

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, E. 2017. Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Daun Tin (*Ficus carica Linn.*) dengan Pelarut Air, Metanol dan Campuran Metanol-Air. Klorofil. 1(1) : 38-47.
- Aini. N., Iyan, S., Yusep, I. 2016. Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (*Benincasa hispida*) Dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi Yang Berbeda. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Alsuhendra, Ridawati, dan Mardianty. 2014. Pengaruh Proses Ekstraksi Terhadap Nilai pH , Kandungan Kalium, Dan Daya Terima Sari Buah Bligo. Jurnal Universitas Negeri Jakarta.
- Alwi, M.A., dan Lindemuthianingrum, U. 2011. Formulasi Media Tumbuh *Acetobacter xylinum* dari Bahan Limbah Cair Tape dan Air Kelapa Untuk Produksi Nata De Soycoco, Biolebes, 5 (2): 126-132
- Amiarsi, D., A. B. Arif, A. Budiyanto, dan W. Diyono. 2015. Analisis parametrik dan non parametrik pengaruh konsentrasi sukrosa dan amonium sulfat terhadap mutu nata de melon. Jurnal Informatika Pertanian. 24 (1) : 101 – 108.
- Anam, C. 2019. Mengungkap Senyawa pada Nata De Coco sebagai Pangan Fungsional. J Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 3(1):42
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of The AOAC. Washington. USA
- Aridya, N. D., Puspa A.P., dan Resti P. 2022. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Acetobacter xylinum* terhadap Kualitas *Nata de Banana* dari Limbah Pisang Ambon (*Musa acuminata*). Prosiding SEMNASBIO UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. ISSN : 2809-8447
- Arviyanti, E. dan Nirma Y. 2009. Pengaruh Penambahan Air Limbah Tapioka pada Proses Pembuatan Nata. Skripsi dipublikasikan. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Asp, N. G., Schweizer, Southgate and Theander. 1992. Dietary fiber analysis. London : Springer. 21p.
- Astawan, M. 2002. Cincau Hitam Pelepas Dahaga. Jakarta: Majalah Sedap Sekejap.
- Astuti, M. H., Suranto, dan Setyaningsih R., 2002. Pembuatan Nata De Cashew Dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa Dan Amonium Pospat, J. Biological Diversity, 2(2)

- Astuti, D. 2017. Kualitas dan Kadar Protein Nata Ekstrak Umbi Talas Dengan Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh dan Sumber Nutrisi (Kacang Hijau dan Kacang Merah). Naskah Publikasi Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Standarisasi Indonesia. 1995. Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) SNI 10-3719-1995. Sari Buah. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. Cara Uji pH (pH meter) SNI Nomor 06-6989.11-2004. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI Nata dalam Kemasan (SNI 4317-2018). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2022. Panduan Pengukuran pH Dengan Teknik Kalibrasi Dua Titik. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Bouyahya. 2016. Phytochemistry and Ethnopharmacology of *Ficus carica*. IJBCRR, 14(1): 1-12.
- Brownlee, I. A. 2011. The physiological roles of dietary fibre. Food Hydrocolloids, 25(2), 238–250.
- Budhiono, A., Rosidi, Taher H, dan Iguchi M. 1999. Kinetic aspects of bacterial cellulose formation in nata de coco culture system. Carbohydrate polymer, 40, 137 - 143.
- Budiarti. 2008. Pengantar Fisiologi Tumbuhan. Jakarta : Gramedia.
- Budiarti, S. R. 2008. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Ketebalan dan Rendemen Selulosa Nata de Soya. Jurnal MIPA,1(1)
- California Fig Advisory Board. Report, 1998.
- Chatterjee, A., Mondal J., Bhowmik R., Bhattachayra A., Roy H., Kundu S. 2015. In-Vitro Anti-oxidant And Antimicrobial Study Of *Ficus hispida*. Bengal School of Technology (A College of Pharmacy), Sugandha, Delhi Road, Hooghly-712102, West Bengal, India.
- Chawla, K., Mukhopadhyay, C., Gurung, B., Bhate,. P and Bairy. I. 2009. Bacterial 'Cell'. An ICMR short term studentship project from Kasturba Medical College, Manipal, Karnataka. Online J Health Allied Scs. 8.
- Dari, D. W., dan Junita D. 2020. Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 23(3): 532-541.

