

6. DAFTAR PUSTAKA

- AKG. (2013). Angka Kecukupan Gizi Vitamin Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
<http://gizi.depkes.go.id/download/Kebijakan%20Gizi/Tabel%20AKG.pdf>
- Al Awwaly, K.U., A. Puspitadewi dan L.E. Radianti. (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*. Vol. 6 (2) : 26-35.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=122340&val=4868>
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers. Jakarta.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist* (16th ed.). Washington D. C.
- Arthey, D. and P. R. Ashurst. (1996). *Fruit Processing*. Springer US. London.
<http://libgen.io/book/index.php?md5=E52078E41025E96F1775BE31126F5273>
- Awang, S. A. (1991). *Kelapa: Kajian Sosial – Ekonomi*. Aditya Media. Yogyakarta.
- Coban E.P and Biyik H. (2011). Evaluation of different pH and temperatures for bacterial cellulose production in HS (Hestrin-Scharmm) Medium and beet molasses Medium. *African Journal of Microbiology Research*. Vol. 5 (9) : 1037-1045
https://www.researchgate.net/publication/267808076_Evaluation_of_different_pH_and_temperatures_for_bacterial_cellulose_production_in_HS_Hestrin-Scharmm_medium_and_beet_molasses_medium
- Cofalec. (2012). *General Characteristics of Dry Baker's Yeast*. Paris.
<https://www.cofalec.com/the-world-of-yeast/yeast-characteristics/>
- Ernawati, E. (2012). Pengaruh Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik *Nata De Milko*. Universitas Sebelas Maret Surakarta. (Skripsi).
<https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiNy4ORg4fXAhXGRY8KHdiDAI8QFggqMAA&url=https%3A%2F%2Fdigilib.uns.ac.id%2Fdokumen%2Fdownload%2F25081%2FNTMzNDY%3D%2FPengaruh-sumber-nitrogen-terhadap-karakteristik-nata-de-milko-abstrak.pdf&usq=AOvVaw1abzzGo2alMrS1XUt3Ggj3>

- Fifendy, M., D.H. Putri dan S.S. Maria. (2011). Pengaruh Penambahan Touge sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Mutu Nata de Kakao. *Jurnal Sainstek*. Vol. III (2): 165-170.
<http://repository.unp.ac.id/30/1/6.%20Sainstek%20Des%202011%20artikel.pdf>
- Fifendy, M., dan N. Annisah. (2012). Kualitas *Nata de Citrullus* dengan Menggunakan Berbagai Macam Starter. *Jurnal Sainstek*. Vol. IV (2) : 158-164.
<http://repository.unp.ac.id/32/1/9.%20Saintek%20Des%202012%20%282%29.pdf>
- Gerber, S.B., and Finn, K.V. (2005). *Using SPSS for Windows: Data Analysis dan Graphics* (2nd ed.). New York : Springer.
<http://libgen.io/book/index.php?md5=513F45F9F1D3A420C1B9528BD23DC50C>
- Gheldof N, Wang Xiao-Hong, and Engeseth N J. (2002). Identification and Quantification of Antioxidant Components of Honeys from Various Floral Sources. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol. 50 : 5870-5877.
<http://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/jf0256135>
- Ginting, E. (2013). Carotenoid Extraction of Orange-Fleshed Sweet Potato and Its Application As Natural Food Colorant. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 24 (1): 81-88.
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/6961/5545>
- Hamad, A. dan Kristiono. (2013). Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata De Coco. *Momentum*. Vol. 9 (1) : 62-65.
<https://media.neliti.com/media/publications/113764-ID-none.pdf>
- Hamad, A., N. A. Andriyani, H. Wibisono dan H. Sutopo. (2011). Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Terhadap Kondisi Fisik Nata De Coco. *Techno*. Vol. 12 (2) : 74-77.
<http://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/Techno/article/view/34>
- Hendrasty, H.K. (2003). *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Herawaty, N. dan Moulina, A. M. (2015). Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis sativus. L.*). *AGRITEPA*. Vol. II (1) : 89-104.
<http://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/185/174>

