

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, Yudhi Maulana. 2018. Peneliti IPB Manfaatkan Limbah Keju untuk Produksi Minuman. <https://bogor.tribunnews.com/2018/05/22/peneliti-ipb-manfaatkan-limbah-keju-untuk-produksi-minuman?page=1>. Diakses pada Tanggal 20 Februari 2023.
- Alfarisi, CD., Yelmida., Ida Z., dan Anisa M. 2021. Pembuatan Nata de Cassava dari Limbah Cair Tapioka dengan Menggunakan Sumber Nitrogen Alami yang berbeda. *J. Ilm. Pertan*, 17(02): 93-100.
- Alviani, K. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Nata de Leri. Malang: Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim.
- Anam, C., M.Z, Zaman dan Umu, Khoirunnisa. 2019. Mengungkap Senyawa Pada Nata De Coco Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 3(1): 42-53.
- Arifiani, N., Sani, T. A., dan Utami, A. S. 2015. Peningkatan Kualitas Nata de Cane dari Limbah Nira Tebu Metode Budchips dengan Penambahan Ekstrak Tauge sebagai Sumber Nitrogen. *Bioteknologi*, 12(2): 29-33.
- Astawan. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan Media Informasi dan Komunikasi*, 22(3): 241-252.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1996. SNI 01-4317-1996. Nata de Coco dalam Kemasan. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2015. SNI 01-2354.2-2015. Cara Uji Kimia Bagian 2: Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2019. SNI 6989.11: 2019. Air dan Air Limbah – Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan Menggunakan pH Meter. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- De Meneses, R. B., Maclel, L. F., Da Rochta-Leao, M. H. M., and Conte-Junior, C. A. 2020. Physicochemical Characteristics of Milk by-Product. *Chemical Engineering Transactions*.79:37-42. <https://doi.org/10.3303/CET207>.

- Ernawati, E. 2012. Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata De Milko. *[Skripsi]*. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Febriani, Rizka Amiliya. 2020. Pengaruh Pemanfaatan Filtrat Kecambah Kedelai sebagai Sumber Nitrogen Organik terhadap Kualitas Nata De Cassava dan Pemanfaatannya untuk Sumber Belajar Biologi. *[Skripsi]*. Malang: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fifendi, M., Dwi, H.P., dan Sinta S.M. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecambah Touge Sebagai Sumber Nitrogen terhadap Mutu Nata de Kakao. *Jurnal Sainstek*, 3: 165-170.
- Giswantara. 2015. Optimasi Parameter Pembuatan Nata De Leri Menggunakan *Statistical Experimental Design*. *[Skripsi]*. Purwokerto: Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Guimaraes, Pedro M.R., Jose A. Teixeira, and Lucília Domingues. 2010. "Fermentation of Lactose to Bio-Ethanol by Yeasts as Part of Integrated Solutions for the Valorisation of Cheese Whey." *Biotechnology Advances* 28(3): 375–84. <http://dx.doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.02.002>.
- Gresinta, E., Pratiwi, R. D., Damayanti, F., dan Putra, E. P. (2019). Komparasi Yield Nata De Tomat Dengan Nata De Coco Berdasarkan Lama Fermentasi. *IJIS Edu : Indonesian Journal of Integrated Science Education*, 1(2), 169–174.
- Hamad, A dan Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata De Coco. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto. 9(1): 62-65.
- Hamdiyati, Y., Sudargo, E., Redjeki, S., and Fitriani, A. 2017. Biology Students' Initial Mental Model about Microorganism. *Journal of Physics: Conf. Series* 812. 1-7.
- Hammado, NI., Nururrahmah, Hasrianti, H., dan Wardatul, J. 2017. The Starter Doses Effect of Cacao Pulp on Forming Nata de Cacao. Cokroaminoto Palopo University. 185–190.
- Hastuti, A.I.T. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Sumber Nitrogen terhadap Produktivitas dan Sifat Fisik Nata de Lontar. *[Naskah Publikasi]*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Hernawati, A. 1998. Kajian Pengaruh pH, Jenis dan Konsentrasi Sumber Karbon pada Produksi Selulosa. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Herianti, Putri. 2023. Pembuatan Plastik Ramah Lingkungan (Biodegradable) dari Whey Keju Mozarella dengan Variasi Penambahan Gliserol. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Ikawati, Zullies. 2015. *Makan Nata de Coco? Siapa Takut!*. <https://fdokumen.com/download/net-net-makan-nata-de-coco-siapa-takut-pasir-asam-asetat-ammonium-sulfatza.html>. Diakses pada Tanggal 01 Maret 2023.
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., dan Komar, N. 2014. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Nata De Soya Effect of Lime Juice (*Citrus aurantifolia*) Addition and Fermented Duration toward the Characteristics of Nata De Soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(1): 8–15.
- Kanetro, Bayu. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan. Jogjakara: Plantaxia. 81-98.
- Kartikasari, Eka. 2017. Penggunaan Whey Keju Untuk Mensubstitusi Penggunaan Rennet dalam Pembuatan Keju Mozarella. *Simki.Unpkediri.Ac.Id*. 1-19.
- Kartika, F.Y. 2012. Pengaruh Penambahan Sumber N dan Sumber C Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Nata de Boras dari Nira Lontar Menggunakan *Acetobacter xylinum*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. 55 hal.
- Kholifah, S. 2010. Pengaruh Penambahan Za dan Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kandungan Logam Nata de Coco. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Khusna, A., A, U, Prastujati., S, Setiadevi., dan M, I, Hilal. 2021. Comparison of Physicochemical Quality between Nata de Whey and Nata de Coco. *Scholars Journal of Agriculture and Veterinary Sciences*. 8(4): 51-54. doi:10.36347/sjavs.2021.v08i04.002.
- Kuncara, Y. A. D. 2017. Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Kedelai sebagai Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata de Soya Berbahan Dasar Limbah Tahu. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Lhatiifah. 2014. Pembuatan Nata De Pina dari Limbah Bonggol Buah Nanas Menggunakan Nitrogen Ekstrak Kacang Hijau. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*. 5(1): 67–74.

