

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S., dan Nur, F.(2019). Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Konsentrasi Inokulum Terhadap Karakteristik Nata de Soya dari Limbah Cair Industri Tahu Kabupaten Klaten. *Jurnal Kimia Riset*. 4(2).
- Alviani, K. D. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Nata de Leri. *Skripsi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*. 1(1).
- Alwi, M., Lindhemuthianingrum, A., dan Umrah. (2011). Formulasi Media Tumbuh *Acetobacter xylinum* dari Bahan Limbah Tempe dan Air Kelapa untuk Produksi Nata de Soyacoco. *Jurnal Biocelebes*. 5(2).
- Amiarsi, D., Arif, A. B., Budiyanto, A., dan Diyono, W. (2015). Analisis Parametrik dan Non Parametrik Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Amonium Sulfat Terhadap Mutu Nata de Melon. *Informatika Pertanian*. 24(1).
- Ami, M. S., Faizah, M., dan Fithriyah, Z. (2019). Potensi Sari Buah Kersen (*Muntingia calabura*) sebagai Bahan Baku Nata. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 1(2).
- Anastasia, N., dan Eddy A. (2008). Mutu Nata de Seaweed Dalam Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 Universitas Lampung*. 1(1).
- Anggraeni, A. L. (2015). Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* L.) dan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Terhadap Kualitas produk *Nata De Coco* sebagai Bahan Ajar Biologi. *Skripsi Prodi Pendidikan Biologi UMM*. 1(1)
- Astawan, Made. (2018). Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Badan Ketahanan Pangan. 2012. *Revisi Rencana Strategis Badan Ketahanan Pangan tahun 2010*. Jakarta : Kementerian Pertanian.
- Edahwati, L. (2010). Perpindahan Massa Karbohidrat Menjadi Glukosa Dari Buah Kersen Dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 10(1).
- Ernawati, E. (2012). Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata De Milko. *Skripsi Universitas Sebelas Maret*. 1(1).

- Hamad, A., dan Kristiono. (2013). Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata de Coco. *Momentum*. 9(1).
- Hartati., dan Palennari, M. (2013). Pengaruh Umur Biakan *Acetobacter xylinum* terhadap Rendemen Nata Aren. *Jurnal Chemical*. 2(1).
- Hastuti, M., Andriyani, M., Wiedyastanto, A., Gisyamadia, D. S., Margono. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Sebagai Sumber Nitrogen Alternatif Dalam Pembuatan *Nata De Lerry*. *Prosiding SNST Ke-8 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*. 1(1).
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., dan Komar, N. (2014). Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata de Soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(1).
- Khotimah, K. (2012). *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler*. Malang : UMM Press
- Kumalaningsih, S. (2014). *Pohon Industri Potensial Dalam Sistem Agroindustri*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Lestari, E. P. (2019). Kualitas Nata Biji Nangka dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Nanas dan Sumber Nutrisi Kacang Tunggak. *Skripsi Pendidikan Biologi UMS*. 1(1).
- Mandel. (2014). *Capability of Acetobacter xylinum to Convert Cellulose*. New York: McGraw Hill.
- Marvianie, E., Pratama, Y., dan Salafundi. (2014). Fermentasi Sampah Buah Nanas Menggunakan Sistem Kontinu dengan Bantuan Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Institut Teknologi Nasional*. 1(2).
- Misgiyarta. (2017). *Teknologi Pembuatan Nata de Coco*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Palungkun, R., (2011), *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Pambayun, R. (2012). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta : Kanisius
- Pontoh, J. (2013). Penentuan Kadar Gula Merah Olahan Nira Kelapa dan Aren dengan Metode Enzimatik. *Skripsi Universitas Sam Ratulangi Manado*. 1(1)

- Pratiwi, I. D. (2015). Kualitas dan Kadar Protein Nata Biji Kluwih dengan Penambahan Ekstrak Markisa dan Sumber Nutrisi Yang Berbeda. *Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta*.1(1).
- Purwono., Hartono, R. (2015). *Seri Agribisnis Kacang Hijau*. Bogor : Penebar Swadaya.
- Putriana, I., dan Aminah, S. (2013). Mutu Fisik, Kadar Serat, dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7).
- Raharjo, S. (2018). *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Rukmana, R. (2013). *Jeruk Nipis, Prospek Agribisnis, Budidaya dan Pascapanen*.Yogyakarta: Kanisius.
- Safitri, M. P., Caronge, M. W., dan Kadirman. (2017). Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas Hasil Nata de Tala. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1).
- Sahubawa, L., Ustadi. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta : UGM Press.
- Saptarina, S. (2017). Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Jawa Terhadap Ketebalan, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Nata de Tomato. *Skripsi Universitas Sanata Dharma*. 1(1).
- Saragih. (2014). *Membuat Nata de Coco*. Jakarta : Puspa Swara
- SNI 01-4317-1996. *Standar Mutu Produk Nata Dalam Kemasan*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Susanto. (2013). Kualitas Nata Ekstrak Umbi Suweg Dengan Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis dan Sumber Nutrisi Yang Berbeda. *Skripsi Prodi Pendidikan Biologi UMS*. 1(1).
- Sutanto, R.S. & Rahayani, A. (2013). Pengaruh Pemberian pH Substrat terhadap Kadar Serat, Vitamin C, dan Tingkat Penerimaan Nata de Cashew (*Anacardium occidentale* L.). *Journal of Nutrition College*. 1(1).
- Tjitrosoepomo, G. (2010). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta : UGM Press.
- Tsalagkas, D. (2015). Bacterial Cellulose Thin-Film for Energy Harvesting Application. *Dissertation University of West Hungary*. 1(1).

- Wahyuni, S. (2019). Peningkatan Aspek Mutu Nata de Coco dengan Penambahan Ekstrak Tauge. *Prosiding Seminar Nasional & Expo II Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 1(1).
- Warisno. (2014). *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta : Argomedia Pustaka
- Widyanigrum, P., Mustikaningtyas, D., dan Priyono, B. 2015. Evaluasi Sifat Fisik Nata de Coco dengan Ekstrak Kecambah Sebagai Sumber Nitrogen. *Prosiding Semnar Nasional Pendidikan Universitas Muhammadiyah Semarang*.1(1).
- Wijayanti, F., dkk. (2012). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Asetat Glasial Terhadap Kualitas Nata Dari Whey Tahu dan Substrat Air Kelapa. *Jurnal Industri*. 2(1).
- Winarno, F.G.(2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2014). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yusmarini., Pato, U., dan Johan, V. S. (2014). Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen Terhadap Produksi Nata de Pina. *Jurnal SAGU*. 3(1).
- Yuzammi., Hidayat, S., Mursidawati, S., Witono, J. R., Wawangningrum, H., Handayani, T., Sugiarti., Astuti, I. P., Triono, T., dan Sudarmono. (2010). *Ensiklopedia Flora*. Jakarta : Kharisma Ilmu