

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. 2007. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol*. IPB. Bogor
- Alexander, M. (1994). "Biodegradation and Bioremediation". Academic Press, Inc. United States of America.
- Anonim. 2016. *Manfaat kacang merah*. <https://www.pertanianku.com/manfaat-kacang-merah/>. Tanggal diakses 17 juli 2019.
- Anonim. 2019. *Khasiat kacang hijau untuk kesehatan*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/eliza/8-khasiat-kacang-hijau-untuk-kesehatan-c1c2>. Tanggal diakses 17 juli 2019.
- Anonim. 2019. *Kandungan gizi kacang kedelai dan manfaat kacang kedelai bagi kesehatan*. <https://ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizi-kacang-kedelai-manfaat-kacang-kedelai-bagi-kesehatan/>. Tanggal diakses 17 juli 2019.
- Anonim. 2019. *White kidney bean extract*. <http://id.victarbio.com/white-kidney-bean-extract>. Tanggal diakses 17 juli 2019.
- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Astuti, R. 2011. *Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Edible Film dari Nata De Coco dengan Penambahan Pati, Gliserin, dan Kitosan Sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Basalamah, N.A. 2018. *Pengaruh substitusi ekstrak kedelai terhadap karakteristik selulosa bakteri *Acetoacter xylinum* dalam pembuatan nata de sweet potato*. [Jurnal]. Jurnal Pendidikan dan Biologi Universitas Kuningan Vol 10 : 1.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2005. *Statistik Indonesia 2005-2007 Produksi Umbi-umbian di Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- [Badan] Pusat Statistik (BPS). 2018. *Padang Dalam Angka 2018*. Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kota Padang. Padang.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia(SNI) 01-4317-1996*. BSN Press. Jakarta.
- Cahyono, B. 2007. *Kacang Buncis:Teknik Budidaya Dan Analis Usaha Tani*. Kanisius Yogyakarta. 129 pp.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara. Jakarta.
- Djajati, S. 2006. *Pembuatan Nata de Manggo (Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan FTI-UPN. Jawa Timur.

