

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, K. (2010). Pembuatan Nata De Arto dari *Floret* Daging Buah dan *Eksokarp* Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Variasi Penambahan Air Kelapa. *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Adhilah, R. (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.
- Astuti, D. (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.
- Ernawati, E. (2012). Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata De Milko. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Fifendy, M., Putri, D. H., & Maria, S.S. (2011). Pengaruh Penambahan Touge sebagai Sumber Nitrogen terhadap Mutu Nata De Kakao. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(2), 165-170.
- Hamad, A., Hidayah, B. I., Solekhah, A., & Septhea, A. G. (2017). Potensi Kulit Nanas sebagai Substrat dalam Pembuatan Nata De Pina. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 1(1), 9-14.
- Hartati., & Muhiddin, P. (2010). Pengaruh Umur Biakan *A. xylinum* terhadap Rendeman Nata Aren. *Jurnal Chemical*, II(I), 65-70.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 41-48.
- Laoli, S., Magdalena, I., & Ali, F. (2013). Pengaruh Asam Askorbat dari Ekstrak Nanas terhadap Koagulasi Lateks (Studi Pengaruh Volume dan Waktu Pencampuran). *Jurnal Teknik Kimia*, 19(2), 49-58.
- 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 Biosistemol*, 3(1), 80-85.
- Pagarra, H. (2011). Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). *Bionature*, 12(1), 15-20.
- Pambayun, R. (2002). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Prasetyo, M. N., & Sari, N. (2012). Pembuatan Kecap dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari nanas. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 270-276.
- Prastiani, D. (2015). Kadar Protein dan Organoleptik Yoghurt Jagung dengan Penambahan Konsentrasi Starter dan Madu yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pratiwi, I. D. (2015). Kualitas dan Kadar Protein Nata Biji Kluwih dengan Penambahan Ekstrak Markisa dan Sumber Nutrisi Yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Raharjo, S. (2018). *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Ratnawati, D. (2007). Kajian Variasi Kadar Glukosa dan Derajat Keasaman (Ph) pada Pembuatan Nata De Citrus dari Jerul Asam (*Citrus limon L.*). *Jurnal Gradien*, III(2), 257-261.
- Rizal, H. M., Pandiangan, D. M., & Saleh, A. (2013). Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Corn. *Jurnal Teknik Kimia*. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 34-39.
- Rohman, A., & Sumantri. (2018). *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Setyawati, I., & Yuihastuti, D. A. (2011). Penampilan Reproduksi dan Perkembangan Skeleton Fetus Mencit Setelah Pemberian Ekstrak Buah Nanas. Muda. *Jurnal Veteriner*, 12(3), 192-199.
- Suparti., Yanti., & Asngad, A. (2007). Pemanfaatan Ampas Buah Sirsak (*Annona muricata*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata dengan Penambahan Gula Aren. *MIPA*, 17(1), 1-9.

- Sutanto, R. S., & Rahayuni, A. (2013). Pengaruh Pemberian pH Substrat terhadap Kadar Serat, Vitamin C, dan Tingkat Penerimaan Nata De Cashew (*Anacardium occidentale* L.). *Journal of Nutrition College*, 2(1), 200-206.
- Tjitrosoepomo, G. (2010). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM Press.
- Warisno., & Dahana, K. (2009). *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata*. Tangerang: AgroMedia Pustaka.
- Wijayanti, F., Kumalaningsih, S., & Effendi, M. (2012). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Glacial terhadap Kualitas Nata dari Whey Tahu dan Substrat Air Kelapa. *Jurnal Industri*, 1(2), 86-93.
- Wulandari, K., Darmawati., dan Syafi'i, W. (2013). Efektivitas Ekstrak Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Mer) Pengganti Za terhadap Kualitas Nata De Banana Skin sebagai Potensi Rancangan Lembar Kerja Siswa dalam Pembelajaran Biologi Di SMA. Universitas Riau.
- Yusmarini., U. P., & Vonny, S J. (2004). Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen terhadap Produksi Nata de Pine. *Sagu*, 3(1), 20-27.