

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Al Awwaly, K. U., A. Puspawati, dan L. E. Radiat. 2011. Pengaruh Penggunaan Persentase Starter dan Lama Inkubasi yang Berbeda Terhadap Tekstur, Kadar Lemak dan Organoleptik *Nata de Milko*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Vol. 6 No. 2.
- Alviani, K. D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi *Nata de Leri*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Alwi, M., R. Rahmiati, dan U. Umrah. 2011. Pemanfaatan Limbah Cair Tahu (*Whey Tahu*) sebagai Media Tumbuh *Acetobacter xylinum* untuk Memproduksi *Nata*. Jurnal Biocelebes Vol. 5 No. 2 : 91-98.
- Amiarsi, D., B. A. Abdullah, A. Budiyo, dan W. Diyono. 2015. Analisis Parametrik dan Non Parametrik Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Amonium Sulfat Terhadap Mutu *Nata de Melon*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Informatika Pertanian Vol. 24. No. 1 : 101 - 108.
- Astari, M. W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Batu Terhadap Ketebalan, Rendemen dan Uji Organoleptik *Nata de Fruit Peel*. Skripsi. Program Studi Ilmu Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Aziz, S. dan S. R. Muktiningsih. 2006. Studi Manfaat Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*). Cermin Dunia Kedokteran. Pusat Penelitian dan Pengembangan Farmasi. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta No.151: 48-50.
- Chaniago, R. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Nata Kulit Buah Naga dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Waktu Fermentasi. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Cikita, I., I. H. Hasibuan, dan R. Hasibuan. 2016. Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L) Merr*) sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa. Jurnal Teknik Kimia USU, 5(1), 45–51.

- de Man, J. M. 1999. Principles of Food Chemistry Third Edition. Gaithersburg: an Aspen Publication.
- de Wit, J. N., 2001, Lecturer's Hands Book on Whey and Whey Product First Edition, European Whey Product Association. Belgium.
- Djajati, S., U. Sarofa, dan A. Syamsul. 2009. Pembuatan *Nata De Mango* (Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi). Rekapangan : Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 3 No. 2 : 113-127.
- Djayasaputra, A. O. 2017. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen (Sari Kecambah Kacang Hijau dan *Yeast*) Terhadap Ketebalan Dan Kekenyalan *Nata De Waluh*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang.
- Edria, D., Wibowo, M., dan Elvita, K. 2008. Pengaruh Penambahan Kadar Gula Dan Kadar Nitrogen Terhadap Ketebalan, Tekstur Dan Warna *Nata De Coco*. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Engelen, A. 2017. Analisis Sensori dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Cara Basah. *Journal of Agritech Science*. Vol. 1 No. 2: 64-67.
- Ernawati, E. 2012. Pengaruh Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik *Nata de Milko*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fifendy, M. 2017. Mikrobiologi. Kencana. Jakarta.
- Fifendy, M., Dwi, H. P, dan Shinta, S. M. 2011. Pengaruh penambahan tauge sebagai sumber nitrogen terhadap mutu nata de kakao. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 3 (2): 165 - 170.
- Gensika, G. 2014. Pengaruh Penambahan Air Rebusan Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Kekenyalan, Kalsium (Ca), Serat Kasar dan Organoleptik *Nata de Whey*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Gordon, J.1993. Dairy Production Food Industries Manual. Editor M.D Ranken and R.C.Kill. Chapman and Hall. London.
- Gunawan, A., M. Karyantina, dan A. Mustofa. 2021. Karakteristik *Nata de Guava Peels* dengan Variasi Konsentrasi Kulit Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava*) dan Lama Fermentasi. *JITIPARI* Vol 6 No. 2, Hal 25-37.

- Hamad, A., dan Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi *Nata De Coco*. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Momentum Vol. 9 No. 1: Hal. 62-65.
- Handayani, Budiyanoro, dan M. Yanis. 2019. Pemanfaatan Sumber N Organik pada Pembuatan *Nata de Soya* sebagai Pengganti ZA (Amonium Sulfat). Buletin Pertanian Perkotaan, Vol. 9. No. 2 : 45-56. Jakarta: BPTP Jakarta.
- Hendrarti, E. N., dan R. A. S. Nasarani. 2020. Ekstrak Kecambah Kacang Hijau sebagai Pengganti Amonium Sulfat (ZA) Dalam Pembuatan *Nata de Whey*. Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu Vol 2. No. 3.
- Hastuti, A. I. T. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Sumber Nitrogen Terhadap Produktivitas dan Sifat Fisik *Nata de Lontar*. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Ismawanti, I., M. Baharuddin, dan W. Rizandi. 2013. Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat Terhadap Kadar Serat dan Ketebalan pada *Nata de Soya* dari Limbah Cair Tahu. *Al-Kimia*, Vol. 1 No. 1 : 18-29.
- Juliyarsi, I., S. Melia, dan A. Sukma. 2011. The Quality of Edible Film by Using Glycerol as Plasticizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (9): 884-887.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. <http://andarafarm.com>. Diakses pada 22 September 2022, 20:28 WIB.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2015. Menghitung Takaran Pupuk Untuk Percobaan Kesuburan Tanah. <http://balittanah.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada 14 Februari 2023, 21.58 WIB.
- Khairul, A. Z., N. Khairunnisa, M. Mahfuzah, dan N. M. Z. Mohd. 2015. Effect of Incubation Temperature on Growth of *Acetobacter xylinum* 0416 and Bacterial Cellulose Production. *Journal Applied Mechanics and Materials*. Vol 815: No 3-8.
- Kholifah, N. 2011. Kadar Air, Serat Kasar, Rendemen dan Tingkat Kesukaan *Nata de Whey* dengan Penambahan Gula Aren dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.

