

DAFTAR PUSTAKA

- Alaban, C. 1962. The studies of the optimum conditions for Nata. *The Philippine Agricultural*, 45.
- Amalia, D. & Widyaningrum, P. 2017. Penggunaan EM4 dan MOL limbah tomat sebagai bioaktivator pada pembuatan kompos. *Life Science Journal of Biology*, 26.
- Anwar, C., Irmayanti., & Ambartiasari, G. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen, kadar air, dan organoleptik dendeng sayat daging ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10 (2): 30.
- AOAC. 2007. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Chemist* 18th edn. Gaithersburg. MD.
- Asri, M. & Wisanti, T. 2017. Kualitas nata de coco hasil fermentasi dengan jenis starter dan lama inkubasi yang berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Hayati*, 76-80.
- Bariyyah., Khairul, S., Hanapi, A., Fasya, A.G., & Abidin, M. 2013. Uji aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan identifikasi golongan senyawa aktif ekstrak kasar mikroalga *Chlorella* sp. hasil kultivasi dalam medium ekstrak tauge. *Journal of Chemistry*, Vol 2(3): 198-199.
- Budiarti, R. 2008. Pengaruh konsentrasi starter *Acetobacter xylinum* terhadap ketebalan dan rendemen selulosa nata de soya. *Biologi*, 1(1): 19-24.
- Devi, R. 2007. Kajian variasi kadar glukosa dan derajat keasaman (pH) pada pembuatan nata de citrus dari jeruk asam (*Citrus limon*, L). *Jurnal Gradien*, Vol 3(2): 257.
- Engelen, A. 2015. Optimasi proses dan formula pada karakteristik kelengketan mi sagu (*Process and Formula Optimization on Stickiness Characterization of Sago Noodle*). *Jtech*, 1: 40-47.
- Ernawati, E. 2012. Pengaruh sumber nitrogen terhadap karakteristik nata de milko. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Solo, p. 53.
- Fifendy, M., D.H. Putri & S.S. Maria. 2011. Pengaruh penambahan touge sebagai sumber nitrogen terhadap mutu Nata de kakao. *Jurnal Sainstek* 3(2): 165-170.
- Gandana, S. 1982. *Giling Cara Hawaii pada Kondisi di Indonesia*. Pasuruan.
- Gaspersz, V. 1995. Teknik analisis dalam penelitian percobaan. Penerbit Tarsito, Bandung. 115.

- George, M., Souisa, B.R., Sidharta, F., & Sinung Pranata. 2006. Pengaruh *Acetobacter xylinum* dan ekstrak kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) terhadap produksi nata dari substrak limbah cair tahu. *Biota*, 9(1): 32.
- Gresinta, E., Pratiwi, R.D., Damayanti, F., & Putra E.P. . 2019. Komparasi yield nata de tomato dengan nata de coco berdasarkan durasi fermentasi. *Indonesian Journal of Science Education*, p. 169-174.
- Hairiah, K., Purnomosidhi, P., Khasanah, N., Nasution, N., Lusiana, B., & Noordwijk, M.V. 2003. Pemanfaatan bagas dan daduk tebu untuk perbaikan status bahan organik tanah dan produksi tebu di Lampung Utara: pengukuran dan estimasi simulasi wanulcas. *PTP Nusantara*, 10.
- Hamad, A., Hidayah, B. I., Solekhah, A., & Septhea, A. G. 2017. Potensi kulit nanas sebagai substrat dalam pembuatan nata de pina. *Jurnal Riset Dan Teknologi*, 1(1): 9–14.
- Hasrini, R. F., Zakaria, F.R., Adawiiyah, D.R., & Suparto, I.H. 2017. Mikroenkapsulasi minyak sawit mentah dengan penyalut maltodekstrin dan isolat protein kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28 (1): 23.
- Hastuti. 2015. Pengaruh lama fermentasi & jenis sumber nitrogen terhadap produktivitas & sifat fisik nata de lontar. Surakarta.
- Husin, A. A. 2007. Pemanfaatan Limbah untuk Bahan Bangunan.
- Ibrahim, S. 2020. Potensi air kelapa muda dalam meningkatkan kadar kalium. *Indonesian Journal of Nursing and Health Science*, Vol 1(1): 9-14.
- Ifadah, R.A., Kusnadi, J., & Sudarma D.W. 2016, *Strain improvement Acetobacter xylinum* menggunakan *Ethyl Methane Sulfonate* (EMS) sebagai upaya peningkatan produksi selulosa bakteri, *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Indhira, S. 2017. Peningkatan protein dan vitamin B melalui pemberian whey dan lerry pada produk nata. *Jurnal Info Kesehatan*, 15(2): 495-506.
- Indriani, Y.H. & Sumiarsih, E. &. 1992. Pembudidayaan tebu di lahan sawah dan tegalan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Irawan, S. A. 2015. Pengaruh perlakuan fisik dan lama penyimpanan terhadap mutu minuman ringan nira tebu. *Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol 3(3): 343-347.
- Iriawan, N. & Astuti S.P. 2006. Mengolah data statistik dengan mudah menggunakan minitab 14. Yogyakarta. Penerbit ANDI.
- Irsyandi, A. F., Hendrawan, Y., & Komar, N. 2014. Pengaruh penambahan air

- jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik nata de soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1 (1): 56.
- Latumahina, M., Awan, A., & Rumahlatu, D. 2017. Pengaruh suhu dan lama fermentasi terhadap uji organoleptik pada pembuatan nata buah enau (*Areng pin Nata Merr*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan*, 4(1): 29-37.
- Lubis, A.V. Darmosako, W., & Sutarto, E.S. 1992. Asosiasi penelitian dan pengembangan perkebunan Indonesia. *Pusat Penelitian Perkebunan Marihat*, Bandar Kuala.
- Lusi., Periadnadi., & Nurmiati. 2017. Pengaruh dosis gula dan penambahan ekstrak teh hitam terhadap fermentasi dan produksi nata de cane. *Jurnal Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*, 4(1): 126-131.
- Majesty, J. B. 2015. Pengaruh penambahan sukrosa dan lama fermentasi terhadap kadar serat nata dari sari nanas (Nata de Pina). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(1): 80-85.
- Mastur., Syafaruddin., & Syakir, M. 2015. Peran dan pengelolaan hara nitrogen pada tanaman tebu untuk peningkatan produktivitas tebu. *Perspektif*, 14(2): 73-86.
- Minarni, I.T., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. 2021. Evaluasi mutu fisik, total bakteri, dan sensori minuman sari tempe dengan penambahan bunga kecombrang. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2): 151-162.
- Misgiyarta. Fermentasi nata dengan substrat limbah buah nanas dan air kelapa. 2006. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 39
- Mui, N. 1996. *Effect of management practices on yield and quality of sugar cane and on soil fertility, goat and rabbit research centre, Son Tay, Ha Tay, Vietnam*.
- Mulyawanti, I., Budijanto, S., & Yasni, S. 2016. Optimasi formula dan struktur mikroskopik pasta bebas gluten berbahan dasar puree ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau. *Jurnal Agritech*, 36(1).
- Nugroho, A. 2012. Pemanfaatan *software* dalam penelitian. *Universitas Gajah Mada Press*, Yogyakarta.
- Nur, A. 2009. Karakteristik nata de cottonii dengan penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan asam asetat glacial, *Skripsi SI*, Institut Pertanian Bogor.
- Nurdin, G. M. 2023. Pengaruh konsentrasi starter *Acetobacter xylinum* dan lama fermentasi terhadap kualitas produk nata de coco. *BIOMA*, 5(2): 118.