- Daulay, 2003. Studi Pengaruh Penambahan Stater dan Lama fermentasi terhadap Pembuatan *Nata de Aloe Vera* (Lidah Buaya). FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dayanti, R., Nafisah H, Zuraidah. 2021. Pengaruh penambahan Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Ketebalan *Nata de Pina*. Prosiding Semnas Biotik. Vol 9. No. 1. ISBN: 978-602-70648-3-6
- Dewi, N. 2013. Peluang Usaha Budidaya Buah Tin Raup Keuntungan Besar dari Bertanam Buah Tin. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Dhingra ,D., Mona M., Hradesh R., dan Patil. 2012. Dietary fibre in foods: a review. *Journal of Food Science and Technology*.
- Effendi, D., dan Utami, S. 2013. Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar dan Jenis Gula terhadap Tebal Lapisan dan Uji Organoleptik Nata Sebagai Petunjuk Praktikum Biologi KD 2.2 Semester Ganjil Kelas X. Biologi. FPMIPA IKIP PGRI Madiun.
- El Shobaki, F. A. 2010. Effect of Figs Fruit (*Ficus carica L.*) And its Leaves on Hyperglycemia in Alloxan Diabetic Rats. *World J. Dairy Food Sci.* 5 1.
- Fauzan, A. 2007. Pengaruh Penambahan Na-CMC dan Gula Pasir Terhadap Kualitas Sari Buah Nangka. Universitas Pekalongan : Jawa Tengah.
- Fifendy, M., D. H. Putri, dan S. S. Maria. 2011. Pengaruh penambahan touge sebagai sumber nitrogen terhadap mutu nata de kakao. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 3 (2): 165 - 170.
- Fitri, E., Noviar H. dan Vonny S. J. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) *JOM Faperta UR* 4 (1).
- Giorgio, P., 2000. Flavonoid as Antioxidant. *Journal National Product*, 63: 1035-1045.
- Gresinta, E., Pratiwi, R. D., Damayanti, F., dan Putra, E. P. 2019. Komparasi Yield Nata De Tomato Dengan Nata De Coco Berdasarkan Durasi Fermentasi. *IJIS Edu: Indonesian Journal of Integrated Science Education* 1(2): 169-174.
- Haigler, H. C and Weiner, 1991, *Biosynthesis and Biodegradation of Cellulose*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Hamad, A., Andriyani, N, A., Wibisono, H., Sutopo, H. 2011. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Terhadap Kondisi Fisik Nata De Coco. *12(2)*, 74–77.
- Hayati, M. 2003. *Membuat Nata de Coco*. Bandung: Adicita Karya Nusa. Hal 27-30.

- Ifadah, R.A., Joni Kusnadi, dan Sudarma D.W., 2016, Strain Improvement *Acetobacter xylinum* Menggunakan Ethyl Methane Sulfonate (EMS) sebagai Upaya Peningkatan Produksi Selulosa Bakteri, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Iguchi, M., Yamanaka, S. dan Budhiono, A. 2000. Bacterial Cellulose A Masterpiece Of Nature's Arts. *Journal Of Material Science* 35 261 - 270.
- Ismawanti, I., Baharuddin, M., dan Rizandi, W., 2013. Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat Terhadap Kadar Serat Dan Ketebalan Pada Nata De Soya Dari Limbah Cair Tahu. *Al-Kimia*. 1(1), 18-29.
- Januar. 2010. Penentuan Massa Glukosa Dan Waktu Fermentasi Terhadap Ketebalan *Nata De Rice*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Joseph, B., dan Raj, S. J. 2011. Pharmacognostic and Phytochemical Properties of *Ficus carica* Linn-An Overview. *International Journal of PharmTech Research*. Vol. 3. No. 1.
- Juwita, D. 2019. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum*, Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Nata De Pina. Skripsi. Universitas Medan Area.
- Kartika, F. Y. 2012. Pengaruh Penambahan Sumber N dan Sumber C Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Nata de boras dari Nira Lontar Menggunakan *Acetobacter xylinum*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 55 hal.
- Kiayi GS. 2018. Konsentrasi asam sitrat terhadap mutu sari buah mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(1): 29-36.
- Krystynowicz, A. and Bieleck, S. 2005. Biosynthesis of bacterial cellulose and its potential application in the different industries. *Polish Biotechnology*.
- Kusuma, D. P., Ratnawati, R., dan Sujuti, H. 2014. Pengaruh Polifenol Buah Tin (*Ficus carica* Linn.) terhadap Pembentukan Foam Cell pada Aorta Tikus (*Rattus norvegicus* L.) dengan Diet Aterogenik. Malang: Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.
- Latumahina, M., Awan, A., dan Rumahlatu, D. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Terhadap Uji Organoleptik pada Pembuatan Nata Buah Enau (Areng pinNata Merr). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan* 4(1): 29-37
- Lisnawati. 2014. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dari Berbagai Tingkat Kepolaran Pelarut, Skripsi Palu: FMIPA Kimia, Universitas Tadulako.

