

## DAFTAR REFERENSI

- Anastasia. (2008). Karakteristik *Nata De Seaweed* Dalam Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis. Prossiding. Program Studi Perikanan. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- 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, (1992). SNI 01-2891-1192. Cara Uji Makanan dan Minuman . Jakarta: Kementerian Perindustrian.
- 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](https://kupdf.net/download/1896-sni-01-3921-1995-kacang-tanah_58de4a88dc0d60e14a8970e3_pdf). [25 Juni 2021].
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI No 01-4317-1996. *Nata* Dalam Kemasan. BSN. Jakarta. [ 25 Juni 2021].
- 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-](https://bsn.go.id/main/bsn/isi_bsn/20329/040-abolisi-sni-20-april-20-mei-2020-). [25 Juni 2021].
- Campbell., B.Reece., Lawrence., G.Mitchell., (2002). *Biologi,Edisi Kelima*, Jilid
- Ernawati. (2012). *Pengaruh Sumber Nitrogen terhadap Karakteristik Nata De Milko*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Goldworthy P.R. dan Fisher N.M. (1996). Fisiologi Tanaman Budidaya Tropik. Gajah Mada University Press Yogyakarta. 874. Keseimbangan Pertumbuhan Dua Kacang Tanah.
- Fardiaz, S.(1992). *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Fitri, R. (2013). *Kegiatan Lapangan Pemberdayaan Masyarakat. Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hamad, A., N. A. Andriyani, H. Wibisono & H. Sutopo. (2011). Pengaruh Penambahan Sumber Karbon terhadap Kondisi Fisik Nata De Coco. *Jurnal Ilmu Teknik*, 12, 12-18.
- Hamad, dan Kristiono. (2013). Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi *Nata De Coco*. Momentum. Vol IX, No 1 : 62-65. ISSN 0216-7395.
- Ikawati, Zullies (2015). Makan Nata de Coco? Siapa Takut!. <http://farmasi.ugm.ac.id/files/piotribun/2015-4-19-884579Makan-Nata-deCoco->

Siapa-Takut.pdf. [25 Juni 2021]

- 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).
- Jamilah, B., Shu, C.E., Kharidah, M., Dzulkily, M.A., & Noranizan, A. (2011). Physico-chemical characteristic of pitaya peel. *International food Research Journal*, 18 (1).
- Kemal. (2001). Kacang Tanah. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Kerr, T. J., Windham, W. R. Woodward, J. H., dan Benner, R. (2006). *Chemical composition and in-vitro digestibility of thermochemical treated peanut hulls*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 37:p. 632-636.
- Khairul, A. (2010). *Produksi Nata de Coco*. Bogor. IPB.
- 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.
- Lazuardi. (1994). Studi Pembuatan *Nata de Coco* Dari Tiga Jenis Air Kelapa Dengan Tiga Jenis Gula Terhadap Produksi *Nata de Coco*. Tesis Sarjana Biologi. [Skripsi]. Universitas Andalas Padang.
- 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, Rony. (2005). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pambayun, R., (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.
- Putriana, I., Aminah, S. (2013). Mutu fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata De Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(1): 29-38
- Puji, L. Nitariani, E. Ani, S. and Yadi, S. (2014). Study on the Production of Bacterial Cellulosa from *Acetobacter xylinum* using *Agro-Waste*. *Jordan Journal of Biological Sciences*. ISSN1995-6673. Volume 7, Number 1, March 2014. Pages 75-80
- Rahman, A. (1992), *Teknologi Fermentasi Industri II*. Jakarta: Penerbit Arcan.
- Rizal, H. M., Pandiangan, D. M., & Saleh, A. (2013). Pengaruh penambahan gula, asam asetat dan waktu fermentasi terhadap kualitas *nata de corn*, 19(1), 34–39.
- Rosningsih, S. (2004). Pengaruh Fermentasi dengan *Aspegilus niger* terhadap Kandungan

Nutrien dan Kecernaan Protein In-vitro Kulit Kacang Tanah sebagai Sumber Bahan Pakan Berserat. *Buletin Peternakan* Vol 28 (4), ISSN 0126-4400. 155-159.

- Rukmana, R. (1997). *Kacang Hijau : Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta. 68 hal.
- S.N.Y. Putri, W. F. Syaharani, C. V. B. Utami, D. R. Safitri, N. Arum, Z. S. Prihastari, A. R. Sari, A.R., (2021). "Pengaruh Mikroorganismes, Bahan Baku, Dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata : *Review The Effect Of Microorganism, Raw Materials, And Incubation Time On The Characteristic of Nata*" : vol. 14, no. 1, pp. 62–74
- Salim, E.( 2012). *Sukses Bisnis Nata de Cassava Skala Rumah Tangga*. Yogyakarta: Lily Publisher. Yogyakarta. 103 hal.
- Siagian, A. (2003). Tentang serat makanan. Rubrik IPTEK-Kompas, [16 Maret 2022].
- Saragih, Y,P. (2004). *Membuat Nata de coco*. Jakarta: Puspa Swara Satu, Erlangga, Jakarta.
- Setiaji, B., Setyopratiwi, A., & Cahyandaru, N. (2002). Exploiting a Benefit of Coconut Milk Skim in Coconut Oil Process As Nata De Coco Substrate. *Indonesian Journal of Chemistry*, 2(3), 167-172
- Setyaningsih, D., A, Apriyanto., dan M, Puspita. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sihmawati, R.R., & Oktoviani, D. (2014). Aspek Mutu Produk *Nata De Coco* Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Heuristic: Jurnal Teknik Industri*, 11 (02).
- SNI 02-1760-2005. *Syarat Mutu Pupuk Amonium Sulfat*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Sulistiyana, Kurniawan, F., dan Ulfan, I., (2014). Pemanfaatan Rebung Dan Bambu Sebagai Membran Selulosa, *Pascasarjana Unesa*, 1001.
- Susanti, Lina. (2006). *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang terhadap Kualitas Nata. Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sutarminingsih, Ch. (2004). *Peluang Usaha Nata de Coco*. Yogyakarta : Kanisius.
- Syukroni, I., Yuliati, K. dan Baihaki, A. (2013). Karakteristik *nata de seaweed (Euचेuma cottonii)* dengan perbedaan konsentrasi rumput gula aren. *Fishtech*, No. 01, Vol. II, 1-8.
- Tamimi. A., Sumardi, H,S., Hendrawan, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Urea terhadap Karakteristik Nata De Soya Asam Jeruk Nipis-In Press. *Jurnal Biopress Komoditas Tropis*. Vol. 3. No. 1.
- Warsino. (2009). *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Media Pustaka.

- Widayati, Eny, Sutarno, dan Setyaningsih, Ratna. (2002). Seleksi Isolat Bakteri untuk Fermentasi Asam Laktat dari Air Kelapa Varietas *Rubescens* (*Cocos nucifera L. var. rubescens*). Biosmart Volume 4 Nomor 2 Halaman 32-35.
- 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.
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuariesty Yoneda. 2003. Pemanfaatan Whey Keju dalam Pembuatan Nata de Whey dengan Penambahan Amonium Sulfat dan Glukosa. Bogor : IPB
- Yusmarini dan Efendi R. (2004). Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*. Vol 6 (2) : 104-110.