

DAFTAR PUSTAKA

- Azhari, M. 2014. *Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Menjadi Nata De Soya dengan Menggunakan Air Rebusan Kecambah Kacang Tanah dan Bakteri Acetobacter Xylinum*. Tesis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005 . SNI 02-1760-2005. Amonium Sulfat. [https://bsn.go.id/uploads/download/10_sni_wajib\(share\)_okt_2019.pdf](https://bsn.go.id/uploads/download/10_sni_wajib(share)_okt_2019.pdf). [30 Sept 2020].
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2018 . SNI 4317:2018. *Nata Dalam Kemasan*. https://bsn.go.id/main/bsn/isi_bsn/20329/040-abolisi-sni-20-april-20-mei-2020-. [30 Sep 2020].
- Badan Standarisasi Nasional. 1995 . SNI 01-3921-1995. Standar Mutu Fisik Kacang Tanah Dalam Bentuk Polong. https://kupdf.net/download/1896-sni-01-3921-1995-kacang-tanah_58de4a88dc0d60e14a8970e3_pdf. [30 Sep 2020].
- Campbell, N.A., Jane B. Reece., & Lawrence. G.Mitchell. 2002. *Biologi: Edisi Kelima*. Jilid satu. Erlangga. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan: Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Ernawati. 2012. *Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata De Milko*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Hick, C.H. 1982. Fundamental Concepts in the Design of Experiment, Publ. SBS College.
- Ikawati, Z. 2015. *Makan Nata de Coco? SiapaTakut!*. Tribun Jogja, 19 April.
- Kemal. 2001. Kacang Tanah. Jakarta: Kantor Deputy Menristek Bidang Pendayagunaan dan Permasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Koes, I. 2006. *Mikrobiologi Menguk Dunia Mikroorganisme Jilid I*. CV Yrama Widya. Bandung.
- Kristianingrum, S. 2004. *Kandungan Gizi Nata De Coco*. Skripsi. Program Sarjana. Universitas Negeri Yogyakarta. Hal 1-7. Yogyakarta.
- Kuncara, Y. A. P. 2017. *Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Kedelai Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik Nata De Soya Berbahan Dasar Limbah Tahu*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nisa, F.C., R. H. Hani., T. Wastono., B, Baskoro., & Moestijanto. 2001. Produksi nata dari limbah cair tahu (whey): kajian penambahan sukrosa dan ekstrak kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2, 74-78.
- Palungkun, R. 2005. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.

- Perka BPOM. 2004. Batas Maksimum Aflatoksin Dalam Produk Pangan. <http://jdih.pom.go.id/showpdf.php%3Fu%3D%252FY5Ep2kCuEqNURTiYwCa%252FglampLZJTWqOIAshTV%252FREc%253D+%&cd=2&hl=id&ct=clnk&gl=id>. [30 Sep 2020].
- Pratiwi, E. 2006. Karakteristik *Nata* dari Pupl Kakao Mulia (*Theobroma Cacao L.*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Sukrosa. *Jurnal teknologi Pangan dan hasil pertanian*, 5, (2), 81-85.
- Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi Industri II*. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Salim, E. 2012. *Sukses Bisnis Nata de Cassava Skala Rumah Tangga*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Susanti, L. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang terhadap Kualitas Nata*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata De Coco*. Media Pustaka. Jakarta
- Warsino, S. & Kres Dahana. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Wijaya, A. 2011. *Pengaruh Pemupukan dan Pemberian Kapur Terhadap Pertumbuhan Daya Hasil Kacang Tanah (*Arachis hypogea L.*)*. Skripsi. Departemen Budidaya Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.