

DAFTAR PUSTAKA

- Abdani, L, A. (2019). Kualitas Nata Biji Nangka Dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Markisa Dan Sumber Nutrisi Kacang Merah. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ami, M.S., Faizah, M., & Fithriyah, Z. (2019). Potensi Sari Buah Kersen (Muntingia calabura) sebagai Bahan Baku Nata. *Agrosaintifik*. 1(2).
- 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).
- 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).
- Hartati., Muhiddin, P. (2010). Pengaruh Umur Biakan *Acetobacter xylinum* terhadap Rendeman Nata Aren. *Jurnal Chemical*. 2(1).
- Holt, J. C., & Bergey, D. H. (1994). *Bergey's manual of determinative bacteriology*. Baltimore: Williams & Wilkins.
- Lestari , D. (2011). Uji Karbohidrat Dan Protein Pada Nata Dari Buah Kersen (Muntingia calabura) Dengan Pemberian Gula Jawa Dan Gula Pasir. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Lestari, E. P. (2019). Kualitas Nata Biji Nangka Dengan Variasi konsentrasi ekstrak Nanas Dan Sumber Nutrisi Kacang Tunggak. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kosasih, E., Supriatna, N., & Ana, E. (2013). Informasi singkat benih kersen/talok (Muntingia calabura L.). *Balai pembenihan Tanaman Hutan Jawa dan Madura*.

- Kumalaningsih, S. (2014). *Pohon Industri Komoditi Hasil Pertanian pada Sistem Agroindustri*. Malang: UB Press.
- 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 Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistemol*, 3(1).
- Pambayun, R. (2002). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Parwiyanti. (2006). Potensi Belimbing Wuluh Dan Jeruk Sitrun Sebagai Bahan Pengatur pH Fermentasi Nata De Coco.*Jurnal Penelitian Sains*. 19(3).
- Poedjiadi, Anna. (2011). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Pratiwi, I. D. (2015). Kualitas dan Kadar Protein Nata Biji Kluwih dengan Penambahan Ekstrak Markisa dan Sumber Nutrisi Yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putriana, I. (2013). Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7).
- 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).
- Suparti., Yanti., & Asngad, A. (2007). Pemanfaatan Ampas Buah Sirsak (*Annona muricata*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata dengan Penambahan Gula Aren. *MIPA*. 17(1).
- 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).
- Sutarminingsih, Lilies. (2004). *Peluang Usaha Nata De Coco*. Yogyakarta : Kanisius.
- Tjitrosoepomo, G. (2010). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM Press.