

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, N., Ridhwan, M., Maulidia, F., & Irdalisa, I. 2020. Pengaruh Penggunaan Tauge (*Phaseolus radiatus*) sebagai Sumber Nitrogen Alternatif dalam Pembuatan Nata de Coco. *Jurnal Biology Education*, 8(2): 53–61.
- Alviani, K. D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Nata de Leri. Skripsi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Alwi, M., Lindhemuthianingrum, A., & Umrah. 2011. Formulasi Media Tumbuh *Acetobacter xylinum* Dari Bahan Limbah Cair Tempe dan Air Kelapa Untuk Produksi Nata De Soyacoco. *Jurnal Biocелеbes*, 5(2): 126–132.
- Anwar, D. 2019. Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3): 15–20.
- Aprilia, B. S., Pramono, Y. B., & Al-Baarri, A. N. 2017. Sifat Fisik dan Mutu Hedonik Nata de Coco dengan Penambahan Sari Umbi Bit Merah sebagai Pewarna Alami (Physical Properties and Hedonic Quality of Nata de Coco with The Addition of Red Beetroot Extract as Natural Dyes). Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Arifiani, N., Sani, T. A., & 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.
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. K. 2021. Analysis of Sucrose , Glucose , and Fructose Levels in Some Products of Palm Sugar. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1): 37–42.
- Biran, Q. K., Zuidar, A. S., Sartika, D., & Utomo, T. P. 2023. Kombinasi Ekstrak Tauge dan ZA sebagai Sumber Nitrogen Pertumbuhan *Acetobacter xylinum* dalam Pembuatan Nata Berbahan Dasar Kulit Pisang (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1): 161–170.
- Chaniago, R. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Nata Kulit Buah Naga dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Waktu Fermentasi. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Dewayani, W., & Syamsuri, R. 2019. Pengaruh Faktor Pengenceran Pulp dan Lama Fermentasi Penyimpanan terhadap Kualitas Nata de Cacao. *Buletin Inovasi Teknologi Pertanian*, 16: 75–81.

- Dili, M. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau sebagai Sumber Nitrogen Alternatif pada Fermentasi Nata de Pinnata. Skripsi. UIN Raden Intan Lampung.
- Effendi, D. S., & Utami, S. 2013. Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar dan Jenis Gula Terhadap Tebal Lapisan dan Uji Organoleptik Nata Sebagai Petunjuk Praktikum Biologi. *Jurnal Pendidikan*, 19: 1–10.
- Fathonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. 2018. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1): 12–21.
- Fatimah, F., Hairiyah, N., & Rahayu, R. Y. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gula pasir dan Gula Aren pada Pembuatan Nata De Coco. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(2): 141–146.
- Fifendy, M., Putri, D. H., & Maria, S. S. 2011. Pengaruh Penambahan Touge sebagai Sumber Nitrogen terhadap Mutu Nata de Kakao. *Jurnal Sainstek*, 3(2): 165–170.
- Gurusinga, Y. N. B., Kandou, J. E. A., & Rawung, D. 2020. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Starter terhadap Karakteristik Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Fermentasi. *E-Journal UNSRAT*, 1: 1–13.
- Hardianti, B. D. 2019. Pengaruh Penambahan Jenis Gula Terhadap Berat dan Tebal Nata de Soya. *SainsTech Innovation Journal*, 2(1): 12–18.
- Hastuti, M., Andriyani, M., Wiedyastanto, A., Savitskaya, D., Gisyamadia, & Margono. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau sebagai Sumber Nitrogen Alternatif dalam Pembuatan Nata de Lerry. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, 1(1): 5–7.
- Hendrarti, E. N., & Nasarani, R. A. S. 2020. Ekstrak Kecambah Kacang Hijau sebagai Pengganti Amonium Sulfat (ZA) dalam Pembuatan Nata de Whey. *Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu*, 2(3): 116–122.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. *Lambung Mangkurat University Press*.
- Jamjami, & Novitasari, R. 2014. Pengaruh Penambahan Gula Aren dan Lama Fermentasi yang Berbeda terhadap Mutu dan Nutrisi Nata de Cassava. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(1): 40–54.
- Juanda, A. A., Manurung, S. S., & Ginting, Y. S. 2019. Efektivitas Bio Herbisida Pulp Kakao (*Theobroma cacao* L) Dengan Beberapa Tingkat Kematangan Fermentasi Terhadap Pengendalian Gulma di Perkebunan Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq). *Best Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 2(1): 01–08.