- Lukitasari, N., Ratnawati, R. dan Lyrawati, D. 2014. Polifenol Buah Tin (*Ficus carica Linn.*) Menghambat Peningkatan Kadar MCP-1 pada Tikus dengan Diet Tinggi Lemak. Vol.28. No1.
- Majesty, J., Argo, B. D., dan 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(1): 80-85.
- Maloringan, Y. G., Darmawan, A. N. 2017. Production of Nata De Coco Using Soaked Soybean Water as the Alternative Usage of Zwavelzuur Ammoniak (ZA). ICoA Conference Proceedings The 3rd International Conference on Agro-Industry 2016 "Competitive & Sustainable AgroIndustry: Value Creation in Agribusiness", Hlm 43-44.
- Manoi, F. 2007. Penambahan Ekstrak Ampas Nanas Sebagai Medium Campuran Pada Pembuatan Nata De Cashew. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. 18(1)
- Marlinda, M., dan Hartati, R. 2019. Optimalisasi Karakteristik *Nata de Banana* Skin Melalui Perubahan Konsentrasi *Acetobacter xylinum*. Jurnal Optimalisasi 5(2): 52-59.
- Maryam, Siti. 2015. Kadar Antioksidan dan IC50 Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) yang Difermentasi dengan Lama Fermentasi Berbeda. Proceedings Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V
- Maulani, T. R., Hakiki, D. N., dan Nursuciyoni. 2018. Karakteristik Sifat Fisikokimia *Nata De Taro* Talas Beneng dengan Perbedaan Konsentrasi *Acetobacter xylinum* Dan Sumber Karbon. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 28(3): 294-299
- Mehmet, C., dan Roizen M. F. 2009. Sehat Tanpa Dokter: Panduan Lengkap Memahami Tubuh Agar Tetap Sehat dan Awet Muda. Bandung: Qanita.
- Melliawati, R. 2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Penghasil Enzim. Protease. Pros Sem Nas Masy Biodiy Indon, 1.2. 184 – 188
- Mesomya, W., Pakpeankitvatana V., Komindr S., Leelahakul, P., Cuptapun Y., Hengawadi D., Tammarate P., dan Tangkanakul, P. 2006. Effect of Health Food from Cereal and Nata de Coco on Serum Lipids in Human. Journal of Nutraceutical and Fumetional Food 28(1): 23-28.
- Munawar. 2009. Bakteri Nata De Coco. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Munawwaro, S. 2009. Pengaruh pH Media dan Lama Fermentasi Terhadap Hasil *Nata De Coco* (Doctoral dissertation).

- Murray, R. K., Granner D. K., Mayes P. A., Rodwell V. W. 2003. Biokimia Harper. Edisi 25. Jakarta: EGC. p.25-58, 138-47, 170-8, 290-305, 632-43.
- Montolalu S. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Fakultas Peternakan.32 (5): 1-12.
- Nur'aini, H. dan Sari. 2016. Identifikasi Mutu Nata Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*) dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa. Jurnal Agritepa. 2 (2): 165-174.
- Nurfiningsih. 2009. Pembuatan *Nata de Corn* dengan *Acetobacter Xylinum*. Seminar Tugas Akhir S1. Semarang: Jurusan Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Nurhayati. 2006. Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata de Soya. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi. 7, 40-47.
- Nuri, A., Fitri F. 2012. Pewarna Alami Untuk Pangan. South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. Bogor: IPB.
- Pambayun, R. 2002. Teknologi Pengolahan Nata de Coco. Yogyakarta: Kanisius.
- Patria, A., Muzaifa, dan Zurrahmah. 2013. Pengaruh Penambahan Gula dan Amonium Sulfat terhadap Kualitas Nata de Soya. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 5 (3): 1- 5.
- Piluharto, B. 2003. Kajian Sifat Fisik Film Tipis Nata de Coco Sebagai Membran. Ultrafiltrasi. Kimia FMIPA. Universitas Jember.
- Pratiwi H., Yusran, Islawati, dan Artati. 2023. Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia (Ten.) Steenis*. BIOMA : JURNAL BIOLOGI MAKASSAR, 8 (2) : 65-74
- Pujiharto. 2017. Pemanfaatan Limbah Cair Agroindustri Tahu Untuk Pembuatan *Nata De Soya*. Modul Ipteks Bagi Masyarakat (IbM). Fakultas Pertanian Universitas muhammadiyah Purwokerto.
- Putri, S., Wahyu F., Cindy V., Dyah R., Zahra N., Zulfa S., dan Anjar R. 2021. Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku, dan Waktu Inkubasi pada Karakter Nata: Review. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 14, No. 1.
- Putriana, I., dan Siti, A. 2013. Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. Jurnal Pangan dan Gizi, 4(7): 29 -38.

- Rachmawati, N. A., Haryati, S., Munandar, A., Km, J. R. J., dan Pakupatan, S. B. 2017. Karakteristik *Nata de Seaweed* dengan Konsentrasi Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 7(2): 112-124.
- Rakhmawati R, dan Yunianta Y. 2015. Pengaruh proporsi buah : air dan lama pemanasan terhadap aktivitas antioksidan sari buah kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3(4):1682- 1693.
- Ratnawati, D. 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.
- Rif'anna, A. T., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2021. Ketebalan, Sifat Organoleptik Warna dan Tekstur Nata dari Sari Jambu Biji dengan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2) : 53-56
- Rizal, H. M., Dewi M. P., dan Abdullah S. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata De Corn*. *Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*. Hal 34-39.
- Rizal, R., M., Desak P. K. P., I., Made I. H. A., N. 2020. Uji Daya Hambat Ekstrak Buah Tin (*Ficus racemose Linn*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* ATCC 25923. *Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Teknologi Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Kampus Bukit Jimbaran* 9(1), 38–45.
- Rosalia, L., Akhmad M., dan Linda K. 2016. Aktivitas Antioksidan Nata De Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) Dengan Variasi Lama Ekstraksi Dan Berat Bunga Rosela. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1 (2): 107-115
- Rose, D., Ardiningsih, P., dan Idiawati, N. 2018. Karakteristik *Nata de Jackfruit* (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Variasi Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 7(4): 1-7
- Safitri, D. 2012. Stabilitas Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Sari Buah Duwet (*Syzygium cumini*). Bogor : IPB.
- Safitri, M. A. 2014. Pembuatan *Nata De Cassava* Dari Singkong (*Manihot Utilissima Pohl*) Untuk Skala Industri Rumahan.
- Salelatu J.L., Dominggus R. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Cita Rasa Nata de Salacca. *Biopendix*, Volume 3, Nomor 1, hlm. 46-52
- Santosa, B., Ahmadi dan Domingus T. 2012. Dextrin Concentration and Carboxy Methyl Cellulosa (CMC) in Making of Fiber-Rich Instant Beverage from Nata de Coco. *IEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE)*, 1(1).

