

DAFTAR REFERENSI

- Alina, E dan P, Suryadama. (2005). *Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anggo, S. (2017). *Analisis Fisika Kimia Dari Kerang Darah (Anadara granosa) yang Berasal Dari Kayutanyo Kab. Banggai*. [Skripsi]. Fakultas keguruan dan Ilmu Pendidikan Univ. Muhammadiyah Luwuk. Edisi Oktober 2017. hal. 69,70-71, 73-74.
- Asra, Z. (2013). Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usahatani Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) [Skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar Meulaboh.
- Basalamah, N.A., Nurlaelah, I dan Handayani. (2018). Pengaruh Substitusi Ekstrak Kedelai Terhadap Karakteristik Selulosa Bakteri *Acetobacter xylinum* Dalam Pembuatan *Nata de Sweet Potato*. *Jurnal Pendidikan dan Biologi* Vol. 10 No.1.
- Coniwanti, P., M, Dani dan Z.S, Daulay. (2015). *Pembuatan Natrium Karboksimetil Selulosa (Na-CMC) Dari Selulosalimbah Kulit Kacang Tanah (Arachis hypogea L.)*. *Jurnal Teknik Kimia* No. 4, Vol. 21.
- Darwis, D. (2000). Teknik Dasar Laboratorium dalam Penelitian Senyawa Bahan Alam Hayati. *Workshop Penumber Daya Manusia dalam Bidang Kimia Organik Bahan Alam Hayati*. Padang: Universitas Andalas.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat, Cetakan Pertama, 3-11, 17-19, Dikjen POM, Direktorat Pengawasan Obat Tradisional.
- Deptan. (2008). *Pemanfaatan Limbah sebagai Bahan Pakan Ternak*. 15 Juni 2022 <<http://jajo66.files.wordpress.com>>.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Effendi, D. S., dan S, Utami. (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): 1-10.
- Hasibuan, R. (2005). *Proses Pengeringan*. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Medan: Universitas Sumatera Utara
- Hidayanto, A. P. (2017) *Modul praktikum*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Ibrahim, S. dan S, Marham. (2013). *Teknik Laboratorium Kimia Organik*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kemal. (2001). *Kacang Tanah*. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.

- Kholifah, S. (2010). *Pengaruh Penambahan ZA dan Gula terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kandungan Logam Nata de Coco*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kristianingrum, S. (2004). *Kandungan gizi nata de coco*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Kuncara, A.Y. (2017). *Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Kedelai Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik Nata de Soya Berbahan Dasar Limbah Tahu*. [Skripsi] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Kusumawati. T. H., Suranto dan R, Setyaningsih. (2005), *Kajian Pembentukan Warna pada Monascus-Nata Kompleks dengan Menggunakan Kombinasi Ekstrak Beras, Amapas Tahu dan Dedak Padi sebagai Media*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Lisania, S. (2021). *Maserat Kulit Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.) Sebagai Alternatif Sumber Nitrogen Nata de Coco*. [Skripsi] Tangerang Selatan: Institut Teknologi Indonesia.
- Malvianie, E. (2014). *Fermentasi Sampah Buah Nanas Menggunakan Sistem Kontinue dengan Bantuan Bakteri Acetobacter xylinum*. (hal. Vol. 2 No. 1). Bandung: Jurnal Teknik Kimia ITENAS.
- Masanto, R. (2008). *Laporan Pengolahan Nata de Coco*. 15 Juni 2022 <<http://one.indoskripsi.com/judul-skripsi-tugasmakalah/mikrobiologi/laporan-pengolahan-nata-de-coco>>
- Murni, R., A, Suparjo dan B.L. Ginting. (2008). *Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah untuk Pakan*. Laboratorium Makanan Ternak. Jambi: Universitas Jambi.
- Noviati, D.A. (2002). *Pemanfaatan Daun Katuk (Souropus andogynus) Meningkatkan Kadar Kalsium Crackers*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Pambayun, R. (2002). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pambayun R. (2006). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pamungkas, R. A. (2021). *Penggunaan Air Rebusan Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.) sebagai Sumber Nitrogen Alternatif Nata de Coco*. [Skripsi] Tangerang Selatan: Institut Teknologi Indonesia.
- Putriana, I dan S,Aminah. (2013). *Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No.07.
- Pitojo, S. (2005). *Benih Kacang Tanah*. Yogyakarta: Kanisius.