- Ikhsani, A. Y. dan W. H. Susanto. (2015). Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning dan Cabai Rawit serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Saus Labu Kuning Pedas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (2) : 499-510.
<http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/168/177>
- Kurosumi, A., Sasaki, C., Yamashita, Y., and Nakamura, Y. (2009). Utilization of Various Fruit Juices as Carbon Source for Production of Bacterial Cellulose by *Acetobacter xylinum* NBRC 13693. *Carbohydrate Polymers*. Vol. 76 : 333-335.
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0144861708005225>
- Lawrie, R.A. (1985). *Meat Science*. 4th Edition. Pergamon Press. England.
<http://libgen.io/book/index.php?md5=84A4871BE83F894E91A89FF9D33F17CF>
- MacDougall, D. B. (2002). *Colour in Food*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge England.
<http://libgen.io/book/index.php?md5=F9AD99575108CE34B7DEFBF862DB478B>
- Masaoka S., Ohe T. and Sakota N. (1993). Production of Cellulose from Glucose by *Acetobacter xylinum*. *Journal of Fermentation and Bioengineering*. Vol. 75 (1): 18-22.
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/0922338X93901714>
- Meiliana, Roekistiningsih, dan E. Sutjiati. (2014). Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Dengan Berbagai Perlakuan Terhadap Kadar β -karoten. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Vol. 1 (1): 23-34.
[http://download.portalgaruda.org/article.php?article=309990&val=7364&title=PENGARUH%20PROSES%20PENGOLAHAN%20DAUN%20SINGKONG%20\(Manihot%20esculenta%20Crantz\)%20DENGAN%20BERBAGAI%20PERLAKUAN%20TERHADAP%20KADAR%20%CE%8E%20B2-KAROTEN](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=309990&val=7364&title=PENGARUH%20PROSES%20PENGOLAHAN%20DAUN%20SINGKONG%20(Manihot%20esculenta%20Crantz)%20DENGAN%20BERBAGAI%20PERLAKUAN%20TERHADAP%20KADAR%20%CE%8E%20B2-KAROTEN)
- Melliawati, R. (2008). Kajian Bahan Pembawa untuk Meningkatkan Kualitas Inokulum Pasta Nata de Coco. *Biodiversitas*. Vol. 9 (4): 255-258.
<http://biodiversitas.mipa.uns.ac.id/D/D0904/D090403.pdf>
- 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*. Vol. 2 (2) : 74-78.
[http://download.portalgaruda.org/article.php?article=309425&val=7353&title=Produksi%20of%20Nata%20from%20Wastewater%20of%20Tofu%20\(Whey\):%20Study%20on%20Sucrose%20and%20Mungbean%20Sprout%20Extract%20Addition](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=309425&val=7353&title=Produksi%20of%20Nata%20from%20Wastewater%20of%20Tofu%20(Whey):%20Study%20on%20Sucrose%20and%20Mungbean%20Sprout%20Extract%20Addition)

