Coco. *Momentum*. Vol IX, No 1 : 62-65. ISSN 0216-7395.
- Hartati dan Muhiddin Palennari. 2010. Pengaruh Umur Biakan *Acetobacter xylinum* terhadap Rendeman Nata Aren. *Jurnal Chemical*. Vol. II, No. I.
- Karsinah, R.C. Hutabarat, Dan A. Mansyur. 2010. *Markisa Asam (Passiflora Edulis Sims) Buah Eksotis Kaya Manfaat*. Sumatra Barat: Balai Penelitian Tanaan Buah Tropika.

- Kusuma, Renny Widya. 2013. Pemanfaatan Biji Kluwih (*Arthocarpus altilis*) Dalam Pembuatan Susu Organik Dengan Penambahan Pewarna Alami. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Malaka, Ratmawati dan Hajrawati. 2013 Mekanisme Gelatinasi Pada Pembuatan Keju Markisa Melalui Analisis Sifat Fisiko-Kimia Dan Mikrostruktur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. Vol. II, No. 3.
- Misgiyarta. 2007. *Teknologi Pembuatan Nata De Coco*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian : Bogor.
- Munte, Christin Uli., Zulkifli Lubis., dan Lasma Nora Limbong. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Markisa dan Perbandingan Gula dengan Sorbitol terhadap Mutu Selai Lembaran Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol II, No. 2.
- Natalia, Rahardyan Dina dan Sulvia Parjuningtyas. 2009. Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata De Tomato. *Seminar Tugas Akhir S1 Jurusan Teknik Kimia UNDIP 2009*. Semarang.
- Naufalin, Rifda dan Condro Wibowo. 2003. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah Pada Kualitas Nata De Cassava. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. Vol. III. No. I. ISSN: 5611-9250.
- Nisa, Fithri Choirun., Hani R.H., Tri Wastono., B. Baskoro., Moestijanto. 2001. Produksi Nata dari Limbah Cair Tahu (Whey): Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. II, No. 2 : 74-78.
- Ovelando, Redho., Mutiara Alytsia Nabilla., dan Azhary H Surest. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Ilmu Teknik*.
- Pembayung, Rindit. 2004. *Teknologi Pengolahan Nata De Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pitojo, Setijo. 2005. *Seri Budi Daya Keluwih*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Poedjiadi, Anna. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Purwanto, Agus. 2012. Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Pisang. *Widya Warta*. No. 02 Tahun XXXVI. ISSN 0854-1981.
- Purwono dan Heni Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putriana, Indah dan Siti Aminah. 2013. Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 04. No. 07.
- Ratnawati, Devi. 2007. Kajian Variasi Kadar Glukosa dan Derajat Keasaman (Ph) pada Pembuatan Nata De Citrus dari Jerul Asam (*Citrus limon L.*). *Jurnal Gradien*. Vol III, No. 2 : 257-261. ISSN 0216-2393.
- Riadi, lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Rini, Ayu. 2012. *Lauk Sehat & Awet Dari Bahan Nabati Dendeng & Abon*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rizal, Hardi Mey., Dewi Masria Pandiangan., dan Abdullah Saleh. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Corn. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. XIX, No. 1 : 34-39.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2013. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rukmana, Rahmat 2003. *Usaha Tani Markisa*. Yogyakarta : Kanisius.
-dan Yuyun Yuniarsih. 1996. *Kedelai Budidaya Dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Steenis, Van C.G.G.J. 2006. *Flora*. Jakarta: Pradnya Paramitha.
- Sukatiningsih. 2005. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih (*Artocarpus communis* G.Forst). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 6. No. 3. Hal. 163-169.
- Suparti., Yanti dan Aminah Asngat. 2007. Pemanfaatan Ampas Buah Sirsak (*Annona muricata*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata dengan Penambahan Gula Aren. *MIPA*. Vol. 17. No. 1. Hal. 1-9.
- Suryani, Ani., Eliza Hambali., dan Prayoga Suryadarma. 2005. *Sari Industri Kecil Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutanto, Retuca Steffie dan Arintina Rahayuni. 2013. Pengaruh Pemberian Ph Substrat Terhadap Kadar Serat, Vitamin C, dan Tingkat Penerimaan Nata De Cashew (*Anacardium occidentale* L.). *Jurnal of Nutrition College*. Vol II, No. 1 : 200-206.
- Sutarminingsih, Lilies. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Yogyakarta : Kanisius.
- Syarhani, Zailan. 2008. Pengaruh Beberapa Sumber Nitrogen Asal Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) Terhadap Perkembangan Bakteri *Acetobacter xylinum* Brown. Dalam Produksi Strarter Dan Nata De Coco. *Tesis*. Padang: Universitas Andalas.
- Tjitrosoepomo. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM Press.
- Widuri, Hesti., dan Dedi Mawardi Pamungkas. 2013. *Komponen Gizi dan Bahan Makanan Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Wijayanti, Fivien., Sri Kumalaningsih., dan Mas'ud Effendi. 2012. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Glacial terhadap Kualitas Nata dari Whey Tahu dan Substrat Air Kelapa. *Jurnal Industri*. Vol I, No. 2 : 86-93.
- Yusmarini., Usman Pato dan Vonny Setiaries Johan. 2004. Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen terhadap Produksi Nata de Pine. *Sagu*. Vol. 3. No. 1. Hal: 20-27.