

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T. 2013. Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *MEDIA Teknologi Hasil Perikanan*. doi: 10.35800/mthp.1.2.2013.4167 [15 November 2023].
- Alexander, M. 1994. *Biodegradation and Bioremediation*. Academic Press, Inc. United States of Americ.
- Alviani, K. D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Nata de Leri. *Skripsi*. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Alwi, M, Lindhemuthianingrum A, dan Umrah. 2011. Formulasi Media Tumbuh *Acetobacter xylinum* dari Bahan Limbah Cair Tempe dan Air Kelapa Untuk Produksi Nata de Soyacoco. *Biocelebes*. Vol 5(2) : 126-132.
- Arifiani, N., Sani.T.A., dan Utami, A.Y.U.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.
- Asmoro Y, Suranto, dan Sutoyo D. 2008. Pemanfaatan Limbah Tahu untuk Peningkatan Hasil Tanaman Petsai (*Brassica chinensis*). *Jurnal Bioteknologi*. Vol 5 (2) :51-55.
- AOAC.1995. *Official Methods of Analysis the Association Analysis Chemist*. Inc. Washington D.C
- Azhari, Muh., Sunarto, dan Wiryanto. 2015. Pemanfaatan Limbah Cair Tahu menjadi Nata de Soya dengan Menggunakan Air Rebusan Kecambah Kacang Tanah dan Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal EKOSAINS*, Surakarta: Magister Ilmu Lingkungan Universitas Sebeslas Maret. Vol. 7(1) : 1-14
- Badri, R.A. 2019. Analisis Nilai Tambah Diversifikasi Produk Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) di Peternakan Ranting Ameh, Kenagarian Bukik Batabuah. *Skripsi*. Payukumbuh: Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Nata Dalam Kemasan*. SNI No 01-4317-1996. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Cara Uji Kimia Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan*. SNI No 01-2354.2-2006. Jakarta: BSN: 7

- Budiyanto, M.A.K. 2004. *Mikrobiologi Terapan. Edisi ke-3*. Malang: Penerbitan Universitas Muhammadiyah.
- Chawla, P.R., Bajaj, I.B., Survase, S.A., dan Singhal, R.S. 2009. Microbial Cellulose: Fermentative Production and Applications, *Food Technology and Biotechnology*. 47 (2): 107–124.
- Djajati, S. 2003. Pembuatan Nata De Mango (Kajian Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Fermentasi, *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 7 (2).
- Ernawati. 2012. Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik *Nata de Milko. Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Enie B. dan Supriatna. 1999. Pembuatan Nata de Soya. *Buletin Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. Vol. 1(39): 55-57.
- Fatchiyah, E.L., Arumingtyas S., Widyarti, dan Rahayu, S. 2011. Biologi molekuler prinsip dasar analisis. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Febriyanti, Muhammad, I.A., dan Umi, K. 2017 Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Skala UMKM di Kota Metro. *Jurnal agribisnis*. Vol. 5(1): 48-56
- Figuroa, A., Marcos, A., Penelope, M.P., dan Bahram, H.A. 2010. Effects of Watermelon Supplementation on Aortic Blood Plessure and Wave Refelection in Individuals with Prehypertension: A pilot Study. *American Journal of Hypertension*.
- Girindra, A. 1986. Biokimia 1. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hamad, A. dan Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen terhadap Hasil Fermentasi *Nata de Coco*. *Jurnal Momentum*, 9(1) : 62-65.
- Hamad, A., Handayani. N.A., dan Puspawiningtyas, E. 2014. Pengaruh Umur Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Produksi Nata de Coco (*Effects of the Starter Age of Acetobacter xylinum on the Nata de Coco Production*). Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Purwokerto.(15)1 : 37–49.
- Hernawati, A. 1998. Kajian Pengaruh pH, Jenis dan Konsentrasi Sumber Karbon pada Produksi Selulosa. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknokogi Pertanian, IPB.
- Hidayat, N., Padaga M.C dan Suhartini, S. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Andi Offset.

