

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 1995. *Official Methods and Analysis of Association Chemistry*. Washington DC: AOAC International.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Nata Dalam Kemasan*. SNI No 01-4317- 1996. Jakarta: BSN.
- Akhyar, Okviyoandra dan Antoni Pardede. (2019) *Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Menjadi Produk Olahan Nata Kulit Semangka (Nata De Cilla)*. Prosiding Hasil-hasil Pengabdian Kepada Masyarakat. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Islam Kalimantan.
- Akmal N., Ridhwan m., Maulidya F., dan Irdalisa. 2020. Pengaruh Penggunaan Tauge (*Phaseolus radiatus*) sebagai Sumber Nitrogen Alternatif dalam Pembuatan *Nata de Coco*.
- Amilah dan Y. Astuti. 2006. Pengaruh konsentrasi ekstrak tauge dan kacang hijau pada media *vacin and went* (vw) terhadap pertumbuhan kecambah anggrek bulan (*Phalaenopsis amabilis* L.). *Bulletin Penelitian*. 2(9): 78-96
- 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.
- Arviyanti E., dan Yulimartani N. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Tapioka pada Proses Pembuatan Nata. *Seminar Tugas Akhir S1 Teknik Kimia Undip*. Semarang.
- Budiyanto, M.A.K. 2004. *Mikrobiologi Terapan*. Edisi ke-3. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Casacchia, T., Sofo, A., Claudia-Crinatoma, Drăgănescu, D., Tița, B., & Statti, G. A. (2020). *Nutraceutical Properties and Health-Promoting Biological Activities of Fruits of Watermelon Cultivars with Different Origins*. *Farmacia*, 68(4):679– 686.
- Diniaty, D. dan I. Ariska. 2018. Analisis Tekno Ekonomi Pengelolaan Sampah Rumah Tangga Menjadi Pupuk Organik Cair yang Ramah Lingkungan. *Jurusan Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Sultan Syarif 35 Kasim Riau*. 8 (2): 33-38.
- Egbuonu, A. C. C. (2015). *Comparative Investigation of The Proximate and Functional Properties of Watermelon (Citrullus Lanatus) Rind and Seed*. In *Research Journal of Environmental Toxicology* (Vol. 9, Issue 3, pp. 160–167).

- Ekawati, I., Syekhfani. 2005. Dekomposisi Tajuk Padi Oleh Biakan Campuran Bakteri Selulolisis dan Penambat Nitrogen. *J. Pembangunan Pedesaan* 5 (2):120-128.
- Erlina. 2009. *Supermedia Panduan Praktis Memanfaatkan Media Mengajar dari Internet*. Erlangga. Jakarta.
- Ernawati, E. 2012. Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik *Nata de Milko*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ferdiaz, S. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Garrity, G. M., Bell, J. A. and Lilburn. 2004. *T.G. Taxonomic Outline of The Prokaryotes Bergey's Manual of Systematic Bacteriology, 2th Edition.*, United States of America, Springer. New York Berlin Heidelberg.
- Hamad, A., dan Kristiono. 2014. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi *Nata De Coco*. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Herawaty N, Moulina MA. 2015. Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis sativus L.*). Agritepa.
- Hidayat, N. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Yogyakarta. Hal 135.
- Indah K. N. 2020. Penggunaan Tauge yang Berbeda sebagai Sumber Nitrogen pada Pembuatan *Nata de Yam*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Iryandi, A.F., Y. Hendrawan, dan N. Komar. 2014. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Nata de soya*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(1): 8- 15.
- Kembuan, H. J., dan Joseph. (1990). Rendemen *Nata De Coco* dari Berbagai Kultivar Kelapa, *Buletin Balitka* 11: 56-58.
- Kristianingrum, S. (2004). Kajian Berbagai Proses Destruksi Sampel dan Efeknya Susila Kristianingrum Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Korutsumi, A., C Sasaki, Y. Yamashita, Y. Nakamura. 2009. *Utilization of Various Fruits Juice as Carbon Source for Production of Bacterial Cellulose by Acetobacter xylinum* NRBC 13693. *Jurnal of Carbo* 76(2):333-335.
- Lempang M. 2007. Rendemen dan Kandungan Nutrisi Nata Pinnata yang diolah dari Nira Aren. *J Penelit Has Hutan*. 24(2):133-44.
- Liana Y.W., Muis, M., Arinong, A. R., 2007, Analisis Usaha Pembuatan *Nata De Coco* dengan Menggunakan Sumber dan Kandungan Nitrogen Yang Berbeda, *Jurnal Agrisistem*, 3 (2) :77-78

