

DAFTAR RUJUKAN

- Achmadi, A.D. 2015. Pengaruh Pendidikan Gizi Dengan Media Buku Saku Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dalam Pemilihan Jajan Anak SD Muhammadiyah 16 Surakarta. *Artikel Publikasi Ilmiah*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Akhmadi, N.R. & Sumarmiyati. 2015. Eksplorasi dan Karakterisasi Buah Kapul (*Baccaurea macrocarpa*) di Kabupaten Kutai Barat, Kalimantan Timur. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. Kalimantan Timur: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Kalimantan Timur.
- Alwi, M, Rahmiati, dan Umrah. 2011. Pemanfaatan Limbah Cair Tahu (Whey Tahu) Sebagai Media Tumbuh *Acetobacter xylinum* Untuk Memproduksi Nata. *Jurnal Biocelebes*. 5(2): 91-98.
- Buchanan, E.R & E.N. Gibbons. 1974. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Eight Edition. Waverly Press, INC. USA.
- Budiarti, R.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Ketebalan dan Rendemen Selulosa Nata de Soya. *Biospecies*. 1(1): 19-24.
- Dwijayanti, E., A.H. Alimuddin, dan M.A. Wibowo. 2014. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Sitotoksik Pada Kulit Batang Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*) Terhadap *Artemia Salina Leach* dengan Metode BSLT. *JKK*. 3(4): 6-10.
- Embuscado, M.E., J.S. Marks, dan J.N. BeMiller. 1994. *Bacterial Cellulose. I. Factors Affecting The Production of Cellulose by Acetobacter xylinum*. *Food Hydrocolloids*. 8 (5): 407-418.
- Eko. 2020. Buah Asli Kalimantan Tampui *Baccaurea macrocarpa* Miq. Mull. Arg. <https://www.planterandforester.com/2020/07/buah-asli-kalimantan-tampui-baccaurea.html?m=1>. Diakses tanggal 5 Juni 2021.
- Fahrurrozi, M. 2020. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* Pada Fermentasi Buah Nipah (*Nypa fructicans* wurmb.) Terhadap Kualitas Nata de Nipah Sebagai Materi Bahan Ajar Mata Kuliah Mikrobiologi Terapan. *Skripsi*. Jambi: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi.
- Fifendy, M. 2017. *Mikrobiologi*. Depok: Kencana.
- Fifendy, M., D.H. Putri., dan S.S. Maria. 2011. Pengaruh Penambahan Touge Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Mutu Nata De Kakao. *Jurnal Sainstek*. 3(2): 165-170.
- Gunawan, H., Sugiarti, M. Wardani, dan N. Mindawati. 2019. *100 Spesies Pohon Nusantara Target Konservasi Ex Situ Taman Keanekaragaman Hayati*. Bogor: IPB Press.
- Hamad, A. & Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata de Coco. *Momentum*. 9 (1): 62-65.

- Hamad, A., N.A. Handayani, dan E. Puspawiningtyas. 2014. Pengaruh Umur Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Produksi *Nata de Coco*. *Techno*. 15(1): 37-49.
- Iguchi, M., S. Yamanaka, dan A.J. Budiono. 2000. Electrically Conductive Transparent Papers Using Multiwalled Carbon Nanotubes. *Material Science*. 35: 261-270.
- Juwita, D. 2019. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum*, Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia *Nata de Pina*. *Skripsi*. Medan: Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2008. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.
- Krisdayanti. 2016. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* Pada Fermentasi Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus* haw.) Terhadap Ketebalan *Nata de Dragon Fruit Skin*. *Skripsi*. Jambi: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi.
- Lestari, P.B & T.W. Hartati. 2017. *Mikrobiologi Berbasis Inquiry*. Malang: Gunung Samudera.
- Lovia, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* pada Fermentasi Biji Nangka (*Arthocarpus integra* Merr.) Terhadap Kualitas *Nata de Arto*. *Skripsi*. Jambi: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi.
- Lusi, Periadnadi, dan Nurmiati. 2017. Pengaruh Dosis Gula dan Penambahan Ekstrak The Hitam Terhadap Fermentasi dan Produksi *Nata de Coco*. *Jurnal Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*. 4(1): 126-131.
- Majesty, J., B.D. Argo, dan W.A. Nugroho. 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Serat *Nata* Dari Sari Nanas (*Nata de Pina*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(1): 80-85.
- Malvianie, E., Y. Pratama, dan Salafudin. 2014. Fermentasi Sampah Buah Nanas Menggunakan Sistem Kontinu dengan Bantuan Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Institut Teknologi Nasional*. 2(1): 1-11.
- Moede, F.H., S.T. Gonggo, dan Ratman. 2017. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol dari Pati Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *J. Akad. Kim*. 6 (2): 86-91.
- Naomi, R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* pada Fermentasi Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris* (L.) Engl.) Terhadap Kualitas *Nata de Pedada*. *Skripsi*. Jambi: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi.
- Nugroho, D.A. & P. Aji. 2015. *Characterization of Nata de Coco Produced by Fermentation of Immobilized Acetobacter xylinum*. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*. 3: 278-282.

- Nurdyansyah, F. & D.A. Widyastuti. 2017. Pengolahan Limbah Air Kelapa Menjadi *Nata de Coco* Oleh Ibu Kelompok Tani di Kabupaten Kudus. *JKB*. 21 (11): 22-30.
- Pemerintah Provinsi Jambi. 2015. *Letak Wilayah dalam Provinsi Jambi*. web.jambiprov.go.id › site › jambiprov.go.id › profil. Diakses tanggal 2 September 2020
- Prabaningrum, H., A.S. Nugroho, dan F. Kaswinarni. 2018. Keanekaragaman Tumbuhan yang Berpotensi Sebagai Bahan Pangan di Cagar Alam Gebugan Semarang. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. 5 (2): 26-31.
- Putri, S.N.Y., W.F. Syaharani, C.V.B. Utami, D.R.Safitri, Z.N Arum, Z.S. Prihastari, dan A.R. Sari. 2021. Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku, dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata: Review. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(1): 62-74.
- Putriana, I. & S. Aminah. 2013. Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7): 29-38.
- Safitri, M.P., M.W. Caronge, dan Kadirman. 2017. Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas *Nata de Tala*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3: 95-106.
- Sakti, D.W dan G. Trimulyono. 2019. Pengaruh Penambahan Limbah Cair Industri Tahu Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Kualitas *Nata de Coco*. *LenteraBio*. 8(1): 36-43.
- Sari, Y.M., Asnurita, dan I.K. Budaraga,. 2017. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* Terhadap Mutu *Nata de Cucumber*. *Jurnal Pertanian UMSB*. 1 (2): 38-42.
- Sihmawati, R.R., D. Oktoviani, dan Wardah. 2014. Aspek Mutu Produk *Nata de Coco* dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 11 (2): 63-74.
- Syahrum & Salim. 2014. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Citapustaka Media.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2): 66-73.
- Tirtana, E., N. Idiawati, Warsidah, dan A. Jayuska. 2013. Analisa Proksimat, Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*). *JKK*. 2(1): 42-45.
- Wahyuni, S. & Jumiati. 2019. Potensi *Acetobacter xylinum* dalam Pembuatan *Nata de Syzygium*. *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*. 6 (2): 195-203.
- Windayani., Kasrina., dan A. Irwandi. 2018. Pengembangan Buku Saku Berdasarkan Hasil Eksplorasi Tanaman Obat Suku Rejang Kecamatan Merigi. *Jurnal Diklabio*. 2(1): 51-57.