



DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, M. (1994). *“Biodegradation and Bioremediation”*. Academic Press, Inc. United States of America.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods and Analysis of Association of Analytical Chemistry*. Aoac International. Washington DC.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Bambang, S., A. Setyopratiwi., N. Cahyandaru. 2002. Peningkatan Nilai Tambah Krim Santan Kelapa Limbah Pembuatan Minyak Kelapa sebagai Substrat Nata de Coco. *Indonesian Journal of Chemistry* 2 (3): 167-172.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. *Padang Dalam Angka 2018*. Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kota Padang. Padang.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2894-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4317-1996. BSN Press. Jakarta.
- Daffi, R. dan J. Kusnadi. 2012. Formulasi Edible film sebagai Antibacterial Active Packaging dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) (Kajian Proporsi Pati Tapioka Dan Suhu Pengeringan *Edible film*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Dubois, M., K.A.Gilie, J.K.Hamilton, P.A.Rebers, and F. Smith. 1956. *Colorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances*. *J Anal Chem* 28(3): 350-356.
- Echo Plant information sheet. 2006. Jicama : Yam Bean. USA. *Article ECHO 17391 Durrance Rd., N. Ft. Myers Fl 33917-2239*.
- Estiasih, T. dan Kgs Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Erlina. 2009. *Supermedia Panduan Praktis Memanfaatkan Media Mengajardari Internet*. Erlangga. Jakarta.
- Evi, R.,P. S. R. Usman, dan Damanik. 2008. Optimasi sulfat terhadap Produksi *Nata de Banana Skin*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(2): 30-36.
- Ernawati, E. 2012. Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik *Nata de Milko*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.

- Fifendy, M. dan A. Nur. 2012. Kualitas *Nata de Citrullus* dengan Menggunakan berbagai Macam Starter. *Jurna Saintek* 4(2) : 158.
- Garrity, G.M., J.A. Bell, dan T.G. Lilburn,. 2004. *Taxonomic Outline of The Procaroyotes: Bergey's Manual of Systemic Bacteriology*. 2nd ed. Release 5,0 Spring-Verlag, p. 46. New York.
- Hamad, A., N.A. Handayani, dan E. Puspawiningtyas. 2014. Pengaruh umur starter *Acetobacter xylinum* terhadap produksi nata de coco. *Techno* 15(1): 37-49.
- Hamad, A., dan Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi *Nata De Coco*. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Hastuti, W. 2015. *Analisis Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Tempe dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Metode Ekstraksi*. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia. Surakarta.
- Holiana. 2014. Pemanfaatan Limbah Padat Nata de Coco untuk Produksi Bioetanol oleh *Saccharomyces cereviceae*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iguchi, M., Yamanaka, S. dan Budhiono, A. 2000. Bacterial Cellulose A Masterpiece Of Nature's Arts. *Journal Of Material Science* 35: 261 - 270.
- 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.
- Kanetro, B., dan S. Hastuti. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan. Universitas Wangsa Manggala Press. Yogyakarta.
- Karuniawan, A. 2004. *Cultivation Status and Genetic Diversity of Yam Bean (Pachyrhizus erosus (L). Urban) in Indonesia*. Cuvillier Verlag Gottingen. Germany.
- Kuncara, Y. A. 2017. Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Kedelai Sebagai Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik *Nata de soya* Berbahan Dasar Limbah Tahu. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kusharto, C. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1 (2): 45-54.
- Laila, I.N. 2009. Pengaruh Kultivar dan Umur Perkecambahan Terhadap Kandungan Protein dan Vitamin E pada Kecambah Kedelai (*Glucine max (L.) Meriil*). [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Malang. Malang.
- Lempang, M. 2007. Fermentasi Nira Lontar Untuk Produk Nata. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* Vol25 (2): 3.

