

DAFTAR PUSTAKA

- Arifiani, N., Sani, T. A., & Utami, A. S. (2015). Peningkatan kualitas nata de cane dari limbah nira tebu. metode budchips dengan penambahan ekstrak tauge sebagai sumber nitrogen. *Bioteknologi*. 12(2), 29-33.
- Alwi, M., A. Lindhemuthianingrum dan Umrah. 2011. Formulasi Media Tumbuh *Acetobacter xylinum* dari Bahan Limbah Cair Tempe dan Air Kelapa Untuk Produksi Nata De Soyacoco. *Biocelbes*. 5(2): 126–132.
- Amiarsih, D., A. B. Arif., A. Budiyanto dan W. Diyono. 2015. Analisis Parametrik dan Non Parametrik Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Ammonium Sulfat terhadap Mutu Nata de melon. *Informatika Pertanian*. 24(1): 101– 108.
- AOAC. (1997). *Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arviyanti dan Yulimartani, Nirma, 2009. Pengaruh Penambahan Air Limbah Tapioka Pada Proses Pembuatan Nata. Seminar Tugas Akhir S1. Tekni Kimia. Unpid. Semarang .
- Astawan, M dan Mita. 1991. *Teknologi Pangan Hasil Fermentasi*. Jakarta: Akademika pressindo.
- Astria, F., Subito, M., Nugraha, D.W., 2014, Rancang Bangun Alat Ukur Ph Dan Suhu Berbasis Short Message Service (SMS) Gateway, *Jurnal MEKTRIK*, Vol. 1 No. 1, hal 47-55.
- Azhari, M., Sunarto, Wiryanto. 2015. Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Menjadi Nata De Soya dengan Menggunakan Air Rebusan Kecambah Kacang Tanah dan Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal EKOSAINS*, 7 (1): 1-14.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 1996,. *Syarat Mutu Produk Nata Dalam Kemasan*. SNI 01-4317-1996, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Maluku Utara, 2017. *Malulu Utara Dalam Angka*, Sofifi.
- Chalid, S.Y., S. Amini, dan S.D. Lestari. 2010. Kultivasi *Chlorella* sp. pada Media Tumbuh yang Diperkaya dengan Pupuk Anorganik dan Soil Extract. *FST*, UIN Syarif Hidayatullah Press, Jakarta : 398 – 304.
- Damayanti, W. 2000. *Aneka Pangan . Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia makanan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Fifendy, M., D. H. Putri dan S. S. Maria. 2011. Pengaruh Penambahan Touge sebagai Sumber Nitrogen terhadap Mutu Nata de Kakao. *Jurnal Saintek*. 3(2): 165-170.
- Gaspersz, 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. ARMICO, Bandung.