- Riansyah, A., A, Supriadi dan R,Nopianti. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Vol. II No.1
- Ridwan, S. F. (2018). *Pemanfaatan Ekstrak Buah Srikaya (Annona squamosa), Nangka (Arthocarpus heterophylla), dan Sukun (Arthocarpus altilis) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata*. [Skripsi] Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Rizal, M.D dan D.M.A, Pandiangan. (2013). *Pengaruh dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Corn*. Jurnal Teknik Kimia. No 1, vol 19.
- Safitri, M.P., M.W, Caronge dan Kadirman. (2017). Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen dan Bibit Bakteri *Acetobacter Xylinum* Terhadap Kualitas Hasil *Nata de Tala*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol.3 hal 95-106.
- Salisbury, F. B dan W.C, Ross. (1991) Fisiologi tumbuhan. Jilid 2. Bandung: ITB.
- Sani, M. (2001). *Upaya Pengolahan Ikan Patin (Pangasius pangasius) sebagai Bahan Baku Ikan Asin Jambal Roti*. [Skripsi] Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Saragih, Y.P. (2004). *Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Puspa Swara.
- Setyaningsih, D. (2006). *Aplikasi Proses Pengeringan Vanili Termodifikasi untuk Menghasilkan Ekstrak Vanili Berkadar Vanilin Tinggi dan Pengembangan Produk Berbasis Vanili*. Laporan Penelitian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Simpson, M. G. (2006) *Plant systematics*, Elsevier Academic Press Publivation, London.
- Standar Nasional Indonesia 01-4317-1996. *Syarat Mutu Nata de Coco*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional-BSN
- Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional-BSN
- Standar Nasional Indonesia 2801:2010. *Syarat Mutu Pupuk Urea*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional-BSN
- Standar Nasional Indonesia 4317:2018. *Nata dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional-BSN
- Surma-Slusarska, B., S. Presler dan D. Danielewics. (2008). *Characteristics of Bacterial Cellulose Obtained from Acetobacter xylinum Culture for Application in Papermaking*. FIBRES & TEXTILES in Eastern Europe 16(4): 108-11.
- Sutanto, A dan E, Suarsini. (2016). *Nata de Pina dari Limbah Cair Nanas*. Malang: UMM press.

- Sutanto-Darmadi, F. dan R, Budianto. (2005). Teknologi Pengeringan dengan Solar Tunnel Dryer. Semarang: Prosiding Seminar Nasional Efisiensi dan Konservasi Energi.
- Sutarminingsih, L. (2004). Peluang Usaha *Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Swatika, D.K.S. (2016). Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Monograf Balitkabi No.13.
- Tanggasari, D. (2014) Sifat Teknik dan Karakteristik Pengeringan Biji Jagung (*Zea mays L.*) pada Alat Pengering Fluidized Beds. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustr. Mataram: Universitas Mataram.
- Teurupun, A., S.M, Timbowo dan J.CV, Palenewen. (2013). Identifikasi Kapang pada Rumput Laut *Eucheuma cottonii* (*Kappaphycus alvarezii*) Kering dari Desar RAP Arakan Kecamatan Tatapaan Kabupaten Minahasa Selatan. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 1, No. 1.
- Tsalagkas, D. (2015). Bacterial Cellulose Thin-Film for Energy Harvesting Applications, *Ph.D Dissertation*. Simonyi Karoly Faculty of Engineering, Wood Science and Applied Arts. University of West Hungary.
- Usysus, Z., J.S, Richer dan M.I, Adamczyk. (2009). Protein Quality and Amino Acid Profile of Fish Product Available in Poland. Food chemistry, 112 (2009), 139-145
- Voigt, R. (1994). Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Penerjemah: Soendani Noerono . Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Widyaningrum, P., D, Mustikamungtyas dan B, Prayono. (2017) Evaluasi Sifat Fisik *Nata de Coco* dengan Ekstrak Kecambah sebagai Sumber Nitrogen, Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Sains dan Teknologi FMIPA. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Wirakartakusumah, A., M, Subarna., D. Arpah., S.I, Syah dan Budiwati. (1992). Petunjuk Laboratorium : Peralatan dan Unit Proses – Industri Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Yudra, S. B. (2022). *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.) Sebagai Sumber Nitrogen Pembuatan Nata de Coco*. [Skripsi] Tangerang Selatan: Institut Teknologi Indonesia.
- Zulfikar. (2010). Pemisahan Kimia dan Analisis Pengayakan. Bandung: CV Habsa Jaya.