- Kholifah, S. 2010. Pengaruh Penambahan ZA dan Gula terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kandungan Logam *Nata de Coco*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kimball, J. W. 1996. Biologi Jilid 1 Edisi VI. Erlangga. Jakarta.
- Kohar, H. J. dan Agustanti. 2004. Daun Kangkung (*Ipomoea Reptans*) yang Direbus dengan Penambahan NaCl dan Asam Asetat. Makara sains. Vol. 8 No. 3 Hal 85-88.
- Kuncara, Y. A. D. 2017. Pengaruh Penambahan Filtrat Kecambah Kacang Hijau Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik *Nata De Soya* Berbahan Dasar Limbah Tahu. Skripsi. Jurusan Biologi FKIP, Universitas Sanata Dharma.
- Kurniadewi. 2003. Pemanfaatan Limbah Jerami Nangka untuk Pembuatan *Nata* Tinjauan Proporsi Air Pengekstrak dan Konsentrasi Starter dalam Pembentukan Partikel *Nata*. Skripsi. Unibraw. Malang.
- Kusumawati, T.H., Suranto, dan R. Setyaningsih. 2005. Kajian Pembentukan Warna Pada *Monascus-Nata* Kompleks dengan Menggunakan Kombinasi Ekstrak Beras, Ampas Tahu, Dan Dedak Padi Sebagai Media. Jurnal Biodiversitas vol 6 No 3 : 160-163.
- Lempang, M. 2006. Rendemen dan Kandungan Nutrisi *Nata de Pinnata* yang Diolah dari Nira Aren. Jurnal Penelitian Hasil Hutan. Vol 24 No. 2 Hal 3-6.
- Limantara, L., Dettling, M., dan Indriatmoko. 2008. Analysis On The Chlorophyll Content Of Commercial Green Leafy Vegetables
- Majid, T. S., dan Muchtaridi. 2018. Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*). Farmaka. Vol 16 No. 2.
- Margaretha, Y. P. 2015. Pengaruh Kadar Gula terhadap Pembuatan *Nata de Yam*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Muhami, S. Makosim, dan I. Sukmadi. Penggunaan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Sebagai Alternatif Sumber Nitrogen untuk Pembuatan *Nata de Coco*. Jurnal IPTEK, Vol. 6 No.1.
- Ningsih, L., Zakiah, Z., dan Rahmawati. 2021. Fermentasi Nira Kelapa Cocos Nucifera L. Dengan Penambahan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Phaseolus Radiate L. Pada Pembuatan *Nata De Nira*. Bioma Vol 6 No 1 : 57-65.

- Nisa, F. C. Hani, R.H. Wastono, T. Baskoro, dan B. Moestijanto. 2001. Produksi *Nata* dari Limbah Cair Tahu (*Whey*): Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 2 No. 2. Hal 74-78.
- Nur'aini, H., dan E. R. Sari. 2016. Identifikasi Mutu *Nata* Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*) dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa. *AGRITEPA*, Vol. 2 No. 2.
- Nurfiningsih. 2009. Pembuatan *Nata De Corn* dengan *Acetobacter Xylinum*. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurminabari, Sumartini dan Arifin. 2018. Kajian Penambahan Skim dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt dari *Whey*. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol. 5 No.1.
- Nurhayati. 2006. Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata De Soya*. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, Vol. 7 No. 1 Hal 40-47.
- Patria, A., M. Muzaifa, dan Z. Zurrahmah. 2013. Pengaruh Penambahan Gula dan Amonium Sulfat Terhadap Kualitas *Nata de Soya*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 5 No. 3 Hal 1-5.
- Pirwannur, A. 2014. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi dengan Menggunakan Media Cair Limbah Kulit Pisang Terhadap Ketebalan Lapisan *Nata de Banana*. Skripsi. IAIN Palangka Raya.
- Prastujati, Hilmi dan Khirzin. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Tertitrasi (TAT) *Whey* Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. Vol. 1 No. 2 : 63-69.
- Putranto, K. dan A. Taofik. 2017. Penambahan Ekstrak Tauge pada Media *Nata de Coco*. *Jurnal Istek*. Vol. 10 No. 2 : 138-149.
- Putri, S. N. Y., W. F. Syaharani., C. V. B. Utami., D. R. Safitri., Z. N. Arum., Z. S. Prihastari., A. R. Sari. 2021. Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku, Dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 14. No. 1, 62-74.
- Putriana, I., dan S. Aminah. 2013. Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 4 No. 7.
- Rahman. 2004. Pengantar Teknologi Fermentasi. Arcan. Jakarta