- Holiana. 2014. Pemanfaatan Limbah Padat Nata de Coco untuk Produksi Bioetanol oleh *Saccharomyces cereviceae*. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Iskandar. 2010. Pembuatan Film Selulosa dari Nata de Pina. *Skripsi*. Aceh: Fakultas Teknik, Universitas syiah Kuala.
- Kaswirani, F. 2007. Kajian Teknik Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu. Tesis. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kuncara, Y. A. D. 2017. *Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Kedelai sebagai Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata de Soya Berbahan Dasar Limbah Tahu*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Kusuma, P. T. W. dan Mayasti, N. K. I. 2014. Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal : Mi Berbasis Jagung. *Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI*. Jakarta Barat. 34 (2) : 1-9.
- Kosasih, D. 2015. Nata de Coco Dicampur Pupuk Urea, Ini Imbauan BPOM. (<http://www.greeners.co/berita/nata-de-coco-dicampur-pupuk-urea-ini-imbauan-bpom/> [20 November 2023]).
- Lubis, W., Karim, A., dan Jamilah, N. 2021. Limbah Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata. *Jurnal Ilmiah Biologi Uma (Jibioma)*. Vol. 3(2): 49-55.
- Lutfika, E., 2006, Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mahadi, I. (2015). Pengaruh Pemberian Gula Aren Terhadap Kualitas Nata De Lerry Sebagai Rancangan LKPD Materi Pelajaran Bioteknologi Tingkat SMA Kelas XII, *Jurnal Edukasi*, vol 6 no 2.
- Mahida. 2006. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: Rajawali.
- Marimin dan Nurul Maghfiroh. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan Manajemen Rantai Pasok Bisnis Komoditi dan Produk Pertanian. Pangan*. Vol. 19(2) : 169-188.
- Marnani, S. 2002. Pemanfaatan Ampas Tahu dan Bungkil Kelapa sebagai Bahan Pakan dalam Usaha Pemeliharaan Benih Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy Lac.*) di Lahan Sawah. *Tesis*. Surakarta: Pasca Sarjana Universitas Sebelas Maret.

- Manoi, F. 2007. Penambahan Ekstrak Ampas Nenas Sebagai Medium Campuran Pada Pembuatan Nata de Cashew. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. 18(1): 107–116.
- Masran. I. 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Karakteristik Nata de Yam yang dihasilkan. *Skripsi*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Mawaddah. 2011. Pemanfaatan Limbah Pulp Buah Semangka (*Citrullus vulgaris*, schard) untuk Pembuatan *Nata de Watermelon* Pulp dengan Menggunakan Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Skripsi*. Medan: Departemen Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Sumatera Utara.
- Melina, M. M. 2016. Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Hijau sebagai Sumber Nitrogen Alternatif terhadap Karakteristik *Nata de Besusu*. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Muchtadi, D. 2010. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: IPB .
- Muchtadi, T. 1997. Nata de Pina. Media Komunikasi dan Informasi Pangan. Jurnal 9 (33): 1-15
- Munawar. 2009. Bakteri Nata De Coco. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Murtius, W. M., Asben, A., Fiana, R.M., dan Indah, K.N. 2021. Penggunaan Tauge yang Berbeda sebagai Sumber Nitrogen pada Pembuatan *Nata de Yam*. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Andalas*. Vol. 25(1) : 104.
- Mohammad, S.M., Rahman, N.A., Khalil, MS., dan Abdullah, S.R.S. . 2014. An Overview of Biocellulose Production Using *Acetobacter xylinum* Culture. *Advances in Biological Research*, 8 (6): 307-313.
- Mody Lempang. 2007. Fermentasi Nira Lontar Untuk Produk Nata. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. Vol. 25 (2): 31-43
- Naufalin R, Wibowo C, 2004. Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Tepung Tapioka untuk Pembuatan Nata de Cassava: Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XV. No. 2: 153-158.
- Nasution, R. Y. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecambah Kedelai sebagai Sumber Nitrogen terhadap Sifat dan Kimia *Nata de Soya*. *Skripsi*. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ningsih. 2021. Fermentasi Nira Kelapa Cocos nuciferaL. dengan Penambahan EkstrakKecambah Kacang Hijau(*Phaseolus radiate* L.) pada Pembuatan Nata de Nira. *Bioma*.Vol 6(1):57-65.

- Nio, O. K. 1992. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Nisa, F. C., Hani R.H., Tri, W., Baskoro, B., dan Moestijanto. 2001. Produksi Nata dari Limbah Cair Tahu (*Whey*): Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 2(2) : 74-78.
- Nur, A. 2013. Analisis Nilai Tambah dalam Pengolahan Susu Kedelai pada Skala Industri Rumah Tangga di Kota Medan. *Skripsi*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Nurhayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas. Nata de Soya. *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi*. 7(1): 40-47
- Oseni, O. A. and Okoye, V. I. 2013. Studies of Phytochemical and Antioxidant Properties of the Fruit of Watermelon (*Citrullus lanatus*). (*Thunb.*). *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Sciences*. 27 (27) : 508-514.
- Palungkun, Rony. 2005. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Prahasta, A.S. 2009. *Agribisnis Semangka*. Bandung: Pustaka Grafika.
- Putri, S. N. Y., Syaharani, W. F., Utami, C. V. B., Safitri, D. R., Arum, Z. N., Prihastari, Z. S., dan Sari, A. R. 2020. Pengaruh mikroorganisme, Bahan Baku, dan Waktu Inkubasi pada Karakter Nata. *Jurnal Teknologi Hasil. Pertanian*, 14(1), 62-74.
- Rahman, Arief. 1992. *Teknologi Fermentasi Industri II*. Jakarta: Penerbit Arcan.
- Rahmawati, Haryati, dan Munandar. 2017. Karakteristik Nata de Seaweed dengan Konsentrasi Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 7(2):112-124.
- Rizal, H. M. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn. *Skripsi*. Palembang: Teknik Kimia Universitas Sriwijaya.
- Rochmatika, L.D., Kusumastuti, H., Setyaningrum, G.D., dan Muslihah, N.I. 2012. Analisis Kadar Antioksidan pada Masker Wajah Berbahan Dasar Lapisan Putih Kulit Semangka (*Citrullus vulgaris schrad*). *Seminar Nasional Penelitian*. Yogyakarta: Pendidikan dan Penerapan MIPA. FMIPA UNY. Hal 25-32.