- 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.
- Luwiyanti, H. 2001. Pengaruh Penggunaan Sumber Nitrogen pada Medium Filtrat Kulit Buah Pisang Kepok Terhadap Berat, Tebal, dan Sifat Organoleptik Nata. [Skripsi]. Program S1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang.
- Masran. I. 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Karakteristik *Nata de Yam* yang dihasilkan. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Muhidin, N., N. Juli, dan I. Aryantha. 2001. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Kayu Melalui Proses Fermentasi. JMS 6(1): 1-12.
- Muthia, R., & Putri, M. R. (2017). Uji Aktivitas in Vivo Ekstrak Etanol Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai Diuretik dengan Perbandingan Furosemid. Borneo Journal of Pharmascientech, 1(1):19-25.
- 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.
- Neglo, D., Tettey, C. O., Essuman, E. K., Kortei, N. K., Boakye, A. A., Hunkpe, G., Amah, F., Kwashie, P., & Devi, W. S. (2021). *Comparative Antioxidant and Antimicrobial Activities of the Peels, Rind, (Citrullus lanatus) Fruit. Scientific African, 11(8):12-16.*
- Nur, A. 2020. Karakteristik *Nata de cottonni* dengan Penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan Asam Asetat Glacial. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurmiati. 2010. Pengaruh Penambahan Dosis Gula dan Asam Cuka Terhadap Perkembangan *Acetobacter Xylinum* dalam Stater *Nata de Coco Paper presented at the Seminar dan Rapat Tahunan BKS PTN Wilayah barat Ke 21, Pekanbaru*. Hal 56-62.
- Palungkun, R. 2001. Aneka Produk Olahan Kelapa. Swadaya. Jakarta.
- Pambayun, R. 2002. Teknologi Pengolahan *Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Patria, A., Muzaifa, M. & Zurrahmah. 2013. Pengaruh penambahan gula dan amonium sulfat terhadap kualitas *nata de Soya*. Jurnal.
- Perkins-Veazie, P. & Collins, J.K. 2004. *Flesh Quality and Lycopene Stability of Fresh-Cut Cilla*. Postharvest Biology and Technology, 31(3): 159–166.
- Prawira, H., Pato, U., Ayu, D. F., 2022. Penambahan Ekstrak Tauge sebagai Sumber Nitrogen dalam Pembuatan *Nata de Pina* dari Kulit Nanas. Jurnal Sains dan teknologi Pangan, 7(5):5410-5421.

- Purwanti G. 2021. Pengaruh Konsentrasi Sari Tauge Layu sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik Nata Jambu Biji Merah (*Psidium guava* L.). Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Putriana I, Aminah S. Mutu Fisik. 2013. Kadar Serat dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. Pangan dan Gizi. 04(07):29-38.
- Rahmawati D., dan Arisandi A. 2020. Kelimpahan Bakteri *Coliform* pada *Cerithiade cingulate* sebagai Indikator Diperairan Kamal Kabupaten Bangkalan. Jurnal Trinojoyo. 1(2):236-242.
- Setyamidjaja, D. 1991. Bertanam Kelapa. Penerbit Kanisius. Edisi ketiga. Yogyakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB.
- 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.
- Suarti, dan Budi. 2013. Pembuatan Pati dari Biji Durian melalui Penambahan Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman. Jurnal Agrium. Vol 18(1): 69-78.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 1997. Analisa Bahan Pangan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.
- Suwijah. 2011. Pengaruh Kadar Gula, Vitamin C dan Serat dari Sari Markisa Ungu (*Passiflora edulis Var edulis*) Pada Pembuatan *Nata De Coco* dengan Menggunakan *Acetobacter xylinum*. [Skripsi]. Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara. Medan
- Taslim, T, Suryan, Shinta Fardani, Reny Salim. (2020). Jurnal Katalisator. Analisis Kalium Pada Buah Semangka Matsum & Nakai Dengan Spektrofotometer Serapan Atom), 5(2):137–145.
- 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.
- Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). Undip Press. Semarang.
- Waites. 2001. *Industrial Mikrobiology*. Blackwell Science. USA.
- Winarno, F.G., 2004, Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

<https://asset-2.tstatic.net/makassar/foto/bank/images/buah-semangka-bermanfaat-untuk-kesehatan.jpg>

[https://th.bing.com/th/id/OIP.3OKE\\_iph8UbqcrQm\\_OSELgHaE9?rs=1&pid=ImgDet Main](https://th.bing.com/th/id/OIP.3OKE_iph8UbqcrQm_OSELgHaE9?rs=1&pid=ImgDet Main)