- Ernawati, E. 2012. Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik *Nata de Milko*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fengel, D dan Wegener, G. 1995. *Kimia, Ultrastruktur, Reaksi-Reaksi*. Terjemahan Hardjono Sastrohamidjojo. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Fifendy, M. dan A. Nur. 2012. Kualitas *Nata de Citrullus* dengan Menggunakan berbagai Macam Starter. *Jurna Saintek* 4(2) : 158.
- Hardi, M. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula, Asam asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas nata de corn*. Jurnal Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya. Palembang. 19 (1): 34-38.
- Hayati, M. 2003. *Membuat Nata de coco*. Adicita Karya Nusa. Bandung : 27-30
- Holiana. 2014. *Pemanfaatan Limbah Padat Nata de Coco untuk Produksi Bioetanol oleh Saccharomyces cereviceae*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iguchi, M., Yamanaka, S., dan Budhiono, A. 2000. *Bacterial Cellulose A Masterpiece Of Nature's Arts*. Journal Of Material Science. 35 (2): 261 - 270.
- Iriany, R.N, M. Yasin H.G, dan Andi Takdir M. 2007. *Asal, Sejarah, Evolusi, dan Taksonomi Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Kadir, S. 2003. Karakteristik Nata de Coco dari Starter Ampas Nenas melalui Penambahan Sukrosa dan Keasaman Medium. *Journal Agroland* 10:145-150
- Kanetro, B dan Hastuti, S. 2006. *Ragam Produk Olaham Kacang-kacangan*. Universitas Wangsa Manggala Press. Yogyakarta
- Kholifah, S. 20010. *Pengaruh penambahan ZA dan gula terhadap karakteristik, organoleptik dan kandungan logam nata de coco*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kuncara, Y. A. 2017. Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Kedelai Sebagai Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik *Nata de soya* Berbahan Dasar Limbah Tahu. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Yogyakarta.
- Masran, I. 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik *Nata de Yam* yang Dihasilkan. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Muchtadi, T. 1997. *Nata De Pina*. Media Komunikasi dan Informasi Pangan. Jurnal 9 (33): 6.
- Munawar. 2009. *Bakteri Nata De Coco*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Natalia, R dan Sulvia, P. 2009. *Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata De Tomato*. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nisa, F.C., Wastono, R.H., Baskoro, T. dan B. Moestijanto. 2001. *Produksi nata dari limbah cair tahu (whey): Kajian penambahan sukrosa dan ekstrak kecambah*. Jurnal Teknologi Pertanian. Jakarta. 2 (2): 3.
- Nugraheni, M. 2007. *Pengaruh Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Sebagai Sumber Nitrogen Pada Pemanfaatan Limbah Tahu Terhadap Karakteristik Nata De Soya Mentah Dan Limbahnya*. Jurnal Teknologi Dan Kejuruan, Semarang. 30 (2): 185-195
- Nurhayati, 2006, *Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata de Soya*, Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi.Surabaya. 7 (2): 40-47.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata De coco*. Kanisius.Yogyakarta.
- Prihatin, E. 2004. *Pengaruh sumber dan konsentrasi nitrogen terhadap rendemen, sifat fisik, dan organoleptik nata de cassava dari limbah cair tapioka*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Purwono, dan Hartono R. 2005. *Kacang hijau*. Penebar Swadaya. Depok.
- Putriana, I dan S. Aminah. 2013. *Mutu Fisik, Kadar Serat, dan Sifat Organoleptik Nata de cassava Berdasarkan Lama Fermentasi*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Retno, A. 2011. *Kandungan kimia jagung dan manfaatnya bagi kesehatan*. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/artikel-ppm-jagung2.doc>. Tanggal diunduh 04 juli 2019.
- Rosadi, H. 2004. *Manajemen Industri Gula*. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta.
- Setyamidjaja, D. 1991. *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius. Edisi ketiga. Yogyakarta.
- Setyaningsih D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Suarni dan Muh. Yasin. 2011. *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No.1.
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sumiyati. 2009. *Kualitas Nata de Cassava Limbah Cair Tapioka dengan Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah.Surakarta.
- Suprpto, H. 2002. *Bertanam kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta. 74 hal

- Susanti, L. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suwijah. 2011. *Pengaruh Kadar Gula, Vitamin C dan Serat dari Sari Markisa Ungu (Passiflora Edulis Var Edulis) Pada Pembuatan Nata De Coco dengan Menggunakan Acetobacter xylinum*. [Skripsi]. Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tamimi, A., Sumardi, H. S. dan Yusuf, H. 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Urea terhadap Karakteristik *Nata de Soya* Asam Jeruk Nipis. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 3(1) : 6.
- Tjitrosoepomo, G. 2000. *Morfologi Tumbuhan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Ultriasratri, A. 2016. *Respon Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Kedelai (Glycine max L. Merril) Berumur Genjah Pada Perlakuan Penyiangan Gulma*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Wardhana, E. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Gula dan pH terhadap Nata de Yammy dari Limbah Cair Pati Bengkuang*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata De coco*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Widya, I.W. 1984. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa, Jenis Gula dan Mineral dengan berbagai Konsentrasi pada Pembuatan Nata de Coco*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yamanaka S., Watanabe, K. dan Kitamura, N. 1989. *The structure and mechanical properties of sheets prepared from bacterial cellulose*. *J Mater Sci.* No. 24 (3):3141-3145.
- Yanuarti, A.H. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gula dan pH terhadap Nata de Yammy dari Limbah Cair Pati Bengkuang*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Yohana, P.M. 2015. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Pembuatan *Nata de Yam*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. 80 hal.
- Yuwono, S. dan Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Press. Malang.