- Junardi, Febrina, A., & Verawati. 2022. Pengaruh Perbedaan Formulasi Tauge terhadap Produk Nata de Coco. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(2): 32–38.
- Keshk, S., & Sameshima, K. 2006. Influence of Lignosulfonate on Crystal Structure and Productivity of Bacterial Cellulose in a Static Culture. *Enzyme and Microbial Technology*, 40(1): 4–8.
- Kuncara, Y. A. D. 2017. Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Kedelai sebagai Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata de Soya Berbahan Dasar Limbah Tahu. Skripsi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Lempan, M. (2006). Recovery and nutrition content of Nata Pinnata processed from Aren Sap). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 24(2): 133–144.
- Lusi, Periandnadi, & Nurmiati. 2017. Pengaruh Dosis Gula dan Penambahan Ekstrak Teh Hitam terhadap Fermentasi dan Produksi Nata de Coco. *Jurnal Metamorfosa*, 6(1): 126–131.
- Mahadewi, A. A. S. M., Putra, G. G., & Wrasati, L. P. 2014. Pemanfaatan Limbah Cairan Pulpa Hasil Samping Fermentasi Biji Kakao Sebagai Bahan Dasar Asam Asetat Dengan Proses Distilasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 2(2): 58–66.
- Maruliyanda, C. 2013. *Pengaruh Ekstrak Etanolik Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) terhadap Kualitas Spermatozoa Mencit (Mus musculus) yang Terpapar 2-Methoxyethanol*. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Maryam, A. 2020. Analisis Karakteristik Mutu Nata de Leri dengan Variasi Konsentrasi Gula Pasir sebagai Sumber Nitrogen. *Cross-Border*, 3(2): 252–260.
- Munawwaro, S. 2009. *Pengaruh pH Media dan Lama Fermentasi terhadap Hasil Nata de Coco* Universitas Jember, Jember.
- Murtius, W. S., Asben, A., Fiana, R. M., & Nisa, I. K. 2021. Penggunaan Tauge Yang Berbeda Sebagai Sumber Nitrogen Pada Pembuatan Nata De Yam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1): 104.
- Naufalin, R., & Wibowo, C. 2003. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah pada Kualitas Nata de Cassava. *Jurnal Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian UNSOED*, 19(8): 49–56.
- Ningsih, L., Zakiah, Z., & Rahmawati. 2021. Fermentasi Nira Kelapa (Cocos nucifera L.) dengan Penambahan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiate L.) Pada Pembuatan Nata de Nira. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 6(1): 57–65.