- Rossi, E., Pato, U., dan Damanik, S.R. 2008. Optimalisasi Pemberian Ammonium Sulfat terhadap Produksi *Nata de Banana Skin*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 7(2) : 30-36.
- Safitri M. P. 2016. Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas Hasil Nata. de Tala. Skripsi. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Salim, E. 2012. *Sukses Bisnis Nata de Cassava Skala Rumah Tangga*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sakti, D.M. dan Trimulyono, G. 2019. Pengaruh Penambahan Limbah Cair Industri Tahu sebagai Sumber Nitrogen terhadap Kualitas Nata de Coco. *Jurnal Ilmiah Biologi*, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Surabaya. Vol. 8(1): 36-43.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB
- Siregar, Sonya. 2015. *Pengaruh Perbandingan Sari Kulit Semangka dengan Sari Markisa dan Jumlah Sukrosa terhadap Mutu Hard Candy*. Medan : Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sitorus, A.K. 2019. Pengaruh Penambahan Fruktosa dan Waktu Fermentasi dengan Tauge sebagai Sumber Nitrogen terhadap Kualitas Nata De Citrullus dari Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). *Skripsi*. Medan : Fakultas Farmasi dan Kesehatan Umum Institut Kesehatan Helvetia.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudiar, N. M., Hayati, N., dan Master, W. 2002, Pembuatan dan Karakterisasi Film Selulosa dari Air Buah-buahan, di dalam Prosiding Seminar Kimia Bersama UKM-ITB Ke-5. Selangor, Malaysia : Universitas Kebangsaan Selangor.
- Susanto, Rangga, Adhitia dan Yuniata. 2000. Pembuatan Nata dari Kulit Nenas Kajian dari Sumber Karbon dan Pengenceran Medium Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 1 (2): 50 - 56.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syam, D. S., Patang, dan Fadilah, R. 2023. Analisis Kualitas Nata de Nipah melalui Penambahan Limbah Cair Tahu sebagai Sumber Nitrogen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 9(1) : 113-126.

- Tamimi. A., Sumardi. H.S., dan Hendrawan, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Urea terhadap Karakteristik *Nata de Soya* Asam Jeruk Nipis. *Jurnal Biopress Komoditas Tropis*. Vol. 3(1) : 1-10.
- Torio, M.A.O., Joydee, S., dan Florinia, E.M. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. Vol. 135(1): 19-30.
- Trismilah. 2001. Pemanfaatan Limbah Cair Tahu sebagai Medium Dan Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Bakteri Penghasil Enzim Protease. *Prosiding Seminar Keanekaragaman Hayati Dan Aplikasi Bioteknologi Pertanian*. Jakarta: BPPT.
- We Leung. 1970. *Food Composition Tabel for Use In East Asia Part I*. China: Hal 10-21
- Wibowo, I. T. 2009. Produksi Polisakarida Ekstraseluler oleh *Acetobacter xylinum* pada Medium Cair Ekstrak Onggok untuk Produksi *Nata de cassava*. *Skripsi*. Fakultas Biologi, Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Widyaningrum, P., Mustikamungtyas, D. dan Prayono, B. 2017. *Evaluasi Sifat Fisik Nata de Coco dengan Ekstrak Kecambah sebagai Sumber Nitrogen*. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Sains dan Teknologi. Semarang: FMIPA. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Winarno, F. G. 2012. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanti, N. A., Ambardini, S., Isra, W. dan Parakkasi, V.N. 2020. Potensi Limbah Cair Tahu sebagai Sumber Nitrogen pada Produksi Selulosa Bakteri. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*. Vol.5 (1) : 9-17.
- Yazid, E dan Nursanti, L. 2006. *Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analisis*. Yogyakarta : Penerbit ANDI.
- Yuwono, S. dan Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Skripsi. Malang: Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya.