

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) : hal 136.
- Alvani, K.D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi *Nata de Leri*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Ibrahim. Malang.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods and Analysis Of Association of Analytical Chemistry*. AOAC International. Wanshington DC.
- Ariyani, I.D. 2017. Gambaran Air Perasan Jeruk Lemon (*Citrus limon* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Insan Cendikia Medika. Jombang.
- Aulia, N., Nurwantoro., dan Susanti, S. 2019. Pengaruh Periode fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Hedonik Nata Sari Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 39.
- Azzmi. 2012. Pembuatan Mi Bekatul Beras Merah Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Kaya Antioksidan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Bekele, D. 2018. Kajian Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Pascapanen Buah. *Jurnal Ilmu dan Penelitian Tumbuhan*. 5(2): 180.
- Bielecki, S. 2005. *Bacterial Cellulose*. Wiley-VCH Verlag GmbH&Co. Weinheim, Germany.
- Budiarti, R.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Ketebalan dan Rendemen Selulosa *Nata de Soya*. *Jurnal Penelitian*. 1(1): 19-24.
- Coritama, C., Pranata, F.S., dan Swasti, Y.R. 2021. Manfaat Bekatul Beras Putih dan Angkak dalam Pembuatan *Cookies* dan Roti. *Muhammadiyah Journal Of Nutrition and Food Science*. 2: (1).
- Daffi, R. dan Kusnandi, J. 2012. Formulasi *Edible Film* Sebagai Antibacterial Active Packaging dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) (Kajian Proporsi Pati Tapioka dan Suhu Pengeringan *Edible Film*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Dev, C., dan Nidhi, S.R.R.S. 2016. Basketful Benefit of Citrus Limon. *International Research Journal of Pharmacy*. 7(6), hal 1-4.

- Effendi, D. S., dan Utami, S. 2013. Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar dan Jenis Gula Terhadap Tebal Lapisan dan Uji Organoleptik Nata Sebagai Petunjuk Praktikum Biologi Kd. 2.2 Semester Ganjil Kelas X. *Jurnal Pendidikan* 19(1): 169-174.
- Fardiaz, S. 1993. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Finalika, E., dan Widjanarko, S. B. 2015. Penentuan Nilai Maksimum Respon Rendemen dan Gula Reduksi Brem Padat Tape Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 670-680.
- Gul, K., Yousuf, B., Singh, A. K., Singh, P., dan Wani, A.A. 2015. Rice Bran : Nutritional values and its emerging potential for development of functional food-A review. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 6(1), 24-30.
- Gunawan, A. A. W. 2009. *Food Combining*. Momentum. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hamad, A. dan Kristianto. 2013. *Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata de Coco*. Momentum. 9(1): 62-65.
- Handayani, N.A., Hamad, A., dan Puspawiningtyas, E. 2014. *Pengaruh Umur Simpan Starter Acetobacter xylinum Terhadap Produksi Nata de Coco*. Techno 15(1): 37-49.
- Husna, N,E,E., Muurlida dan Nurmalia. 2009. Pemanfaatan Sari Buah Sebagai Bahan Baku Alternative Pembuatan Nata. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 1(2): 7-12.
- Ifadah, R.A., Kusnadi, J., dan Wijayanti, S.D. 2016. Strain Improvement *Acetobacter xylinum* Menggunakan *Ethyl Methane Sulfonate* (EMS) Sebagai Upaya Peningkatan Produksi Selulosa Bakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 277-280.
- Indriani, Y., Muljie, L., dan Hazar, S. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon* L.) dan Madu Hutan Terhadap *Propionibacterium Acne* . *Prosiding Penelitian Sivitas Akademika Unisba (Kesehatan dan Farmasi)*. Bandung: 354-61.
- 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*. Bandung : 1(1): 8-15.