- Nur, A. (2009). Karakteristik Nata De Cottonii Dengan Penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan Asam Asetat Glacial. Institut Pertanian Bogor. (Skripsi). <https://www.scribd.com/document/349785972/KARAKTERISTIK-NATA-DE-COTTONII-DENGAN-PENAMBAHAN-DIMETIL-AMINO-FOSFAT-DAP-DAN-ASAM-ASETAT-GLASIAL>
- Palungkun, R. (1996). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pambayun, R. (2002). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Putriana, I., dan Aminah, S. (2013). Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 4 (7) : 29 - 38. <https://media.neliti.com/media/publications/116149-ID-mutu-fisik-kadar-serat-dan-sifat-organol.pdf>
- Rahayu, E. S.; R. Indriati; T. Utami; E. Harmayanti dan M. N. Cahyanto. (1993). *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. UGM. Yogyakarta.
- Ramana K.V, Tomar A, and Singh L. (2000). Effect of Various Carbon and Nitrogen Source on Cellulose Synthesis by *Acetobacter xylinum*. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*. Vol. 16 : 245-248. <https://link.springer.com/article/10.1023/A:1008958014270>
- Rizal, H.M., D.M. Pandiangan dan A. Saleh. (2013). Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat, dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 19 (1) :34-39. <http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/view/127/125>
- Setyaningtyas, N., A. Kusrijadi, dan A. Suryatna. (2014). Pembuatan *Nata de Cassava* dari Kulit Singkong Menggunakan Sumber Nitrogen Ekstrak Tauge dan Kacang Hijau. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. Vol. 5 (2) : 124-131. <http://repository.unhas.ac.id:4002/digilib/download.php?id=14219>
- Seumahu, C.A., A. Suwanto, dan M.T. Suhartono. (2005). Dinamika Populasi *Acetobacter* Selama Proses Fermentasi Nata de Coco. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. Vol. 10 (2) : 75-78. <http://blog.ub.ac.id/dermolen/files/2012/08/Dinamika-Populasi-Acetobacter-Selama-Proses-Fermentasi.pdf>
- Soeprapto., HS. (2000). *Bertanam Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Supriyono, T. (2008). Kandungan Beta Karoten Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Universitas Diponegoro Semarang. (Tesis).
<https://core.ac.uk/download/pdf/11717601.pdf>
- Syukroni, I.R., dan K. Yuliati. (2013). Karakteristik *Nata de Seaweed (Eucheuma cottonii)* dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut Gula Aren. *Fishtech*. Vol 2 (1) : 1-8.
<http://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/1082/323>
- Tamini, A., Sumardi H.S., dan Y. Hendrawan. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Urea Terhadap Karakteristik Nata De Soya Asam Jeruk Nipis – In Press. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 3 (1) : 1-10.
<http://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/view/154/145>
- Usha, R., Lakshmi, M. and Ranjani, M. (2010). Nutritional, Sensory, and Physical Analysis of Pumpkin Flour Incorporated into Weaning Mix. *Mal J. Nutr* 16 (3): 379-387.
[http://nutriweb.org.my/publications/mjn0016_3/Usha250\(edSP\)\(rec\)379-387\(pr\)RV6.pdf](http://nutriweb.org.my/publications/mjn0016_3/Usha250(edSP)(rec)379-387(pr)RV6.pdf)
- Verschuren, P.G., Carodona, T.D., Nout, M.J.R., De Gooijer, K.D., and Van den Heuvel, J.C. (2000). Location and Limitation of Cellulose Production by *Acetobacter xylinum* Established from Oxygen Profiles. *J. Bioscience and Bioengineering*. Vol. 89 (5) : 414-419.
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1389172300890891>
- Wahyuni, D. T dan S. B. Widjanarko. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstrak Karatenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (2) : 390-401.
<http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/155/164>
- Widayati, E dan Darmayanti, W. (2007). *Aneka Pengolahan dari Labu Kuning*. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Widayati, E., Sutarno, dan Setyaningsih, R. (2002). Seleksi Isolat Bakteri untuk Fermentasi Asam Laktat dari Air Kelapa Varietas Rubescent (*Cocos nucifera L. var. rubescent*). *BioSMART*. Vol. 4 (2) : 32-35.
<http://biosains.mipa.uns.ac.id/B/B0402/B040207.pdf>
- Widia, I.W. 1984. Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa Jenis Gula dan Mineral dengan Berbagai Konsentrasi Pada Pembuatan *Nata De coco*. Institut Pertanian Bogor. (Skripsi).

Yuda, F. K. (2012). Pengaruh Penambahan Sumber N dan Sumber C Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nata De Boras dari Nira Lontar Menggunakan *Acetobacter xylinum*. Universitas Sebelas Maret Surakarta. (Skripsi).

https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi_p5vSz4TXAhWCro8KHWa1AfYQFggqMAA&url=https%3A%2F%2Fdigilib.uns.ac.id%2Fdokumen%2Fdownload%2F26611%2FNTY0MDA%3D%2FPengaruh-penambahan-sumber-n-dan-sumber-c-terhadap-karakteristik-fisiokimia-dan-organoleptik-nata-de-boras-dari-nira-lontar-menggunakan-acetobacter-xylinum-abstrak.pdf&usg=AOvVaw0X4naiC6-7BdCxFJ67VXQW

Yusmarini, Pato, U., dan Johan, V. S. (2004). Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula Sumber Nitrogen terhadap Produksi Nata se Pina. *Jurnal SAGU*, Vol. 3 (1) : 20-27. <https://ejournal.unri.ac.id/index.php/JSJ/article/view/699/692>