- Maangchi. 2022. Dijamin Berhasil Deh, Cara Mudah Membuat Tauge dari Kedelai Nih. <https://arafuru.com/lifestyle/langkah-langkah-cara-membuat-tauge-dengan-mudah.html>. Diakses pada Tanggal 20 Februari 2023.
- 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 Leteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(1): 80-85.
- Margaretha, Y. P. 2015. Pengaruh Kadar Gula terhadap Pembuatan Nata de Yam. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Keguruan dan Pendidikan, Universitas Sanata Dharma.
- Marimin dan Nurul Maghfiroh. 2010. Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan Manajemen Rantai Pasok Bisnis Komoditi dan Produk Pertanian. *Pangan*. Vol. 19 No. 2: 169-188.
- Masran, I. 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik Nata de Yam yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Melina M. 2016. Pengaruh Penggunaan Jus Kecambah Kacang Hijau sebagai Sumber Nitrogen Alternatif terhadap Karakteristik Nata de Besusu. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Keguruan dan Pendidikan, Universitas Sanata Dharma.
- Mody Lempang. 2007. Fermentasi Nira Lontar untuk Produk Nata. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. Vol 25(2): 3.
- Nasution, Rifky Yolanda. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecambah Kedelai sebagai Sumber Nitrogen terhadap Sifat Fisik dan Kimia Nata De Soya. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Nisa, I. K. 2020. Penggunaan Tauge yang Berbeda sebagai Sumber Nitrogen pada Pembuatan Nata de Yam. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. 51 hal.
- Novita, R., Hamzah, F., dan Restuhadi, F. 2016. Optimalisasi Sukrosa dan Ammonium Sulfat pada Produksi Nata de Citrus Menggunakan Sari Jeruk Afkir. *Jom Faperta*. 3, 1-14.
- Nur. F. A., A. Sukainah dan A. Mustarin. 2021. Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau dan Kecambah Kacang Kedelai sebagai Sumber Nitrogen dalam Pembuatan Nata de Pinnata dari Nira Aren (Arenga pinnata Merr.). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(1): 105-116.