- Kartika, F.Y. 2012. Pengaruh Penambahan Sumber N dan Sumber C Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Nata de Boras* dari Nira Lontar Menggunakan *Acetobacter xylinum*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 55.
- Keshk, S. M. A. S. 2014. Vitamin C Enhances Bacterial Cellulose Production in *Gluconacetobacter xylinus*. *Carbohydrate Polymers*. 99: 98-100.
- Lindu, M., Puspitasari, T., dan Ismi, E. 2010. Sintesis dan Karakterisasi Selulosa Asetat dari *Nata de Coco* Sebagai Bahan Baku Membran Ultrafiltrasi. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 12(1): 17-23.
- Lu, H., Jia, Q., Chen, L., dan Zhang, L. 2015. Effect of Organic Acids on Bacterial Cellulose Produced by *Acetobacter xylinum*. *Journal of Microbiology and Biotechnology*. 27 (10): 2281-2285.
- Luwiyanti, H. 2001. Pengaruh Penggunaan Sumber Nitrogen pada Medium Filtrat Kulit Buah Pisang Kepok Terhadap Berat, Tebal, dan Sifat Organoleptik Nata. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.
- Majesty, J., Argo, B. D., dan Nugroho, W. A. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata dari Sari Nanas. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(1): 80-85.
- Manner, H. I., dan C. R. Elevitch. 2006. Gnetum Gnemon (Gnemon), Ver I.I In: Elevitch, C. R. *Species Profiles For Pacific Island Agroforestry*. Permanent Agriculture Resources. Hawaii.
- Mardhatillah. 2019. Perbandingan Jumlah Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Nata de Guava*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Margaretha, Y. P. 2015. Pengaruh Kadar Gula terhadap Pembuatan *Nata de Yam*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Masran, I. 2019. Pengaruh Penambahan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik *Nata de Yam* yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Maulani, T.R., Hakiki, D.N., dan Nursuciyoni. 2018. Karakteristik Sifat Fisikokimia Nata de Taro Talas Beneng dengan Perbedaan Konsentrasi *Acetobacter xylinum* dan Sumber Karbon. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28 (3): 297.
- Muaris, H. 2014. Khasiat Lemon Untuk Kestabilan Kesehatan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Muchtadi, T. 1997. *Nata de Pina*. Media Komunikasi dan Informasi Pangan. Jurnal 9 (33): 6.
- Muhidin, N., Juli, N. dan Aryantha, I. 2001. *Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Kayu Melalui Proses Fermentasi*. JMS (6): 1-12.
- Munawar, M. T. 2009. *Bakteri Nata de Coco*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Nainggolan, J. 2009. *Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter sp. Dalam Kombucha-Rosela Merah (Hibiscus sabdariffa) Pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. [Tesis]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Narh, C., Frimpong, C., Mensah, A., dan Wei, Q. (2018). *Rice bran, an alternative nitrogen source for Acetobacter xylinum Bacterial cellulose synthetis*. BioResources, 13(2).
- Novita, R., Hamzah, F., dan Restuhadi, F. 2016. *Optimalisasi Konsentrasi Sukrosa dan Ammonium Sulfat Pada Produksi Nata de Citrus Menggunakan Sari Jeruk Afkir*. Jom Faperta, 3 (2).
- Nurdiyanto. 2008. *Kualitas Nata dari Bahan Bekatul (nata de katul) dengan Starter Bakteri Acetobacter xylinum*. [Skripsi]. Program Study Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Patil, SS., Kar, A., dan Mohapatra, D. (2016). *Stabilization Of Rice Bran Using Microwave : Process Optimization and Storage Studies*. Food and Bioproducts Processing, 99 : 204-211.
- Purborini, A. W. 2011. *Uji Vitamin B1 dan Organoleptik Pada Pembuatan Nata dari Bekatul (nata bekatul) dengan Penambahan Sari Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca) dan Gula Jawa dengan Dosis Yang Berbeda*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Rizal, H.M., Pandiangan, D.M., dan Salah A. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat, dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn*. Jurnal Teknik Kimia. 19(1): 34-39.
- Sari, M, Y. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Starter Acetobacter xylinum Terhadap Mutu Nata De Cucumber*. Jurnal Pertanian UMSB. 1: (2).
- Sarkono., S. Moeljipwiro., dan B. Setiaji. 2015. *Sifat Fisikokimiawi Selulosa Isolat Bakteri pada Metode Fermentasi Berbeda*. Jurnal Agritech. Fakultas MIPA UGM. Yogyakarta. 35 (4). 437.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

