

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, Khairul. 2010. "Pembuatan Nata De Arto dari *Floret* Daging Buah dan *Eksokarp* Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Variasi Penambahan Air Kelapa". *Skripsi*. Universitas Andalas Padang.
- Adhilah, Ruri. 2013. "Kadar Vitamin C dan Organoleptik Soygurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis* Var. *Flavicarpa*) dan Daun Pandan Sebagai Sebagai Pewangi". *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Alamsyah, Rizal; Loebis, Enny Jawani. 2015. "Pembuatan Nata dari Bahan Baku Air dengan Perlakuan Konsentrasi Nutrisi dan Mikroba". *Journal Agro Based Industry*. Balai Besar Industri Agro. Vol 32. No 2.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, Dwi. 2017. "Kualitas dan Kadar Protein Nata Ekstrak Umbi Talas dengan Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh dan Sumber Nutrisi (Kacang Hijau dan Kacang Merah)". *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Asri, M T. 2018. "Application of *Acetobacter xylinum* in The Production of Nata De Legen From Palmyra Palm Neera". *Journal of Physics*. Universitas Negeri Surabaya.
- Basalamah, Nur Azizah; Nurlaelah, Ilah; Handayani. 2018. "Pengaruh Substitusi Ekstrak Kedelai terhadap Karakteristik Selulosa Bakteri *A.xylinum* dalam Pembuatan Nata De Sweet Potato". *Jurnal Quagga*. Universitas Kuningan. Vol 10. No 1.
- Budiarti, Retni S. 2008. "Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Ketebalan dan Rendeman Selulosa *Nata de Soya*". Pendidikan Biologi Universitas Jambi. Vol 1. No 1.
- Dewi, Zulfiana; Fascal, Andrian. 2014. "Penambahan Starter terhadap Ketebalan dan Kadar Serat Kasar pada Nata De Cassava". *Jurnal Gizi*. Poltekkes Kemenkes Banjarmasin.
- Direktorat Gizi. 1995. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Effendi, D; Utami, Sri. 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". *Biologi*. FPMIPA IKIP PGRI Madiun.

- Ernawati, E. 2012. "Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata De Milko". *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Hartati; dan Muhiddin Palennari. 2010. "Pengaruh Umur Biakan *A.xylinum* terhadap Hasil Fermentasi *Nata De Coco*". *Momentum*. Vol IX. No 1.
- Kumalaningsih, Sri. 2014. *Pohon Industri Komoditi Hasil Pertanian pada Sistem Agroindustri*. Malang: UB Press.
- Kusumawati, Desti Dwi; Amanto, Bambang Sigit; dan Muhammad, Dimas Rahardian Aji. 2012. "Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)". *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Negeri Sebelas Maret. Vol 1. No 1.
- Maulani, Tuti Rostianti; Hakiki, Dini Nur; dan Nursuciyani. 2018. "Karakteristik Sifat Fisikokimia Nata De Taro Talas Beneng dengan Perbedaan Konsentrasi *Acetobacter xylinum* dan Sumber Karbon". *Jurnal Teknik Industri Pertanian*. Universitas Mathla'ul Anwar. Vol 28. No 3.
- Nadiyah; Krisdianto; dan Ajizah, Aulia. 2005. "Kemampuan Bakteri *A.xylinum* Mengubah Karbohidrat pada Limbah Padi (Bekatul) Menjadi Selulosa". *Bioscientiae*. FKIP UNLAM. Vol 2. No 2.
- Nugroho, Darmawan Ari; dan Aji, Pradipta. 2015. "Characterization of *Nata de Coco* Produced by Fermentation of Immobilized *Acetobacter xylinum*". *Agriculture and Agricultural Science Procedia*. Gadjah Mada University.
- Palungkun, Rony. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Pambayun, Rindit. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata De Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pearce, Evelyn C. 2009. *Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis*. Jakarta: PT Gramedia.
- Piliangsani, Hiqmad Muharman. 2012. *Bosan Jadi Pegawai Memuat Contoh-Contoh Ide Usaha Rumahan yang Menginspirasi Anda*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Pratiwi, Intan Dina. 2015. "Kualitas dan Kadar Protein Nata Biji Kluwih dengan Penambahan Ekstrak Markisa dan Sumber Nutrisi yang Berbeda". *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Prastiani, Desi. 2015. "Kadar Protein dan Organoleptik Yoghurt Jagung dengan Penambahan Konsentrasi Starter dan Madu yang Berbeda". *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putriana, Indah; Aminah, Siti. 2013. "Mutu Fisik Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi". *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 4. No 7.
- Raharjo, S. 2018. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Ratnawati, Devi. 2007. "Kajian Variasi Kadar Glukosa dan Derajat Keasaman (pH) pada Pembuatan Nata De Citrus dari Jeruk Asam (*Citrus limon.L*)". *Jurnal Gradien*. Universitas Bengkulu. Vol 3. No 2.
- Rehm, Bernd H A. 2009. *Microbial Production of Biopolymers and Polymer Precursors*. Norfolk: Caister Academic Press.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi Edisi ke-1*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rizal, Hardi Mey; Dewi, Masria Pandiangan; Abdullah, Saleh. 2013. "Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Corn". *Jurnal Teknik Kimia*. Vol XIX. No 1.
- Rohman, Abdul; dan Sumantri. 2013. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rukmana, Rahmat. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, Rahmat. 2003. *Usaha Tani Markisa Edisi ke-1*. Yogyakarta: Kanisius.
- Safitri, Musdawati Parma; Caronge, Muh Wiharto; Kadirman. 2017. "Pengaruh Pemberian Sumber Nutrisi Nitrogen dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* terhadap Kualitas Hasil Nata De Tala". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Universitas Negeri Malang. Vol 3. No 1.
- Sarwono, Bambang. 2009. *Usaha membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Surest, Azhary H; Ovelando, Redho; Nabilla, Mutiara Alutsista. 2013. "Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat". *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Sriwijaya. Vol 19. No 3.
- Suryani, Ani; Hambali, Erliza; Suryadarma, Prayoga. 2007. *Seri Industri Kecil Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 01-4317-1996. *Nata Dalam Kemasan*. Jakarta: Bantara Aksara.

- Sukatiningasih. 2005. "Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih (*A. communis* G. Forst)". *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 6. No 3.
- Suparti; Yanti dan Asngad, Aminah. 2007. "Pemanfaatan Ampas Buah Sirsak (*Annona muricata*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata dengan Penambahan Gula Aren". *MIPA*. Vol 17. No 1.
- Susanti, Yesi Ika; dan Putri Widya D R. 2014. "Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis* f. *Edulis* Sims) Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2. No 3.
- Syamsu, A Suparlan Isya; Firdaus, Sirajul; dan Imran Ali. 2015. "Pembuatan Nata De Rice dari Air Cucian Beras dalam Beberapa Konsentrasi dengan Bakteri *Acetobacter xylinum*". *Jurnal As-Syifaa*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mega Rezky Makasar. Vol 7. No 1.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- 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.