

DAFTAR PUSTAKA

- Abdani, L. A. 2019. *Kualitas Nata Biji Nangka dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Markisa dan Sumber Nutrisi Kacang Merah*. [Skripsi]. Fakultas Pendidikan dan Ilmu Keguruan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- 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.
- 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, UIN Maulana Ibrahim. Malang.
- Anastasia, N., dan Eddy, A. 2008. *Mutu Nata de Seaweed dalam Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipi*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II. Universitas Lampung. Lampung
- Anggraini, B., Widowati, H., dan Sulistiani, W. S. 2021. *Pengaruh Perendaman Jenis Buah terhadap Penurunan Kadar Kadmium pada Udang Vanname Tambak Intensif Dekat dan Jauh Mangrove*. *Biolova* 2 (2)
- Anggriana, A., Muhandi, dan Rostiati. 2017. Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Siap Saji yang Dipanaskan di Kota Palu. *e-J Agrotekbis*, 5(3), 278–283
- Berlian, Z., Fatiqin, A., dan Agustina, E. 2016. Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli* pada Bahan Pangan. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 2(1).
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. *Produksi Tanaman Buah-buahan 2023: BPS Sumatera Barat*
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4317-1996*. BSN Press. Jakarta
- Budiyanto, A. K. 2003. *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Coban, E.P. dan H. Biyik. 2011. *Evaluation of Different pH and Temperature for Bacterial Cellulose Production in HS (Hestin-schramm) Medium and Beet Molasses Medium*. *African of Microbiology Research*. 5 (9): 1037-1045.
- Fajarsari, M. 2017. Pembentukan sel sekretori pada daun dan buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi*, 59–68.
- Fandhi. 2014. Efektivitas Ekstrak Daun Nangka untuk Pengobatan Infeksi Bakteri

- Aeromonas hydrophila pada Benih Ikan Mas *Cyprinus carpio*. In *Applied Microbiology and Biotechnology*, Vol. 85, Nomor 1. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Fardiaz, S. 1993. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Febrianti, N. 2011. Biosintesis Selulosa oleh *Acetobacter xylinum* menggunakan Limbah Cair Tahu sebagai Media Pertumbuhan dengan Penambahan Molase. *Prosiding Seminar Biologi*. Vol. 8, Nomor 1
- Hamad, A., Handayani, N. A., Puspawiningtyas, E. 2014. Pengaruh Umur Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Produksi Nata de Coco. *Tecno*. 15(1): 37-49
- Hamad, A., Hidayah, B. I., Solekhah, A., dan Septhea, A. G. 2017. Potensi Kulit Nanas Sebagai Substrat Dalam Pembuatan Nata De Pina. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 1(1), 9–14.
- Hamad, A. Dan Kristianto. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen terhadap Hasil Fermentasi Nata de Coco. *Momentum*. 9(1): 62-65
- Hariastuti, M., & Suranto, S. 2002. Influence of Sucrose and Ammonium Phosphate [(NH₄)₂ PO₄] Concentration on the Production of Nata de Cashew. *PPLH-Lemlit UNS Surakarta, ENVIRO*, 2(2), 11-18.
- Hediana, Vanda Ayu Kartika. 2015. *Efek Lama Perendaman Air Perasan Jeruk Nipis terhadap Kedalaman Mikroporositas email gigi*. [SKRIPSI]. Universitas Jember
- Herawaty, N., dan Moulina, M. A. 2015. Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis sativus* L.). *AGRITEPA*, II(1).
- Hwang, J. W., Yang, Y. K., Hwang, J. K., Pyun, Y. R., dan Sam, K. Y. 1999. Effects of pH and Dissolved Oxygen on Cellulose Production by *Acetobacter xylinum* BRC5 in Agitated Culture. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 88(2): 183-188
- 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.
- 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*, 1(1), 8–15.
- Iskandar., Zaki, M., Mulyati, S., Fathanah, U., Sari, I., dan Juchairawati. 2010. Pembuatan Film selulosa dari *Nata de Pina*. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 7(3): 105-111
- Kartini, K., Krisnawan, A. H., dan Jayani, N. I. E. 2018. Peningkatan Produktivitas