- Sihmawati, R.R., Oktoviani, D., dan Wardah. 2014. Aspek Mutu Produk *Nata de Coco* dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Journal Teknik Industri Heuristic*. 11(2): 63-74.
- SNI No 01-4317-1996. *Standar Mutu Produk Nata Dalam Kemasan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sucianti, G.A., Ulfa, R., dan Setyawan, B. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Terhadap Sifat Fisik dan Kimia dari Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. 2: (2).
- Sukrasno. 2017. *Bekatul, Makanan Sehat yang Terabaikan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Sun, Y., Singh, Z., Tokala, V. Y., dan Heather, B. 2019. Harvest Maturity Stage and Cold Storage Period Influence Lemon Fruit Quality. *Scientia Horticulturae*. 249:325.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Suryadarma, P. 2005. *Membuat Aneka Nata*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanti, L. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sutherland, I. W. 2001. Microbial Polysaccharides From Gram-Negative Bacteria. *International Dairy Journal*. 11 (9): 663-674.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang : 1(1) : 33-48.
- Tamimi, A., Sumardi, H.S., Hendrawan, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Urea Terhadap Karakteristik *Nata de Soya Asam Nipis*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Thamrin, E.S. 2011. Pemanfaatan Rosela (*Hibiscuss sabdariffa L.*) dalam Pembuatan *Nata de Coco*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Hal 15-22.
- Tsalagkas, D. 2015. *Bacterial Cellulose. Thin-film for Energy Harvesting Applications. Ph.D Sissertation*. Simomyi Karoly Faculty of Angineerin, Wood Science and Applied Arts, University og West Hungary.
- Tubagus, R.A., Chairunnisa, H., dan Balia, R.L. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia *Nata de Milko* dari Susu Substandar Dengan Variasi Lama Inkubasi. *Jurnal Ilmu Ternak*, 18(2): 86-94.

- Ullah, M. W., Manan, S., Kiprono, S., dan Islam, M. U. 2019. *Synthesis, Structure, and Properties of Bacterial Cellulose*. Nanocellulose. Hal 81-97.
- Wahyuni, S. 2019. Pengaruh Pemberian Air Jeruk Lemon Terhadap *Kualitas Nata de Coco*. *Biology Education Science & Technology*. 2 (2) : 42-47.
- Waites. 2001. *Industrial Mikrobiology*. Blackwell Science. USA.
- Widiyaningrum, P., Mustikaningtyas, D., dan Priyono, B. 2017. Evaluasi Sifat Fisik *Nata de Coco* dengan Ekstrak Kecambah Sebagai Sumber Nitrogen. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi*, Fakultas MIPA, Universitas Muhammadiyah Semarang. Hal 237.
- Winarno, Y. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wistiana, D., dan Zubaidah, E. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4) : 1446-1457.
- Wulandari, D. D. 2017. Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16 hal.
- Yu, X dan Atalla, R. H. 1996. Production of Cellulose II by *Acetobacter xylinum* in the Presence of 2,6-dichlorobenzonitrile. *International Journal of Biological Macromolecules*. 19 (2): 1585-1598.
- Yustinah. 2012. *Pengaruh Jumlah Sukrosa pada Pembuatan Nata de Pina dari Sari Buah Nanas*. *Konversi*. 1 (1): 29-36.
- Yuwono, S. dan Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya Press. Malang.