

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, N., Nurwantoro, N., dan Susanti, S. 2020. Pengaruh Periode Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Hedonik Nata Sari Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1) : 36-41.
- Alamsyah, R., dan Loebis, E. H. 2015. Pembuatan nata dari bahan baku air dengan perlakuan konsentrasi nutrisi dan mikroba. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 32 (02) : 75-82.
- Alvina, S., Setiawaty, S., dan Zahara, S. R. 2023. Pemberdayaan pemuda melalui pemanfaatan limbah kulit nenas menjadi produk *nata de pina*. *Jurnal pengabdian masyarakat dan inovasi sosial*. 1(1) : 21-26.
- Annisa, S., Y. S. Darmanto, dan U. Amalia. 2017. Pengaruh perbedaan spesies ikan terhadap hidrolisat protein ikan dengan penambahan enzim papain (the effect of various fish species on fish protein hydrolysate with the addition of papain enzyme). *Saintek Perikanan : Indonesian Journal Of Fisheries.Science And Technology*. 13:24–30.
- Aprilia, B. S., Pramono, Y. B., dan 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*) (doctoral dissertation, fakultas peternakan dan pertanian undip).
- Avurasdya, R.A., A.Nursiwi, A.M.Sari, M .Z.Zaman, A.P.Sanjaya. 2022. Kinetics study of bacterial cellulose production by *Acetobacter xylinum* FNCC 0001 with variation of carbon sources, E3S Web of Conferences 344, 03002. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202234403002>.
- Bawinto, M. Eunike, and E. ,K bertie. 2015. Analisa kadar air, ph, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus sp*) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3:55–65.
- Dewi, Z., dan Fascal, A. 2018. Penambahan starter terhadap ketebalan dan kadar serat kasar pada nata de cassava. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*. 1(1).
- Effendi, D. S., dan Utami, S. 2013. Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar dan Jenis Gula Terhadap Tebal Lapisan dan Uji Organoleptik Nata Sebagai Petunjuk Praktikum Biologi Kd. 2.2 Semester Ganjil Kelas X. *Jurnal Pendidikan*. 19(1).
- Fadilah, T., Restuhadi, F., dan Pato, U. 2022. Kinetika Pertumbuhan Selulosa Mikrobial Terhadap Pembuatan Nata De Pina Dengan Penambahan Sukrosa. *Sagu*, 20(2), 73-79.
- Farida, A., Rahmawati, R., Asnawi, H. S., dan Saputra, A. A. 2021. Pemberdayaan pembuatan *nata de coco* bahan limbah air kelapa pada fatayat nu metro. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*. 4(1) : 41-51.
- Fatma, F., Soeparno, S., Nurliyani, N., Hidayat, C., dan Taufik, M. 2012. Karakteristik *Whey* limbah dangke dan potensinya sebagai produk minuman dengan

- menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. *Agritech*. 32(4).
- Fidyasari, A., dan Ula, H. 2021. Pengaruh Sari Kecambah Terhadap Karakteristik Kimia nata De Annona Montana. *PHARMADEMICA: Jurnal Kefarmasian dan Gizi*. 1(1) : 30-39.
- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh penambahan gula pasir sukrosa pada buah aren (*Arenga pinnata*) terhadap kandungan gizi manisan kolang-kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2) : 1-11.
- Huda, S. 2020. Efek Evaporasi Dan Suhu Pengeringan Spraydrying Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia *Whey* Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(2) : 84-93.
- Herawaty, N., dan Moulina, M. A. 2015. Kajian variasi konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik nata timun suri (*Cucumis sativus* L.). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian* : 2(2).
- Kartika, P. N., dan Nisa, F. C. 2015. Studi pembuatan osmodehidrat buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr): Kajian konsentrasi gula dalam larutan osmosis dan lama perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4) : 1345-1355.
- Maruddin, F., Malaka, R., Baba, S., Amqam, H., Taufik, M., dan Sabil, S. 2020. Brightness, elongation and thickness of edible film with caseinate sodium using a type of plasticizer. In *IOP conference series: Earth and environmental science* (Vol. 492, No. 1, p. 012043). IOP Publishing.
- Muhammad, R., Garna, H., dan Respati, T. 2023. Literature Review: Perbandingan Efek *Whey* Protein plus Vitamin D dengan *Whey* Protein plus Latihan Aktivitas Fisik terhadap Penurunan Berat Badan Dewasa Obesitas. In *Bandung Conference Series: Medical Science* (Vol. 3, No. 1. : 617-622).
- Nawariah, S., Fajri, S. R., dan Royani, I. 2022. Efektivitas Pemanfaatan Kulit Bawang Merah dan Air Cucian Beras sebagai Zat Pengatur Tumbuh bagi Tanaman Tomat (*Solanum lycopersicum* Mill.) dalam Upaya Penyusunan Buku Petunjuk Praktikum Fisiologi Tumbuhan. *Educatoria: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 2(3) : 156-167.
- Nurdin, G. M. 2023. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Produk Nata de coco. *BIOMA: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. 5(2) : 116-125
- Novita, R., Hamzah, F., dan Restuhadi, F. 2016. Optimalisasi konsentrasi sukrosa dan ammonium sulfat pada produksi nata de citrus menggunakan sari jeruk afkir (Doctoral dissertation, Riau University).
- Prastujati, A. U., Hilmi, M., Khusna, A., dan Wilujeng, N. S. R. 2023. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap kualitas fisik dan kadar antioksidan nata de dragon. *AGRIBIOS*. 21(1) : 41-51.
- Putri, S. N. Y., Syaharani, W. F., Utami, C. V. B., Safitri, D. R., Arum, Z. N., Prihastari, Z. S., dan Sari, A. R. 2021. Pengaruh mikroorganisme, bahan baku, dan waktu inkubasi pada karakter nata. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 62-74.
- Putriana, I., dan Aminah, S. 2013. Mutu fisik, kadar serat dan sifat organoleptik nata de cassava berdasarkan lama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4 (1).

- Ridhani, M. A., dan Aini, N. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 8(3) : 61-68.
- Santosa, B., Tantal, L., dan Sairo, N. W. 2022. Sintesis selulosa bakteri dari jerami kulit nangka dengan penambahan beberapa konsentrasi sukrosa. *AGROMIX*, 13(1) : 67-73.
- Suharti, S., Nasarani, R. A. S., dan Hendrati, E. N. 2020. Persepsi Wanita Tani Terhadap Pembuatan Nata De *Whey* Susu Afkir dengan Kecambah Kacang Hijau. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 17 (31) : 71-82.
- Sukoyo, A. 2014. Analisis pengaruh suhu pengolahan dan derajat brix terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris gula kelapa cair dengan metode pengolahan vakum (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Suripto, U. S. 2018. Identifikasi mutu pasca panen nata de coco berdasarkan lama perendaman dan perebusan. *Inovasi Agroindustri*. 1(1): 29-37.
- Sondakh, R. C., Hayatudin, H., Ahmad, F., Kahar, K., Adnan, A., Adi, M., dan Fajrin, F. 2021. Pelatihan kecap dari air kelapa sebagai produk unggulan desa di desa sese, kabupaten tolitoli. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 5(2) : 21-30.
- Sonya, N. T., dan Lydia, S. H. R. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*. 12(1) : 101-108.
- Tih, F., Pramono, H., Hasianna, S. T., Naryanto, E. T., Haryono, A. G., dan Rachman, O. 2017. Efek konsumsi air kelapa (*Cocos nucifera*) terhadap ketahanan berolahraga selama latihan lari pada laki-laki dewasa bukan atlet. *Global Medical and Health Communication*. 5(1) : 33-38.
- Teguh, T., Hirza, B., Hartati, H., Daiana, M., Mukharomah, E., Kushendar, K., dan Makmum, M. N. Z. 2023. Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Menjadi Nata de Coco dengan Menggunakan Toge Biji Kacang Hijau. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*. 3 (2).
- Ummiyati, A., Kustyawati, M. E., dan Satyajaya, W. 2024. Kajian Nata De Ocha sebagai konsumsi pangan: efek penambahan gula dan lama fermentasi terhadap karakteristik nata de ocha. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 134-148.
- Urbaninggar, A., dan Fatimah, S. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak kulit nanas dan gula pada karakteristik nata de soya dari limbah cair tahu. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(2), 82-91.
- Wijayanti, F., dan Kumalaningsih, S. 2012. Pengaruh penambahan sukrosa dan asam asetat glacial terhadap kualitas nata dari *Whey* tahu dan substrat air kelapa. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 1(2) : 86-93.