

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., J.C. Likadja dan F. Sikapang. 2010. Pemanfaatan asap cair sebagai bahan pengikat pada pembuatan bakso daging dari tiga jenis otot Sapi Bali. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Ahmad G., K. Merkuria., M. Akhmad. 2021. Karakteristik nata *de guava peels* dengan variasi konsentrasi kulit buah jambu biji (*presidium guajava*) dan lama fermentasi. 2021.
- Amiarsi, D., A. B. Arif, A. Budiyanto, dan W. Diyono. 2015. Analisis parametrik dan non parametrik pengaruh konsentrasi sukrosa dan amonium sulfat terhadap mutu nata *de melon*. Jurnal Informatika Pertanian. 24 (1) : 101 – 108.
- Anam, C. 2019. Mengungkap senyawa pada nata de coco sebagai pangan fungsional. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 3(1) : 42-53. doi: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v3i1.3453>
- Ariyanti, M., C. Suherman., Y. Maxiselly., dan S. Rosniawaty. 2018. Pertumbuhan tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan pemberian air kelapa. Jurnal Hutan Pulau-pulau Kecil, 2(2) : 201-212.
- Aswini K, N. O. Gopal dan sivakumar uthandi *optimized culture conditions for bacterial cellulose production by acetobacter senegalensis* MA1.BMC Biotechnology, 20 (46) : 1-16.
- Fatma, 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). doi: <https://doi.org/10.22146/agritech.9577>
- Fifendy, M., D. H. Putri, dan S. S. Maria. 2011. Pengaruh penambahan touge sebagai sumber nitrogen terhadap mutu nata *de kakao*. Jurnal Sains dan Teknologi. 3 (2): 165 - 170. doi : <http://dx.doi.org/10.31958/js.v3i2.48>
- Hendrarti, E. N., dan R. A. S Nasarani. 2020. Ekstrak kecambah kacang hijau sebagai pengganti amonium sulfat (ZA) dalam pembuatan nata de whey. Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu, 2(3) : 116-122.
- Herawaty, N., M. A. Moulina. 2015. Kajian variasi konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik nata timun suri (*Cucumis sativus* L.). Jurnal Agritepa. 2 (1): 89 - 104.
- Huda, S. 2020. Efek evaporasi dan suhu pengeringan spraydrying terhadap karakteristik fisik dan kimia whey bubuk. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 13(2) : 84-93. doi: <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42716>

- Hungund BS, Gupta SG. Production of bacterial cellulose from *Enterobacter amnigenus* GH-1 isolated from rotten apple. *World J Microbiol Biotechnol* 2010;26:1823–1828. <https://doi.org/10.1007/s11274-010-0363-1>.
- Iryandi A. F., Y. Hendrawan., dan N Komar . 2014. Pengaruh penambahan air jeruk nipis (*Citrus aurontifolia*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik nata de soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1 (1): 8-15.
- Kristiandi, K., D. Merdekawati., S. Sangkala dan D. Sari. 2022. Pendampingan pembuatan nata *de coco* dari limbah air kelapa tua di desa perapakan. To maega. *Jurnal pengabdian masyarakat*, 5(2) : 223-230.
- Kusrayu, S., dan A. M. Legowo. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yoghurt yang berbahan dasar *whey* terhadap total asam, ph, dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1) : 225-231.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomea batatas*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9-15.
- Latumahina, M., A. Awan., dan D. Rumahlatu. 2017. Pengaruh suhu dan lama fermentasi terhadap uji organoleptik pada pembuatan nata buah enau (*areng pinnata merr*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan* 4(1): 29-37. doi : <https://doi.org/10.30598/biopendixvol4issue1page29-37>.
- Midayanto, D. N., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4) : 259-267.
- 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.
- Putranto, K., dan A. Taofik. 2017. Penambahan ekstrak toge pada media nata de coco. *Jurnal Istek*, 10(2):138-149.
- Putri, A. N., dan S. Fatimah. 2021. Karakteristik nata *de soya* dari limbah cair tahu dengan pengaruh penambahan ekstrak jeruk nipis dan gula. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(2) : 47-57. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss2.art1>
- Putri, S. N. Y., W. F Syaharani., C. V. B Utami., D. R Safitri., Z. N. Arum., Z. S Prihastari., dan A. R. Sari. 2021. Pengaruh mikroorganisme, bahan baku, dan waktu inkubasi pada karakter nata. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1) : 62-74. doi : <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.47654>.
- Putriana, I. dan S. Aminah. 2013. Mutu fisik, kadar serat dan sifat organoleptik nata de cassava berdasarkan lama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4 (7): 29 -38. doi: <https://doi.org/10.26714/jpg.4.1.2013.%25p>.

- Rahmawati N. A., S. Haryati., A. Munandar A. 2017. Karakteristik nata *de seaweed* dengan konsentrasi bakteri *Acetobacter xylinum*. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 7(2): 112- 124.
- Ramadhan, B. R., M. E. Rangkuti., S. I. Safitri., V. Apriani., A. S. Raharjo., E. A. Titisgati., dan D. N. Afifah. 2019. Pengaruh penggunaan jenis sumber gula dan urea terhadap hasil fermentasi nata de pina. *Journal of Nutrition College*, 8(1) : 49-52. doi: <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i1.23812>.
- Rizal H. M., D. M. Pandiangan., dan A. Saleh. 2013. Pengaruh penambahan gula, asam asetat dan waktu fermentasi terhadap kualitas nata *de corn*. Jurnal Teknik Kimia. (1): 34-39
- Rizqi, A. A, N. Asri., M. S. Ardhea., Z. Z. Muhammad dan P. S. Adithiya. 2022. *Kinetics study of bacterial production by acetobacter xylinum fncc 0001 with variation of carbon sources f3s web of conferences* 344, 03002. <https://doi.org/10.1051/E3SCONF/202234403002>.
- Rofidah, E., dan B Wibowotomo. 2020. Minuman Fermentasi Whey Dangke Dengan Penambahan Sari Apel, Analisis Karakteristik Keasaman, Total Bakteri Asam Laktat, Dan Mutu Organoleptik. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1). <https://doi.org/10.35891/agx.v13i1.2881>.
- Sari, D.Y.I., H. S. Wijayanti dan D. N. Afifah. 2020. *Total phenolic content, antioxidant activity and organoleptic test of Nata de pina between various parts of honey pineapple variety (Ananas comosus [L.] Merr. Food Research* 4 (3) : 169 – 174.
- Sari, A. M., F A Budianto, A Nursiwi, A P Sanjaya, R Utami, M Z Zaman 2021. *Study of Acetobacter xylinum FNCC 0001 fermentation kinetics using artificial media containing various carbon and nitrogen concentrations. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 828, 012004. doi 10.1088/1755-1315/828/1/012004
- Sondakh, R. C., H. Hayatudin., F. Ahmad., K. Kahar., A. Adnan., M Adi, dan F. Fajrin. 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.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Tamini, A. 2015. Pengaruh penambahan sukrosa dan urea terhadap karakteristik nata de soya asam jeruk nipis—in press. *Jurnal bioproses komoditas tropis*, 3(1), 1-10
- Tih, F., H. Pramono., S. T. Hasianna., E. T. Naryanto., A. G. Haryono., dan O. Rachman. 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. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>.

Wijayanti, F., dan S. Kumalaningsih. 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