- Petani Dalam Pengolahan Jeruk Nipis Menjadi Produk Minuman Kesehatan Dan Sabun. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(1).
- Keshk, S. M. A. S. 2014. Vitamin C Enhances Bacterial Cellulose Production in *Glucacetobacter xylinus*. *Carbohydrat Polymers*. 99: 98-100
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., dan Muhammad, D. R. A. 2012. Pengaruh Perlakuan Penahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 41–48.
- Kusharto, C. 2006. *Serat makanan dan peranannya bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan Universitas Sumatera Utara. Medan. 1 (2): 45-54
- Latumahina, M., Awan, A., Rumahlatu, D. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi terhadap Uji Organoleptik pada Pembuatan Nata Buah Enau. *Biopendix*, 4(1): 29-37.
- Lauma, S. W., Pangemanan, D. H. C., dan Hutagalung, B. S. P. 2015. Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Ilmiah farmasi*, 4(4), 9–15.
- Lestari, E. P. 2019. *Kualitas Nata Biji Nangka dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Nanas dan Sumber Nutrisi Kacang Tunggak*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Lingga, P. 2001. *Petunjuk penggunaan pupuk*. Niaga Swadaya.
- Majesty, Jannur., Argo, B.D., Nugroho, W. A. 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Nata dari Sari Nanas (Nata de Pina). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(1), 80–85.
- Margaretha, Y. P. 2015. *Pengaruh Kadar Gula terhadap Pembuatan Nata de Yam*. [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Maryam, A., dan Junardi. 2022. Karakteristik Mutu “Nayaco” berdasarkan Variasi Sumber Nitrogen. *Prosiding seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (SEHATI ABDIMAS)*, Vol. 4, No. 1
- Maryanty, Y., Saputra, F. L. W., dan Prasetyo, R. 2020. Pembuatan Asam Laktat dari Selulosa oleh Bakteri *Lactobacillus delbrueckii* dengan Selulase dari Bakteri *Bacillus subtilis* dan *Bacillus circulans*. *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan*, 4(2), 153.
- Masran, I., Murtius, W. S., dan Hari, P. D. 2019. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Karakteristik Nata de Yam yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Muchtadi, T. 1997. *Nata de Pina*. Media Komunikasi dan Informasi Pangan. Jurnal

9(33): 6.

- Munawar, M. T. 2009. *Bakteri Nata de Coco*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mustam, M., Azis, H. A., Octavia, R., Arfa. 2016. Edukasi Pengaruh pH Media dan Lama Fermentasi terhadap Basil Nata de Coco. *Patria Artha Journal of Community*.
- 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).
- Nur, A. 2009. Karakteristik Nata De Cottonii Dengan Penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan Asam Asetat Glacial. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. (dipublikasikan).
- Nusa, M. I., Fuadi, M., dan Fatimah, S. 2014. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan. *Agrium*, 19(1), 31–38.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata De Coco*. Yogyakarta: Kanisius
- Pebriana, R. R., dan Ganjari, L. E. 2018. Pembuatan Nata De Corn berdasarkan Variasi Kecambah Kacang-kacangan sebagai Sumber Nitrogen Organik. *BioSpektrum*, 1, 81–99.
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Penambahan berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Pragawati, Etni. 2016. *Rasio Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) Dan Sari Buah Jeruk Nipis terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly*. [Skripsi]. Fakultas Tekonologi Pertanian Universitas Semarang.
- 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.
- Ratnawati, D. 2007. Kajian Variasi Kadar Glukosa dan Derajat Keasaman (pH) pada Pembuatan Nata de Citrus dari Jeruk Asam. *Gradien*, 3(2): 257-261.
- 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
- Saptarina, S. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Jawa terhadap Ketebalan, Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa *Nata de Tomato*. [Skripsi]. Universitas Sanat Dharma. Yogyakarta.

- Sarkono., Moeljiwiro, S., dan Setiaji, B. 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., Oktaviani, D., Wardah. 2014. Aspek Mutu Produk Nata de Coco dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 11 (2).
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sulihandari, H. 2013. Herbal, Sayur dan Buah Ajaib. *Trans Idea Publishing, Yogyakarta*.
- 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
- Suwijah. 2011. *Pengaruh Kadar Gula, Vitamin C, dan Serat dari Sari MarkisaUngu (Passiflora Edulis Var Edulis) pada Pembuatan Nata de Coco dengan Menggunakan Acetobacter xylinum*. [Skripsi]. Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Syam, D.S.2023. Analisis Kualitas Nata de Nipah Melalui Penambahan Limbah Cair Tahu sebagai Sumber Nitrogen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(1): 113-126.
- 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.
- Torio, M. A. O., Saez, J., dan Merca, F. E. 2006. Physicochemical Characterization of galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. 135 (1).
- Tubagus, R. A., Chairunnissa, H., 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.
- 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.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*.
- 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*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Zain, Dicky Muhammad. 2017. *Formulasi krim antibakteri dengan kombinasi ekstrak propolis lebah lokal (Trigona spp) dan jeruk nipis (Citrus aurantifolia Swingle)*. [Skripsi]. Fakultas MIPA UNISBA. Bandung

