

## DAFTAR PUSTAKA

- Afani, N.F. 2016. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. [Skripsi]. Jurusan Teknologi pangan. Universitas Pasundan. 136 hal.
- Al Alviani, K.D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Karakteristik Kualitas Fisik dan Kimiawi *nata de leri*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. 109 hal.
- Anastasia, N., dan Eddy A. 2008. Mutu *Nata de Seaweed* dalam berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II. Universitas Lampung. 18 hal.
- Arsatmojo, E. 1996. Formulasi Pembuatan *nata de pina*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor. 87 hal.
- Arviyanti, E dan Nirma, Y. 2009. Pengaruh Penambahan Air Limbah Tapioka pada Proses Pembuatan Nata. Jurnal Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang. 10 hal.
- Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methode and Analysis Of Association of Analytical Chemistry*. Wanshington DC: AOAC International.
- Astawan, M. 2006. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat. Jakarta. 89 hal.
- Astuti, R. 2011. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Edible Film dari *Nata de Coco* dengan Penambahan Pati, Gliserin, dan Kitosan Sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan. 53 hal.
- Azizah, H. 2017. Pengaruh Penambahan Molase Air Rebusan Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap Kualitas *Nata de Cacao* (*Theobroma cacao* L.). [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. 90 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI) 02-3547-2008. Kembang Gula. BSN. Jakarta
- Balai Penelitian Taman Palma Banten. 2015. *Menunai Berkah Aren*. Banten. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G.H., Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. University Indonesia Press. Jakarta. 365 hal.

- Coban, E.P., dan Biyik, H. 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.
- Djajati, S., Sarofa, U., Syamsul, A. 2006. Pembuatan *Nata de Mango* dengan Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi pangan*. Fakultas Teknologi Industri. Jawa Timur. 3(2):113-127.
- Dubois, M., Gilie K.A., Hamilton J.K., Rebers P.A., and Smith F. 1956. *Colorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances*. *J Anal Chem* 28(3): 350–356.
- Dzaky, U.N. 2008. *Jambu Biji*. <http://www.agribisnis.deptan.go.id>. Diakses: 29 November 2018.
- Fifendi, M., Dwi, H.P., Shinta, S.M. 2011. Pengaruh Penambahan Touge sebagai Sumber Nitrogen terhadap Mutu *Nata de Kakao*. *Jurnal Saintek*. 3(2): 165-170.
- Hadiaputrsa, D.I.P. 2012. *Super Foods*. Flash Books. Yogyakarta. 121 hal.
- Hasan, T.A., Hastuti, U.S., dan Prabaningtyas, S. 2015. Pengaruh Variasi Macam Gula dan Pengenceran Sari Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Nata dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal. Program Studi Biologi FMIPA Universitas Negeri Malang* : 2–5.
- Hayati, M. 2003. *Membuat Nata de Coco*. Bandung. Adicita Karya Nusa. Hal 27-30.
- Hidayatullah, R. 2012. Pemanfaatan Limbah Air Cucian Beras sebagai Substrat Pembuatan *nata de leri* dengan Penambahan Kadar Gula Pasir dan Starter Berbeda. [Skripsi]. Program Studi Biologi UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supatono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. 116 hal.
- 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]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 55 hal.
- Khiqmaturrahkman, I. 2005. Pengaruh Penambahan Molasse dan Urea pada Pulp Kakao dalam Pembuatan Nata Pulp Kakao (*Nata de cacao*). [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung. Hal 24-33.
- Kornmann, H., Philippe, D., Ian, M., and Urs, V.S. 2003. *Influence of Nutritional Factors on the Nature, Yield and Composition of Exopolysaccharides. Produced by Gluconacetobacter xylinus* 1-228. *Appl Environ Microbiol*. 69: 6091-6098.

