

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods and Analysis of Association of Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC International.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI No 01- 4317- 1996. Nata dalam Kemasan. BSN. Jakarta.
- 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.
- Anggrahini. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Astawan, M. 2006. Vitamin C Terbaik dari Jambu Biji. Kompas. Cybermedia. Jakarta.
- Awwaly, K.U.A., Puspawati, A., dan Radiati, L.E. 2011. Pengaruh Penggunaan Persentase Starter dan Lama Inkubasi yang Berbeda terhadap Tekstur, Kadar Lemak, dan Organoleptik *Nata de Milko*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(2): 26-35.
- 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.
- Basalamah, N.A., Ilah, N., Handayani. 2018. Pengaruh Substitusi Ekstak Kedelai terhadap Karakteristik Selulosa Bakteri *Acetobacter xylinum* dalam Pembuatan *Nata de Sweet Potato*. *Jurnal Pendidikan dan Biologi*. 10(1):24-31.
- Damayanti, R.P. 2002. Pembuatan Nata Sari Buah Pepaya (*Carica papaya* L) Tinjauan dari pH Awal dan Konsentrasi Sukrosa. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Djayasaputra, A O. 2017. Pengaruh Penambahan Nitrogen (Sari Kacang Hijau dan *Yeast*) terhadap Ketebalan dan Kekenyalan *Nata de Waluh*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan.
- Fifendy, M., Dwi, H. P., Shinta, S.M. 2011. Pengaruh Penambahan Touge Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Mutu *Nata de Kakao*. *Jurnal Saintek*. Vol.3(2): 165 – 170. ISSN. 2085 – 8019.
- Gardjito, M dan Yuliana, R.S. 2017. Fisiologi Pasca Panen Buah dan Sayur. Gadjah Mada University Press.
- Hamad, A. dan Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen terhadap Hasil Fermentasi *Nata de Coco*. *Momentum*. 9(1): 62-65.
- Hastuti, Annisa, Indriana. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Sumber Nitrogen terhadap Produktivitas dan Sifat Fisik *Nata de Lontar*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan: Surakarta.
- Hidayah, N.N. 2009. Sifat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang Disimpan Dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Reflektans UV-Vis. Skripsi. Departemen Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Holiana. 2014. Pemanfaatan Limbah Padat *Nata de Coco* untuk Produksi Bioetanol oleh *Saccharomyces cereviceae*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho, dan Shao, dan Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.
- Kumari, N., Gautam, and Ashutosh, C. 2013. *Psidium Guajava*. A Fruit or Medicine. An Overview. *The Pharma Innovation Journal*. 2(8).
- 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.M. 2006. Serat Makanan dan Penanannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2) : 45-54.
- Luwiyanti, H. 2001. Pengaruh Penggunaan Sumber Nitrogen pada Medium Filtrat Kulit Buah Pisang Kepok Terhadap Berat, Tebal, dan Sifat Organoleptik Nata. [Skripsi] Semarang : Program S1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Mardatillah. 2020. Perbandingan Jumlah *Starter* dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik *Nata de Guajava*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Martianingsih, N., Hittah, W. S., Lili, D. 2016. Analisis Kandungan Protein Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap Variasi Waktu Perkecambahan. *Jurnal AMPIBI* 1(2) hal. (38-42).
- Mulato, F. Y. 2015. Klasifikasi Kematangan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) dengan Menggunakan Metode Fuzzy. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Yogyakarta. 155 hal.
- Nasution, Y. R. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecambah Kedelai sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Sifat Fisik dan Kimia *Nata de Soya*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian . Universitas Andalas. 40 hal.
- Nisa, I. K. 2020. Penggunaan Tauge yang Berbeda sebagai Sumber Nitrogen pada Pembuatan *Nata de Yam*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang. 51 hal.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta. Kanisius: 28-50.
- Parimin. 2005. *Jambu Biji. Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Jakarta. Penebar Swada. 131 hal
- Putriana, I. dan Siti, A. 2013. Mutu Fisik Kadar Serat dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7).
- Rai Nyoman. 2018. *Dasar-dasar Agronomi*. Bali: Pelawa Sari.

- Rizal, M. H., Dewi M. P., Abdullah, S. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas *Nata de Corn*. *Jurnal Teknik Kimia*.19(1).
- Safitri M P, Wiharto C, Kadirman. 2017. Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen Dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas Hasil Nata De Tala. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3 (2017) : 95-106
- Saragih, Y.P. 2004. Membuat *Nata de coco*. Puspa Swara. Jakarta. 60 hal.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Sembiring, D,A. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Jambu Biji, Jambu Biji Merah, dan Jambu Biji Kristal. [Skripsi]. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. 74 hal.
- Setyaningsih. D,A., Apriyantono dan Sari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 157 hal.
- Sri-Mulato; S. Widyotomo; Misnawi & E. Suharyanto (2005). Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Skunder Kakao. Bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Sudarmadji, Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi IV. Yogyakarta: Liberty.
- 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.
- Surya, E, Fitriani, Muhammad, R, Armi, Jailani, Akhtar, R, Anita, N, Sri, S, Muhammad, Z. 2020. The Utilization of Peanut Sprout Extract as a Green Nitrogen Source for The Physicochemical and Organoleptic Properties of *Nata de Coco*. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*.
- Susanti, L. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata Dengan Membandingkan Kulit Pisang Raja Nangka, Ambon Kuning Dan Kepok Putih Sebagai Bahan Baku. Tugas Akhir. Semarang: UNNES.
- Sutarminingsih, Ch. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta. 76 hal.

- Thamrin, E.S. 2011. Pemanfaatan Rosela. (*Hibiscuss sabdariffa* L) dalam Pembuatan *Nata de Coco*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang hal 15–22.
- Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). Undip Press. Semarang.
- Venant N., 2004. Antioxidant power of phytochemicals from *Psidium guajava* leaf, Department of Science and Technology, Functional Foods Research Center of Ministry of Educations, Southern Yangtze University, *Journal of Zhejiang University SCIENCE*.
- Warisno dan Kres Dahana. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata*. Jakarta. PT. Agro Media Pustaka. 104 hal.
- Wulandari. 2020. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Karakteristik Nata dari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang. 54 hal.
- Yenrina, R., Yuliana., Rasymida, D. 2010. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. 112 hal.
- Yuwono, S., dan Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan* Universitas Brawijaya Press. Malang. 74 hal.