- Novita, R., Hamzah, F., & Restuhadi, F. 2016. Optimization of the Concentration of Sucrose and Ammonium Sulfate on Production of Nata de Citrus Using Rejected Citrus Juice. *Jom Faperta*, 3(2): 1–14.
- Nugraheni, M. 2012. Nata dan Kesehatan. *Seminar Nasional 2012 “Peningkatan Kompetensi Guru Dalam Menghadapi UKG,”* 1: 1–11.
- Nur’aini, H. 2013. Variasi Penggunaan Bahan Pengeyal terhadap Karakteristik Permen Tradisional Pulp Kakao (*Theobroma cacao*). *Jurnal Agroindustri*, 3(2): 71–76.
- Nur, F. A., Sukainah, A., & Mustarin, A. 2021. Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau dan Kecambah Kacang Kedelai Sebagai Sumber Nitrogen dalam Pembuatan Nata de Pinnata Dari Nira Aren (*Arenga Pinnata Merr.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1): 105.
- Pebriana, R. R., & Ganjari, L. E. 2018. Pembuatan Nata de Corn Berdasarkan Variasi Kecambah Kacang-kacangan sebagai Sumber Nitrogen Organik. *BioSpektrum*, 1: 81–99.
- Putranto, K., & Taofik, A. 2017. Penambahan Ekstrak Toge pada Media Nata de Coco. *Istek*, X(2): 138–149.
- Putri, S. N. Y., Syaharani, W. F., Utami, C. V. B., Safitri, D. R., Arum, Z. N., Prihastari, Z. S., & Sari, A. R. 2021. Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku, Dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata: Review. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1): 62.
- Ramadlani, F. 2015. *Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.) Dalam Pakan Terhadap Penampilan Reproduksi Hasil Persilangan Pejantan Ayam Lokal Dan Betina Isa-Brown*. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ramdani. 2008. Karakteristik Nata de Coco dan Nata de Banana: Bentuk Fisik; Kadar Air dan Kadar Serat. Skripsi. Universitas Indonesia, Depok.
- Rossi, E., Pato, U., & Damanik, S. R. 2008. Optimalisasi Pemberian Ammonium Sulfat terhadap Produksi Nata de Banana Skin. *SAGU*, 7(2): 30–36.
- Sabhannur, S., & Ralle, A. 2018. Peningkatan Kadar Alkohol, Asam, dan Polifenol Limbah Cairan Pulp Biji Kakao dengan Penambahan Sukrosa dan Ragi. *Jurnal Industri Hasil Pertanian*, 13(1): 53–61.
- Safitri, M. P., Caronge, M. W., & Kadirman. 2017. Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* terhadap Kualitas Hasil Nata de Tala. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 95–106.

- Setiawan, Y. 2020. Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Agroscience (Agsci)*, 10(1): 69.
- Simbolon, E. S. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Amonium Sulfat dan Gula terhadap Bobot Produksi, Ketebalan, Kekerasan, dan Kadar Serat Kasar Nata de Coco*. Skripsi. Universitas HKBP Nommensen, Medan.
- Suarni, S., & Patong, R. 2010. Potency of Mung Bean Sprout As Enzyme Source (A-Amilase). *Indonesian Journal of Chemistry*, 7(3): 332–336.
- Sulistiyana. 2021. Analisis Kualitas Nata De Corn Dari Ekstrak Jagung Kuning Muda Dengan Variasi Lama Fermentasi. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 8(1): 79–84.
- Suparti, Yanti, & Asngad, A. 2007. Pemanfaatan Ampas Buah Sirsak (*Annona muricata*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata dengan Penambahan Gula Aren. *Mipa*, 17(1): 1–9.
- Tubagus, R. A., Chairunnissa, H., & Balia, R. L. 2019. Karakteristik Fisik dan Kimia Nata De Milko dari Susu Substandar dengan Variasi Lama Inkubasi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(2): 86–94.
- Widiyaningrum, P., Mustikaningtyas, D., & Priyono, B. 2017. Evaluasi Sifat Fisik Nata De Coco Dengan Ekstrak Kecambah Sebagai Sumber Nitrogen. *Jurnal Biology Science and Education*, 234–239.
- Wijayanti, E., Hastuti, U. S., & Rohman, F. (2016). Pengaruh Macam Gula terhadap Tebal dan Berat Nata dari Jeruk Pamelon (*Citrus maxima* (Burn. f.) Varietas Nambangan. *Prosiding Seminar Nasional II 2016, Kerjasama Prodi Pendidikan Biologi FKIP Dengan Pusat Studi Lingkungan Dan Kependudukan (PSLK) Universitas Muhammadiyah Malang*, 326–332.