

DAFTAR PUSTAKA

- Anggitha, I. 2012. *Performa Flokulasi Bioflokulan DYT pada Beragam Keasaman dan Kekuatan Ion terhadap Turbiditas Larutan Kaolin*. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Arifiani, N., Sani, T. A., dan Utami, A. S. 2015. Peningkatan Kualitas Nata de Cane dari Limbah Nira Tebu Metode Budchips dengan Penambahan Ekstrak Tauge sebagai Sumber Nitrogen. *Jurnal Bioteknologi*. [online], 12(2), 29-33. 07 Mei. 2021 <https://doi.org/10.13057/biotek/c120201>
- 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 Indonesia. 2018 . SNI 4317:2018. *Nata Dalam Kemasan*. 11 Mei. 2021 <https://bsn.go.id/main/bsn/isi_bsn/20329/040-abolisi-sni-20-april-20-mei-2020->
- Badan Standarisasi Nasional. 1995 . SNI 01-3921-1995. *Standar Mutu Fisik Kacang Tanah Dalam Bentuk Polong*. 11 Mei. 2021 <https://kupdf.net/download/1896-sni-01-3921-1995-kacang-tanah_58de4a88dc0d60e14a8970e3_pdf>
- Chairunnisa, S, et al., ed. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol 7(4), 551-560.
- Deptan. 2008. *Pemanfaatan Limbah sebagai Bahan Pakan Ternak*. 07 Mei. 2021 <<http://jajo66.files.wordpress.com>>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta.
- Elisabeth, D.A. 2006. *Membuat Nata de Kakao untuk Diet*. Jakarta: Tabloid Sinar Tani.
- Heriansyah, Ivan. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut Ekstraksi Berbeda Terhadap Kandungan Asam Amino Konsentrat Protein Teripang Keling (*Holothuria atra*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*.
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., dan Komar, N. 2014. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Nata de Soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1), 8–15.

- Jagannath, A, et al., ed. 2008. The Effect of pH, Sucrose and Ammonium Sulphate Concentrations on The Production of Bacterial Cellulose (Nata-de-Coco) by *Acetobacter xylinum*. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 24(11), 2593-2599.
- Kholifah, S. 2010. *Pengaruh Penambahan ZA dan Gula terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kandungan Logam Nata de Coco*. IPB – Bogor.
- Maloringan, Y.G. dan Ari, D.N. 2017. Production of Nata de Coco Using Soaked Soybean Water as the Alternative Usage of Zwavelzuur Ammoniak (ZA). *Competitive and Sustainable Agro-Industry: Value Creation in Agribusiness. KnE Life Sciences*, 43-50.
- Margaretta, S, et al., ed. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolics Pandanus Amaryllifolius Roxb. sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*. 10(1), 21-30.
- Melina, M. 2016. *Pengaruh Penggunaan Filtrat Kecambah Kacang Hijau sebagai Sumber Nitrogen Alternatif terhadap Karakteristik Nata de Besusu*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Murni, R., Suparjo, Akmal, B.L. Ginting. 2008. *Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah untuk Pakan*. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Novitasari, A.E. dan D.Z. Putri. 2016. Isolasi dan Identifikasi Saponin pada Ekstrak Daun Mahkota Dewa dengan Ekstrak Maserasi. *Jurnal Sains*, 6(12), 10-14.
- Nugraheni, M. 2007. *Nata dan Kesehatan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Pambayun, Rindit. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pamungkas, R. A. 2021. *Penggunaan Air Rebusan Kacang Tanah (Arachis hypogea L.) sebagai Sumber Nitrogen Alternatif Nata de Coco*. Skripsi. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Pratiwi, E. 2010. *Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi dan Reperkolasi dalam Ekstrak Senyawa Aktif Andrographolide dari Tanaman Sambiloto (Andrographis paniculata Nee)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, Arief. 1992. *Teknologi Fermentasi Industri II*. Jakarta: Penerbit Arcan.

- Rizal, H. M, et al., ed. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Nata de Corn. *Jurnal*, 19(1), 34-39.
- Sutanto, A. 2012. Pineapple Liquid Waste as Nata de Pina Raw Material. *Makara Journal of Technology*, 16(1), 63-67.
- Utami. 2009. Potensi Daun Alpukat (*Persea Americana Mill*) sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Jurnal Teknik Kimia UPN Jawa Timur*. Vol 2(1), 58-64.
- Wahyuni, Sri. 2011. *Pengaruh Kadar Protein, Lemak dan Serat dari Sari Buah Alpukat (Persea Americana Mill) Pada Pembuatan Nata de Coco dengan Menggunakan Acetobacter xylinum*. Fakultas MIPA USU. Medan
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Media Pustaka.
- Warsino, S. & Kres Dahana. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Widiyaningrum, P, et al., ed. 2017. *Evaluasi Sifat Fisik Nata de Coco dengan Ekstrak Kecambah sebagai Sumber Nitrogen*. Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- 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.