- Santosa, B., Wignyanto, W., Hidayat N., dan Sucipto S. 2019. The quality of nata de coco from sawarna and mapanget coconut varieties to the time of storing coconut water. *J Food Sci.* 4:957-963.
- Saputera F dan Hidaiyanti R. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa varietas manga terhadap kualitas *nata de mango*. *Jurnal Agritepa.* (1): 128-135.
- Saragih. 2004. *Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Puspa Swara.
- Sarastani, D., Soewarno T. S., Tien R. M., Dedi F., dan Anton A. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* 13:149-156.
- Sari, M. T. I. P., dan Periadnadi N. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun dan Bubuk Teh, Kopi, dan Coklat Terhadap Fermentasi Nata De Coco. *J. Bio. UA,* 3(3), pp. 202-206
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. (2015). *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press
- Setiaji, B., Setyopratiwi, dan Cahyandaru, N. 2002. Peningkatan nilai tambah skim santan kelapa limbah pembuatan minyak kelapa sebagai substrat nata de coco. *Indonesia Journal of Chemistry* 2.3.pp. 167-172.
- Seumahu, C. A. 2005. *Analisa Dinamika Populasi Bakteri Selama Proses Fermentasi Nata De Coco Menggunakan Amplified Ribosomal DNA Restriction Analysis (ARDRA)*. Program Studi Bioteknologu. Sekolah Pasca Sarjana Insitut Pertanian Bogor. Indonesia. Tesis Master.
- Seumahu, C. A., Suwanto A., Maggy T., dan Suhartono. 2005. *Dinamika Populasi Acetobacter Selama Proses Fermentasi Nata De Coco*. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia.* Vol. 10, No. 2
- Shihab, M. Q., 2009. *Tafsir Al-Misbah Pesan, Kesan dan Keserasian Al-Quran Volume 1*. Jakarta: Lentera Hati. h.159.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sitorus, A. K. 2019. *Pengaruh Penambahan Fruktosa dan Waktu Fermentasi dengan Tauge Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Kualitas Nata de citrullus dari Buah Semangka (Citrullus lanatus)*. Doctoral dissertation, Institut Kesehatan Helvetia.
- Slatnar, A., Klancar, U., Stampar, F., dan Veberic, R. 2011. Effect Drying Figs (*Ficus carica L.*) on the Contents Organic Acids, and Phenolic Compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* Slonevia: University of Ljubljana.
- Sobir dan Amalya M. 2011. *20 Tanaman Buah Koleksi Eksklusif*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Soni, N., Mehta S., Satpathy G., dan Gupta R. K. 2014. Estimation of nutritional, phytochemical, antioxidant and antibacterial activity of dried fig (*Ficus carica*). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 158- 165.
- Sudirman, S. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Kangkung Air (*Ipomoea aquatic Forsk*). Skripsi. Jurusan perikanan dan ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiyana. 2020. Analisis Kualitas *Nata De Corn* Dari Ekstrak Jagung Kuning Muda Dengan Variasi Lama Fermentasi. *Indo. J. Chem. Res.*, 8(1), 79-8.
- Sulistyaningsih, D. R. 2010. Analisis Varian Rancangan Faktorial Dua Faktor RAL Dengan Metode AMMI. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang. 114 halaman.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Surabaya: UNESA Pres.
- Suripto, U. S. 2018. Identifikasi Mutu Pasca Panen *Nata de Coco* Berdasarkan Lama Perendaman dan Perebusan. *Inovasi Agroindustri* 1(1): 29-37.
- Suryani, A., Hambali E., dan Suryadarma P. 2005. Sari Industri Kecil Membuat Aneka Nata. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutanto, I., Ismid I. S., Sjarifuddin P. K., dan Sungkar S. T. P. 2013. Buku Ajar Parasitologi Kedokteran. Edisi Keempat. Jakarta: Badan Penerbit FK UI Jakarta.
- Syamsu, R. dan Mochammad E. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan Etanol Buah Tin (*Ficus carica*) Dengan Metode DPPH dan FRAP. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*; 15(1): 79-86
- Suzanni, M. A., Munandar, A., dan Saudah, S. 2020. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Nanas (*Ananas comosus*) dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Nata De Coco Dari Limbah Air Kelapa. *Jurnal Serambi Engineering* 5(2): 1043-1049
- Taufik, S. B., dan Riadi, A. 2015. Studi Pembuatan Nata Dari Kulit Pisang (*Nata De Banana Skin*), *Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian*, 17(2), 114-123.
- Tsalagkas, D. 2015. Bacterial Cellulose Thin-Film for Energy Harvesting Applications. Disertation. Simonyi Karoly Faculty of Engineering, Wood Science and Applied Arts, University of West Hungary. Hungary.
- Warsino. 2004. Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco. Jakarta : Agiomedial Pustaka.
- Weickert, M.O., dan Pfeiffer, A. 2008. Metabolic effects of dietary fiber consumption and prevention of diabetes. *J. Nutr.*, 138, 439–442.

- Widyaningrum, P., Mustikamungtyas, D., dan Prayono, B. 2017. Evaluasi Sifat Fisik Nata De Coco dengan Ekstrak Kecambah sebagai Sumber Nitrogen. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Sains dan Teknologi FMIPA. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Wibowo, R. S., dan Muhamad A. 2019. Alat Pengukur Warna Dari Tabel Indikator Universal pH Yang Diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino. Jurnal Edukasi Elektro. 3(2), 99-109.
- Yusmarini, P., Johan, V. 2004. Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen Terhadap Produksi *Nata De Pine*. Sagu. Vol.3. No. 1. Hal : 20-27.
- Yustinah. 2012. Pengaruh Jumlah Sukrosa Dalam Pembuatan Nata De Pina Dari Sari Buah Nanas. Jurnal Konversi. 1(1) : 29-36