- 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.
- Luyak, P. M., M. Lintang, dan G. H. Joseph. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi Air Kelapa Terhadap Produksi dan Kualitas *Nata de Coco*. *Jurnal B. Palma* 13(1) : 41-45.
- Masran, I. 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik *Nata de Yam* yang Dihasilkan. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Maulana, A.I. 2010. Pengaruh Ekstrak Tauge (*Phaseolus radialus*) Terhadap Kerusakan Sel Ginjal Mencit (*Mus musculus*) yang Diinduksi Parasetamol. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Muhidin, N., N. Juli, dan I. Aryantha. 2001. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Kayu Melalui Proses Fermentasi. *JMS* (6): 1-12.
- Muchtadi, D. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta. Bandung.
- Nainggolan, J. 2009. Kajian pertumbuhan Bakteri *Acetobacter* sp. Dalam Kombucha-Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa*) pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda. [Tesis]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Niarda, A., T.M.Sani, dan A.S.Utami. 2015. Peningkatan Kualitas Nata de Cane dari Limbah nira Tebu Metode *Budchips* dengan Penambahan Ekstrak Tauge Sebagai Sumber Nitrogen. *Journal Bioteknologi* 12(2): 29-33.
- Nur, A. 2009. Karakteristik *Nata de cotonni* dengan Penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan Asam Asetat Glacial. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Soya. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi* 40-47.
- Pangastuti, H.A., D.R. Affandi, dan D. Ishartani. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (1): 20-29.
- Palungku, R. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Swadaya. Jakarta.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Persagi. 2009. *Labu kuning, Daftar Komposisi Bahan Makanan*. DKBM. Jakarta.
- Pertiwi, F.S. 2013. Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam (*Glycinesoja*) Berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(8).

- Prihatin, E. 2004. Pengaruh sumber dan konsentrasi nitrogen terhadap rendemen, sifat fisik, dan organoleptik nata de cassava dari limbah cair tapioka. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Purwanto, A. 2012. *Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Kulit Pisang*. Widya Warta No. 02 Tahun XXXV. ISSN 0854-1981.
- Purwono dan R. Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Depok.
- Rimbawan. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rizal, H. M., D.M. Pandiangan, dan A. Saleh. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Lama Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata de corn*. *Jurnal Teknik Kimia* 1(9); 34-39.
- Rosalin, H dan T.I. Sekarinda. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur*. Niaga Swadaya. Depok.
- Salim, E. 2012. *Sukses Bisnis Nata de Cassava Skala Rumah Tangga*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Setyamidjaja, D. 1991. *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius. Edisi ketiga. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P.Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sorensen, M. 1996. *Promoting the conservation and use of neglected crops 2: yam bean Pachyrhizus DC*. International Plant Genetic Resources Institute. Italy.
- Susanti, L. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Yogyakarta. Kanisius.
- 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.
- Steenis, V. 2005. *Flora Untuk Sekolah di Indonesia*. Penerbit Pradya Paramita. Jakarta.
- Tamimi, A., Sumardi, H. S. dan Yusuf, H. 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Urea terhadap Karakteristik *Nata de Soya* Asam Jeruk Nipis. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 3(1) : 6.
- [TAPPI] Technical Association of The Pulp and Paper Industry. 1977. *TAPPI Test Method*. TAPPI Press. Atlanta.
- 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* 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.
- Wardhana, E. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gula dan pH terhadap *Nata de Yammy* dari Limbah Cair Pati Bengkuang. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Argomedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G, Wiranatakusumah, M.A. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widajati, E. Murniart, E. Palupi, R.E., Kartika, T., Suhartanto, M.R., dan Qadir, A. 2013. *Dasar Ilmu dan Teknologi Benih*. IPB Press. Bogor.
- Yeni, G., Failisnur dan Firdausni. 2013. *Membuat Aneka Olahan Bengkuang*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yenrina, R., Yuliana., Rasymida, D. 2010. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universita Andalas Press. Padang.
- Yohana, P. M. 2015. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Pembuatan Nata de Yam. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Yuwono, S. dan Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya Press. Malang.

