

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, K. Pembuatan *Nata De Arto* dari Floret Daging Buah dan Eksokarp Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Variasi Penambahan Air Kelapa. Skripsi. Universitas Andalas.
- Al Awwaly, K.U. dan M.E, Sawitri. 2004. Pemanfaatan Whey Susu Untuk Pembuatan *Nata De Milko*. *J. Ilmu-Ilmu Hayati (Life Sciences)* Vol. 17 No. 7: 65 - 115
- Azuar. 2010. Penggunaan Ekstrak Kacang Tanah Sebagai Sumber Nitrogen Pada *Acetobacter xylinum* Dalam Pembuatan *Nata De Coco*. (Skripsi). Padang: Universitas Andalas.
- Braverman, 1980. Pengaruh Sukrosa Terhadap Tekstur *Nata de Coco* Tinjauan dari Jenis dan Sumber Sukrosa (Gula). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Damayanti, R.P. 2002. Pembuatan *Nata Sari Buah Pepaya (Carica papaya L)* Tinjauan dari pH Awal dan Konsentrasi Sukrosa. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Franelia, 2002. Perhitungan Kadar Abu dan Pengaruhnya Terhadap Pangan. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hamad, Alwaan. Kristono. 2011. Techno. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Terhadap Kondisi Fisik *Nata de coco*. *Jurnal Ilmu pangan*. Vol. 12 No. 2: 120 - 150
- Hamad, Alwaani. Kristiono. 2013. *Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata de coco*. *Jurnal Ilmu pangan*. Vol. 9 No. 1: 90-120
- Hamad, A., Andriyani, N. A., Wibisono, H. & Sutopo, H. 2011. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Terhadap Kondisi Fisik *Nata De Coco*. Techno, *Jurnal Ilmu Teknik*, 12.
- Haryadi, 2009. Pembuatan *Nata de Phina* dari Kulit Nanas. Laporan Penelitian Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang
- Iguchi, M., Yamanaka, S. & Budhiono, A. 2000. Bacterial Cellulose A Masterpiece Of Nature's Arts. *Journal Of Material Science* 35 261 - 270.
- Man, J. M.,1997.*KimiaMakanan*. Penterjemah: Kosasih Padmawi *Nata*. Edisi Kedua. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Nisa, F.C., R.H. Hani, T. Wastono., B. Baskoro dan Moestijanto. 2001. Produksi nata dari limbah cair tahu (whey): kajian penambahan sukrosa dan ekstrak kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2:74 – 78.
- Nurhayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Soya. Dalam *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, Volume 7, Nomor 1, 40-47. Universitas Terbuka.
- Nurmiati, 2010. Pengaruh penggunaan dosis gula dan asam cuka terhadap perkembangan *Acetobacter xylinum* dalam stater Nata de coco. IN M., I. & PUTRA, N. (Eds.) Seminar dan Rapat Tahunan BKS - PTN Wilayah Barat ke 21. Pekanbaru.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta : Kanisius.
- Putriana,. 2013. Indah. “*jurnal Pangan dan Gizi*” Mutu Fisik, kadar serat dan sifat organoleptik Nata de cassava Berdasarkan Lama Fermentasi”.
- Palungkun, R. (1992) Aneka Produk Olahan Kelapa, Jakarta, Penerbit UI-Press Suratiningsih, 2007. “*Pengaruh Pemberian Gula Pasir Terhadap Kualitas Nata De Soya*”. Malang.
- Prasetyana, F.2002. Pembuatan Nata de Aqua Tinjauan dari Jenis dan Sumber Nitrogen (Urea, NPK dan ZA). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Rizal, M.D., Pandiangan, D.M., Saleh A. Pengaruh dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn. *Jurnal Teknik Kimia* No. 1, vol 19, 35-45 Januari 2013.
- Rizal, Hardi Mey., Dewi Masria Pandiangan., dan Abdullah Saleh. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Corn. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. XIX, No. 1 : 34-39.
- Sari, M.T.I.P. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun dan Bubuk Teh, Kopi dan Coklat Terhadap Fermentasi Nata de Coco. *Jurnal Biologi Universitas Andalas* 3(3): 202-206.
- Setiaji, Bambang. 2002. *Peningkatan Nilai Tambah Krim Santan Kelapa Limbah Pembuatan MinyakK elapa sebagai Substrat Nata de coco*. Vol. 2 No. 3
- Suparti., Yanti dan Aminah Asgat. 2007. Pemanfaatan Ampas Buah Sirsak (*Annona muricata*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata dengan Penambahan Gula Aren. *MIPA*. Vol. 17. No. 1. Hal. 1-9.
- Suryani, Ani., Eliza Hambali., dan Prayoga Suryadarma. 2005. *Sari Industri Kecil Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutanto, Retuca Steffie dan Arintina Rahayuni. 2013. Pengaruh Pemberian Ph Substrat Terhadap Kadar Serat, Vitamin C, dan Tingkat Penerimaan Nata De Cashew (*Anacardium occidentale* L.). *Jurnal of Nutrition College*. Vol II, No. 1 : 200-206.
- Sutopo. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: UNS.

- Sulandra, K., M. Nada., P. Sarjana dan Ekawati. 2000. Pengaruh Berbagai Kosentrasi Pupuk ZA dan NPK Terhadap Produksi Serta Karakteristik *Nata* De Coco. Laporan Penelitian Universitas Udayana Kampus Bukit Jimbaran . Denpasar.
- SNI 01-2891-1992. *Analisis Kadar Air Metode Gravimetri*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 01-4317-1996. *Standar Mutu Produk Nata dalam Kemasan*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 02-1760-2005. *Syarat Mutu Pupuk Amonium Sulfat*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Tjahjadi, N., 2002. *Hama dan Penyakit Tanaman*. Kanisius, Yogyakarta
- Wijayanti, Fivien., Sri Kumalaningsih., dan Mas'ud Effendi. 2012. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Glacial terhadap Kualitas *Nata* dari Whey Tahu dan Substrat Air Kelapa. *Jurnal Industri*. Vol I, No. 2 : 86-93.
- Wijandi S dan D Fardiaz. 1985. *Dasr Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT . Jakarta : Gramedia PustakaUtama.