- Rahman, E., S. Taufik, B. P. Purwantiningsih, dan Purwanto. 2014. Kajian Potensi *Whey* Yoghurt Sebagai Bahan Alami Pencegah Jerawat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 02 No. 1, Hal 238-242.
- Rif'anna, A. T., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2021. Ketebalan, Sifat Organoleptik Warna dan Tekstur *Nata* dari Sari Jambu Biji dengan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 5 No. 2, Hal 53-56.
- Rudiawaty, A. A. A., Elfi, A. S., dan Rista, A. 2021. Kajian Pemberian Sari Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) dan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Terhadap Mutu *Nata de Coco*. Research Article ejournal.umm.ac.id/index.php/fths/about diakses pada 31 Januari 2023.
- Safitri, M. P., Muh, W. C., dan Kadirman. 2017. Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen Dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas Hasil *Nata De Tala*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3 : 95-106.
- Souisa, G. M, Sidharta. B. R., dan Pranata. 2006. Pengaruh *Acetobacter xylinum* dan Ekstrak Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Terhadap Produksi *Nata* dari Substrat Limbah Cair Tahu. *Biota Fakultas Biologi*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Santoso, U., J. Setianto dan T. Suteky, 2005. Effects of *Sauropus Androgynus* (Katuk) Extract on Egg Production and Lipid Metabolism in Layers. *Asian australasian J. Animal Science*. 18: 364-369.
- Santosa, B., W. Wirawan, dan R. E. Muljawan. 2019. Pemanfaatan Molase sebagai Sumber Karbon Alternatif dalam Pembuatan *Nata de Coco*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, Vol. 10 No. 2, Hal 61-69.
- Satyaningtyas, E., dan Estiasih, T. 2014. Roti Tawar Laktogenik, Perangsang Asi, Berbasis Kearifan Lokal Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L) Merr). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.1 p.121-131.
- Setiaji, B., A., Setyopratiwi, dan N. Cahyandaru. 2002. Peningkatan Nilai Tambah Krim Santan Kelapa Limbah Pembuatan Minyak Kelapa sebagai Substrat *Nata de Coco*. *Indonesian Journal of Chemistry*. Vol. 2 No. 3, Hal 167-172.
- Shakeel-Ur-Rehman., N.Y. Farkye, dan B. Yim. 2003. Use of Dry Milk Protein Concentrate in Pizza Cheese Manufactured by Culture or Direct Acidification. *Journal of Dairy Science*. Vol. 86 No. 12, Hal 3841 – 3848.

- Silitonga, Y.W. dan H. L. Rini. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Tauge sebagai Sumber Nitrogen Alternatif pada Pembuatan *Nata de Salacca*. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol. 2 No. 1, Hal 1-4.
- Sinaga, A. S. 2019. Segmentasi Ruang Warna L*a*b. *Jurnal Mantik Penusa*. Vol 3. No. 1 hal 43-46.
- Standar Nasional Indonesia No-1-4317-1996. Standar Mutu *Nata* dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik). Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka. Utama, Jakarta.
- Sutanto, R.S. dan A. Rahayani. 2013. Pengaruh Pemberian pH Substrat Terhadap Kadar Serat, Vitamin C, dan Tingkat Penerimaan *Nata de Cashew* (*Anacardium occidentale L.*). *Journal of Nutrition College* Vol. 2 No. 1 : 200-206.
- Talenta, T. 2018. Pengaruh Variasi Jenis Gula Terhadap ketebalan, Rendemen, dan Organoleptik *Nata de Durio*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Universita Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Tonouchi, N., T. Tsuchindo., F. Yoshinaga and T. Beppu. 2000. Characterization on The Biosynthetic Pathway of Cellulose from Glucose and Fructose in *Acetobacter xylinum*. *J. Bioscience Biotechnology and Biochemistry*. 75 (1): 1377-1379.
- Widiyaningrum, P., D. Mustikaningtyas, dan B. Priyono. 2017. Evaluasi Sifat Fisik *Nata de Coco* Dengan Ekstrak Kecambah Sebagai Sumber Nitrogen. Seminar Nasional Pendidikan Sains dan Teknologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Widuri, C. K. 2018. Evaporasi Dan Karakterisasi *Whey* Limbah Industri Keju Mozarella Pekat Hasil Rotary Vacuum Evaporator Pada Rentan Suhu 400c- 500c. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Yulia, B. M ., M. A. Zaini, dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh Penambahan Probiotik (*Lactobacillus Casei*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia Keju *Mozarella* dari Susu Kerbau Sumbawa. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)* Vol. 1 No 1 : 2443-3446.