- Kumari, N., Gautam, S., and Ashutosh, C. 2013. *Psidium Guajava A Fruit or Medicine – An Overview. The Pharma Innovation Journal* 2(8): 63-67.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Penanannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45-54.
- Masran, I. 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Karakteristik *Nata de Yam* yang dihasilkan. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 56 hal.
- Mulato, F. Y. 2015. Klasifikasi Kematangan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) dengan Menggunakan Model Fuzzy. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Yogyakarta. 155 hal
- Nafisafallah, F. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis dan Perlakuan Cabai Yang Berbeda Terhadap Kualitas Saus Pedas Jambu Biji Merah. [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. 139 hal.
- Natalia, R dan Sulvia, P. 2009. Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan *Nata de Tomato*. Semarang. [Jurnal Seminar Tugas Akhir S1]. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. 5 hal.
- Nisa, F.C., Hani, R.H., Tri Wastono, Baskoro dan Moestijanto. 2001. Produksi Nata dari Limbah Cair Tahu (Whey): Kajian Limbah Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi pertanian* 2(2):74-78..
- Novita, R., Fuziah, H., Fajar, R. 2016. Optimalisasi Konsentrasi Sukrosa dan Ammonium Sulfat pada Produksi *Nata de citrus* Menggunakan Sari Jeruk Afkir. *Teknologi Pertanian, Universitas riau* 2(2): 7-9
- Palungkun, R. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta. Swadaya: 45-53.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta. Kanisius: 28-50.
- Paniandy.J.C., Chane-ming, J., and Pretibatest, J.C. 2000. *Chemical Coposition of The Essential Oil and Headspace Solid-Phase. Microextraction of the Guava Fruits (Psidium guajava L.)*. *Journal of Essential Oil Research*. 12(2):153-158.
- Parimin. 2005. *Jambu Biji. Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Jakarta. Penebar Swada. 131 hal.
- Rampengan, V.J. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang. 119 hal.
- Rizal, H.M., Dewi, M.P., Abdullah, M. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi terhadap Kuliatas *Natade corn*. *Jurnal Teknik Kimia*. Palembang. 1(19): 34-39.

- Salim, E. 2012. *Sukses Bisnis Nata de Cassava Skala Rumah Tangga*. Lily Publisher. Yogyakarta. 103 hal.
- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata de coco*. Puspa Swara. Jakarta. 60 hal.
- Setyamijaya, D. 1991. *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius. Edisi ketiga. Yogyakarta. 120 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 157 hal.
- Soekarno, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor. 143 hal.
- Sudarmaji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta. 172 hal.
- Sumiyati. 2009. *Kualitas nata de Cassava Limbah Cair Tapioka dengan Penambahan Gula pasir dan Lama fermentasi yang berbeda*. [Skripsi]. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 89 hal.
- Suprihatin, P. 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA Press. Surabaya. 148 hal.
- Susanti, L. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang. hal 1-14.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta. 76 hal.
- Suwijah. 2011. *Pengaruh Kadar Gula, Vitamin C dan Kadar Serat dari Sari Buah Markisa Ungu (*Passiflora edulis* var *edulis*) pada Pembuatan Nata de Coco dengan Menggunakan *Acetobacter xylinum**. Medan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. 46 hal.
- Technical Association of The Pulp and Paper Industry*. [TAPPI]. 1977. *Test Method*. Atlanta: TAPPI Press.
- Thamrin, E.S. 2011. *Pemanfaatan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) dalam Pembuatan Nata de Coco*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang hal 15–22.
- Torio, M.A.O., Joyde, S., dan Florina, E. M. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (Arenga Saccharifera Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. *Philippine journal of science* 135(1): 19-30.
- Warisno, dan Kres, D. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata*. Jakarta. PT. Agro Media Pustaka. 104 hal.
- Winarno, G.F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. 253 hal.

- Wirakusumah, E.S. 1998. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta. 136 hal.
- Yenrina, R., Yuliana., Rasymida, D. 2010. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. 122 hal.
- Yohana, P. M. 2015. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Pembuatan *Nata de Yam*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. 95 hal.
- Yustinah.2012. Pengaruh Jumlah Sukrosa pada Pembuatan *Nata de Pina* dari Sari Buah Nanas. *Jurnal Konversi*. 1(1):29-35.
- Yuwono, S., dan Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya Press. Malang. 74 hal.