- Palungkun. 1999. *Aneka produk olahan kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi pengolahan nata de coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, E.H. 2018. Aplikasi response surface methodology (RSM) dengan historical data pada optimasi proses produksi burger. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2): 109.
- Putri, R. O. 2016. Optimasi karakteristik briket limbah baglog jamur dengan kombinasi perekat gypsum (CaSO₄) dan tepung kanji menggunakan Response Surface Methodology. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Putri, S. N. 2021. Pengaruh mikroorganismenya, bahan baku, dan waktu inkubasi pada karakter nata. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1): 62-74.
- Putriana I. & Aminah. 2013. Mutu fisik, kadar serat, dan sifat organoleptik nata de cassava berdasarkan lama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(7): 29-38.
- Putri, S. N. 2021. Pengaruh mikroorganismenya, bahan baku, dan waktu inkubasi pada karakter nata. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1): 62-74.
- Ramadhani, R.A., Riyadi, D.H.S., Tribowo, B., & Kumaningtyas, R.D. 2017. Review pemanfaatan design expert untuk optimasi komposisi campuran minyak nabati sebagai bahan baku sintesis biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia Lingkungan*, 1(1): 11-16.
- Ratnawati, S.E., Ekantari, N., Pradipta, R.W., & Paramita, B.L. 2018. The application of response surface methodology (RSM) on the optimization of catfish bone calcium extraction. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(1): 41-48.
- Rose., D. P. 2018. Karakteristik nata de jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) dengan variasi konsentrasi starter *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4): 1-7.
- Sa'adah, Z. N. 2023. Optimalisasi produksi biodiesel dengan katalis Nano-CaoTio₂ dan pemanasan gelombang mikro: dosis katalis dan daya gelombang mikro. Universitas Padjajaran, Sumedang.
- Salelatu, J.L. & Rumahlatu, D. 2016. Pengaruh lama fermentasi terhadap cita rasa nata de salacca. *Biopendix : Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, Vol 3(1): 46-52.
- Santosa, B. W. 2019. Pemanfaatan molase sebagai sumber karbon alternatif dalam pembuatan nata de coco. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, Vol 10(2): 193.

- Septiadi, A. & Ramadhani, W.K. 2020. Penerapan metode anova untuk analisis rata-rata produksi donat, burger, dan *croissant* pada toko roti animo bakery. *Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*, 1(2): 60–64.
- Sianipar, D., Sugiyono, Syarief, R. 2008. Kajian Formulasi Bumbu Instan Bithe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan Pendugaan Umur Simpannya dengan menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 9(1): 32-39.
- Sihmawati, R. R., Oktoviani, D. & Untag, W. 2014. Aspek mutu produk nata de coco dengan penambahan sari buah mangga. *Heuristic: Teknik Industri*, 11(2): 63–74.
- Soccol, C.R, L.P.S. Vandenberghe, A.B.P. Medeiros, S.G. Karp, M. Buckeridge, L.P. Ramos, A.P. Pitarelo, V. Ferreira-Leitao, L.M.F. Gottschalk, M.A. Ferrara, E.P.S. Bon, L.M.P. de Morase, J.A. Araujo, F.A.G. Torre. 2010. Bioethanol from Lignocelluloses: status and perspectives in Brazil. *Bioresource Technology* , 01(13): 4820-4825.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. Nata dalam Kemasan.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suarti, B., Taufik., & Riadi. A. 2013. Studi pembuatan nata dari kulit pisang (Nata de Banana Skin). *Agrium*, Vol 18(2): 155.
- Suryani, A. E. 2005. Membuat aneka nata. *Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Tarwiyah. & Kemal. &. 2001. Nata de cacao. Dewan IPTEK dan Industri, Padang, Sumatera Barat.
- Thimann, K. V. 1964. *The Life of Bacteria*. Mac. Millan Co, New York.
- USDA. 2019. Nutrient Database For Standard Reference of aw Sample 100 g.
- Warella, J.C., Papilaya, P.M., & Tuapattinaya, P. 2016. Lama fermentasi terhadap kadar serat nata buah gandaria. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 3(1): 33–39.
- Wijayanti, F. 2012. Kecernaan nutrien dan fermentabilitas pakan komplit dengan level ampas tebu yang berbeda secara in vitro. *Animal Agricultural Journal*, Vol 1(1): 167-179.
- Yani, M. M. 2000. Penuntun praktikum laboratorium bioproses.
- Yusmarini, U.P. & Johan, V.S. 2004. Pengaruh pemberian beberapa jenis gula dan sumber nitrogen terhadap produksi nata de pina. *Jurnal SAGU*, 3(1): 20-2