

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Krisno, B. (2005). *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Ansori, Rohman. (1992). *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Penerbit Arcan.
- Ambarwati, F. E. 2012. Pengaruh Pemberian Larutan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Pembentukan Plak Gigi. Naskah Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Astarini, N., P., F., R., Y., P., Burhan & Y., Zetra. (2010). Minyak Atsiri dari Kulit Buah *Citrus grandis*, *Citrus aurantolim L.*, dan *Citrus aurantifolia* (Rutaceae) sebagai Senyawa Antibakteri dan Insektisida. Surabaya: Prosiding Skripsi. Fakultas MIPA ITS.
- Astawan Made. (2009) . *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 1996. SNI No 01-4317-1996. Nata Dalam Kemasan. BSN. Jakarta
- Budiyanto, Agus Krisno. (2004). *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Dina Pratiwi, Intan. (2015). *Kualitas Dan Kadar Protein Nata Biji Kluwih dengan Penambahan Ekstrak Markisa dan Sumber Nutrisi yang Berbeda*. Surakarta. Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Evita, (1997). "Pengaruh beberapa dosis kompos sampah kota terhadap pertumbuhan dan hasil kacang hijau." *Jurnal agronomi*, 13.
- Faridah, D. N. (2005). Kajian Sifat Fungsional Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus Bl.*) secara In Vivo pada Manusia. Laporan Akhir Penelitian Dosen Muda-IPB. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

- Fifendy, Mades., Dwi Hilda Putri., Shinta Sari Maria. 2011. Pengaruh Penambahan Touge Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Mutu Nata De Kakao. *Jurnal Sainstek*. Vol. III, No. 2 : 165-170. ISSN. 2085-8019.
- 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.
- Harjanti, Sabdaninggar Wisnu. (2013). *Pembuatan Yoghurt Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L) Sebagai Pewarna Alami*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hariana, A. H. (2006). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hendrayati, H., Askar, S. 2003. Teknik Pengenceran Analisis Protein Kasar Serat Metode Kjeldhal dengan Markham Still dalam Bahan Pakan. *Prosiding Temu Teknis Fungsional Non Peneliti*. Bogor : Badan Peneliti dan Pengembangan Pertanian.
- Iryandi, A. F., Y. H., & N. K. (2014). Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata De Soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol.1 NO 1*, 1-15.
- Kasno, A. (2009). *Agribisnis Tanaman Suweg*. Jakarta: Gema Pertapa.
- Kriswidarti, T. (1980). Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1) Kerabat Bunga Bangkai yang Berpotensi sebagai Sumber Karbohidrat. *Bulletin Kebun Raya* 4 (5) ; 171 – 174.
- Mades, F., Putri, D. H., & Maria, S. S. (2011). “Pengaruh Penambahan Tauge Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Mutu Nata De Kakao.” *Jurnal Sainstek*, Vol. III, No. 2, Hlm 165-170.
- Misgiyarta. (2007). *Teknologi Pembuatan Nata De Coco*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

- Naufalin, R., & Wibowo, C. (2003). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah pada Kualitas Nata De Cassava . *Jurusan Teknologi pertanian Fakultas Pertanian UNSOED*, 49-54.
- Nisa, F.C. 2002. Penurunan Tingkat Pencemaran Limbah Cair (Whey) Tahu pada Produksi Nata de Soya (Kajian Waktu Inkubasi). *Jurnal Teknologi Pertanian* 3: 93 – 101.
- Nurlinda, D., Mahadi, I.2015. Efktivitas Penambahan Gula Terhadap Kualitas Nata De Cassava dan Limbah Cair Tapioka sebagai Pengembangan Modul pada Konsep Bioteknologi Konvensional Kelas XII SMA. *Skripsi*. Riau: Universitas Riau.
- Persagi. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Pitojo, Setijo. 2007. *Suweg*. Yogyakarta: Kanisius.
- Poedjiadi, Anna. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Pratiwi, Intan Dina. 2015. Kualitas dan Kadar Protein Nata Biji Kluwih dengan Penambahan Ekstrak Markisa dan Sumber Nutrisi yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Muahmmadiyah Surakarta.
- Rukmana. (1998). *Bertanam Buncis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, H.Rukmana. (1996). *Jeruk Nipis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. (1997). *Budidaya dan Pascapanen*. Jakarta: Kanisius.
- Riadi, lieke. (2007). *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Salim, Emil. 2012. *Sukses Bisnis Nata de Cassava Skala Rumah Tangga*. Yogyakarta : Andi.
- 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.

- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata De Coco*. Puspa Swara, Jakarta
- Sudarmadji S, dkk. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sutarminingsih, Lilies. (2004). *Peluang Usaha Nata De Coco*. Yogyakarta : Kanisius.
- 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.
- Sarwono, B. (2001). *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta: Agromedia Pustaka. Hal. 4
<https://books.google.co.id/books?id=a1FNIWv1xqoC&lpg=PA9&hl=id&pg=PA4#v=onepage&q=daftar%20pustaka&f=true>. Diakses pada tanggal 28 maret jam 22.30.
- Sutanto, R. Steffie dan Aritini Rahayuni. (2013). “Pengaruh Pemberian pH Substrat Terhadap Kadar Serat, Vitamin C, dan Tingkat Penerimaan *Nata De Cashew (Anacardium occidentale L.)*.” *Journal of Nutriion College*, Vol. 2, No.1, Hlm 200-206.
- Stella, F, E. P., & Pranata, S. (2014). Kualitas Yoghurt Probiotik dengan Kombinasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Susu Skim. *Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- 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, Hlm 86-93.
- Yani,M., M. Rahayuningsih, Purwoko, Suparno, D.Setyaningsih. 2000. *Penuntun Praktikum Laboratorium Bioproses*. Proyek Peningkata