- PERSAGI. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Gramedia.
- Pertiwi, S.F., S, Aminah., dan Nurhidajah. 2013. Aktivitas Antioksidan, Sifat Kimia, dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine soja*). Menurut Variasi Waktu Perkecambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04(08): 1-8.
- Pradana, F.R., Anwar, C., Fridayani, N., Aziz, H. A., dan Assyifa, A. N. 2017. Inovasi Minuman Sehat Berbasis Whey dan Sari Buah Tropis. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*. 02(03), 239-246.
- Pratiwi, I.D. 2015. Kualitas dan Kadar Protein Nata Biji Kluwih dengan Penambahan Ekstrak Markisa dan Sumber Nutrisi yang Berbeda. [*Naskah Publikasi*]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purwanto, B.D. 2015. Kepala Biro Hukum dan Humas Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).
- Rizal, H. M., Pandiangan, D. M., dan Saleh, A. 2013. Pengaruh penambahan gula, asam asetat dan waktu fermentasi terhadap kualitas nata de corn. *Jurnal Teknik Kimia*. 19(1): 34-39.
- Royani, F. 2012. Substitusi Tepung Kacang Hijau pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake dan Fruit Cake. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Safitri, MP., MW, Caronge., dan Kadirman. 2017. Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* terhadap Kualitas Hasil Nata De Tala. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 3(2): 95-106.
- Salim, E., 2012, *Sukses Bisnis Nata de Cassava Skala Rumah Tangga*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sawitri, ME., Manab, A., dan Huda, M. 2010. Kajian Penggunaan Whey Bubuk Sebagai Pengganti Susu Skim Bubuk dalam Pengolahan Soft Frozen Es Krim. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*. 20(1): 31-37.
- Setyaningsih D., A. Apriyantono., dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Setyaningtyas, Nuurul. 2012. Pembuatan Nata De Cassava dari Kulit Singkong Menggunakan Sumber Nitrogen Ekstrak Tauge dan Kacang Hijau.

[Skripsi]. Bandung: Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia.

Setyaningtyas, N., Kusriadi, A., dan Sryatna, A. 2014. Pembuatan Nata de Cassava Menggunakan Sumber Nitrogen Ekstrak Tauge dan Kacang Hijau. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 5: 124-131.

Siagian, E.R. 2017. Kajian Mutu Nata de Pedada yang Diberi Ekstrak Tauge Berbeda. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Vol 5.

Sihmawati, R. R., Oktoviani, D, dan Wardah. 2014. Aspek Mutu Produk Nata De Coco Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *HEURISTIC: Jurnal Teknik Industri* 11(2): 63-74.

Sinaga, W.S.L.B., A.B, Sitanggang., dan Jessica. 2019. Optimasi Kapasitas Antioksidan Kecambah Kedelai Varietas Wilis. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 1(2): 65-74.

Surya, E, Fitriani, Muhammad, R, Armi, Jailani, Akhtar, R, Anita, N, Sri, S, Muhammad, Z. 2020. The Utilization of Peanut Sprout Extract as a Green Nitrogen Source for The Physicochemical and Organoleptic Properties of Nata de Coco. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*.

Sutanto, A. 2012. Pineapple Liquid Waste as Nata De Pina Raw Material. *Makara Journal of Technology*, 16(1): 63–67.

Tamimi, A., Sumardi, H.S., dan Hendrawan, Y. 2015. Pengaruh penambahan sukrosa dan urea terhadap karakteristik nata de soya asam jeruk nipis – In Press. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3,1-10.

Tegarwati, Fina Ayu. 2016. Pemanfaatan Limbah Whey Keju sebagai Substrat Pembuatan Nata De Whey dengan Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata De Whey. *Skripsi*. Malang: Universitas Brawijaya.

Thamrin, E.S. 2011. Pemanfaatan Rosela (*Hibiscuss sabdariffa L.*) dalam Pembuatan Nata de Coco. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Hal 15-22.

Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*.ISSN:1411-4216.

- Widajati, E. 2014. Dasar Ilmu dan Teknologi Benih. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Widuri, CK. 2018. Evaporasi dan Karakteristik Whey Limbah Industri Keju Mozzarella Pekat Hasil Rotary Vacuum Evaporator pada Rentan Suhu 40°C-50°C. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Wiyantoko, B., P, Kurniawati., dan E, Purbaningtias. 2017. Pengujian Nitrogen Total, Kandungan Air dan Cemarkan Logam Timbal Pada Pupuk Anorganik Nitrogen Phosfor Kalium (NPK) Padat. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 6(1): 51-60.
- Wulandari, E., M, Djali, dan G.G Rahayu. 2021. Pengaruh waktu dan suhu perkecambahan terhadap karakteristik tepung kecambah sorgum kultivar lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 9(1): 25-35.
- Yenrina, R.,Yuliana., dan Rasymida, D. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang: Universitas Andalas.
- Yusrina, Ilma Hana, Rita Purwasih, and Ferdi Fathurohman. 2019. Pemanfaatan Limbah Keju Mozzarella sebagai Minuman Fungsional dengan Penambahan Rasa Nanas Dan Jeruk Siam. *Bulletin of Applied Animal Research*. 1(1): 1-7.