- Haryatni, T. 2002. Mempelajari Pengaruh Komposisi Bahan terhadap Mutu Fisik dan Stabilitas Warna Nata de coco. Skripsi, Universitas Negeri Makassar, Makassar.
- Hidayat, Y., Indra, H., Miskat, R., Syahbudin, H. 2010. Investigasi Keragaan Fisik Dan Morfologi Pisang Mulu Bebe Maluku Utara. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku Utara .
- Husna. N. E., E. Muurlida dan Nurmalia. 2009. Pemanfaatan sari buah sebagai bahan baku alternative pembuatan nata. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, volume 1(2): 7-12.
- Kholifah, S. 2010. Pengaruh Penambahan ZA dan Gula terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kandungan Logam Nata de Coco. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Khothibul, U, A, A., Anindhita, P., dan Lilik, E, R. 2011. Pengaruh Penggunaan Persentase Starter Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Tekstur, Kadar Lemak Dan Organoleptik Nata De Milko. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 6(2):26-35.
- Majesty, J., Argo, B.D., & Nugroho, W.A. (2015). Pengaruh penambahan sukrosa dan lama fermentasi terhadap kadar serat nata dari sari nanas (Nata de Pina). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 3(2), 80-85
- Manoi, F. 2007. Penambahan ekstrak ampas nenas sebagai medium campuran pada pembuatan nata de cashew. Buletin Litro, volume 18(1): 107-116.
- Marzuki, A., Yushinta, F., Muhammad, R., dan Haslina. 2013. Analisa Kandungan Kalsium (Ca) dan Besi (Fe) pada Kepiting Bakau (*Scylla olivacea*) Cangkang Keras dan Cangkang Lunak dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. Di dalam: Majalah Farmasi dan Farmalogi. 17 (2): 425-426.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton.
- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, Vol. 14, No. 1, 68-79.
- Nurchayyo, Heru. 2011. Diktat Bioteknologi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurlina, R., 2006, Pembuatan "Nata de Coco" dari sari limbah kulit pisang dalam beberapa konsentrasi dengan bakteri *A. xylinum* Jurusan Farmasi Universitas Hasanuddin. Makassar
- Novita, E., Taruna, I., & Wicaksono, T. F. (2016). Kelayakan Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Pada Industri Kecil di Dusun Curah Rejo Desa Cangkring Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember. (Skripsi). Universitas Jember, Jember.
- Pambayun R. 2006. Teknologi Pengolahan Nata de Coco. Kanisius, Yogyakarta.
- Purwaningsih, S., E. Salamah, A. Setiani. 2007. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Amonium Sulfat terhadap Mutu Nata *Gracilaria* Sp. Buletin Teknologi Pertanian, X (2): 35-47

- Purwanto, Agus. 2012. Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Pisang. Widya Warta. No. 02 Tahun XXXVI. ISSN 0854-1981.
- Putriana, Indah dan Siti Aminah. 2013. Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 04. No. 07.
- Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Ratnawati, Devi. 2007. Kajian Variasi Kadar Glukosa dan Derajat Keasaman (Ph) pada Pembuatan Nata De Citrus dari Jerul Asam (Citrus limon L.). Jurnal Gradien. Vol III, No. 2 : 257-261. ISSN 0216-2393.
- 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.
- Rose, D., P. Ardiningsih dan N. Idiawati. 2018. Karakteristik Nata De Jackfruit (Artocarpus Heterophyllus) dengan Variasi Konsentrasi Starter Acetobacter xylinum. 7(4): 1–7.
- Rossi, E,Pato, U, dan Damanik, S.R. 2008. Optimalisasi Pemberian Ammonium Sulfat Terhadap Produksi Nata de Banana Skin. SAGU, Vol.7 No.2
- Saragih, Y.P. 2004. Membuat Nata De Coco. Puspa Swara, Jakarta.
- Setiaji B , A. Setyopratiwi dan N. Cahyandaru. 2002. Peningkatan nilai tambah krim santan kelapa limbah pembuatan minyak kelapa sebagai substrat nata de coco. Indonesian Journal of Chemistry 2(3):167-172.
- Soekarto, S.T.1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang H, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugihartono, Timbul. 2007. Pembuatan Nata De Coco. Klaten: PT. Macanan Jaya Cemerlang.
- Suryani, A., E. Hambali, dan P. Suryadarma. 2005. Membuat Aneka Nata. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutarminingsih, L. 2004. Peluang Usaha Nata De Coco . Kanisius. Yogyakarta.
- Tari A ., I. Niken, Catur B. Handayani dan S. Hartati. 2010. Pembuatan nata de coco : tinjauan sumber nitrogen terhadap sifat fisikokimianya. Widyatama 19(2):107-117.
- Tubagus, R. A., Chairunnissa, H., & Balia, R. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Nata de Milko dari Susu Substandar dengan Variasi Lama Inkubasi. Jurnal Ilmu Ternak, 18(2), 86-94.

- Yusmarini, U.Pato, V.S.Johan. 2004. Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen terhadap Produksi Nata de Pina. SAGU Vol III No.1 :20-27. Riau.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.