

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, C. D., Yelmida, Zahrina, I., & Mutamima, A. (2021). Pembuatan *nata de cassava* dari limbah cair tapioka dengan menggunakan sumber nitrogen alami yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(2), 93–100.
- Alvina, S., Setiawaty, S., Zahara, S. R., & Muhammad. (2023). Pemberdayaan Pemuda Melalui Pemanfaatan Limbah Kulit Nanas Menjadi Produk *Nata De Pina*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Sosial*, 1(1), 21–26.
- Amiarsi, D. (2015). Analisis Parametrik Dan Non Parametrik Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Amonium Sulfat Terhadap Mutu *Nata De Melon*. *Informatika Pertanian*, 24(1), 101.
- Andrini, N., 2019. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Tauge (Phaseoulus radiatus) dan Penambahan Gula Merah terhadap Kualitas Nata de coco dan Nata de srikaya*. UIN Alaudin. Makassar.
- Anggrahini, S. (2007). Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan α -Tokoferol Dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau. *Agritech*, 27(4), 152–157.
- Arifiani, N., Sani, T. A., & Utami, A. Y. U. 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.
- AOAC. 1984. *Methods of Analysis*. Association of official Analytical Chemist, Washington D. C.
- AOAC. 2007. *Methods of Analysis*. Association of official Analytical Chemist. 18th edn. Washington D. C.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, (2023). *Produktivitas Buah Nanas di Provinsi Jambi 2023*. Jambi : Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). *Nata Dalam Kemasan*. BSN, Jakarta.
- Basalamah, N. A., Nurlaelah, I., & Handayani, H. (2018). Pengaruh Substitusi Ekstrak Kedelai Terhadap Karakteristik Selulosa Bakteri *Acetobacter xylinum* Dalam Pembuatan *Nata De Sweet Potato*. *Quagga : Jurnal Pendidikan Dan Biologi*, 10(01), 24.
- Bijaksana, A. R., Lukmayani, Y., & Kodir, R. A. (2020). Studi Literatur Potensi Aktivitas Antioksidan dari Kulit Buah Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr.). *Prosiding Farmasi*, 6(2), 1011–1016.
- Chaniago, R. (2017). *Karakteristik fisikokimia dan sensori nata kulit buah naga dengan variasi konsentrasi sukrosa dan waktu fermentasi* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Fifendy, M., Putri, D. H., & Maria, S. S. (2011). Pengaruh Penambahan Tauge Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Mutu *Nata De Kakao*. *Jurnal Saintek*, Vol III(no 2), 2085–8019.

- Fitriarni, D., Prawiro, I. S., Verawati, N., Hardiansyah, W., & Aprianti, D. (2019). Biosintesis dan Karakterisasi Selulosa Bakteri menggunakan Media Sari Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Kundur (*Benincasa hispida*). *Jurnal Selulosa*, 9(01), 1.
- Hamad, A., & Kristiono. (2013). Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi *Nata De Coco*. *Jurnal Momentum*, 9(1), 62–65.
- Harlis, H., Murni, P., & Muswita, M. (2015). *Acetobacter xylinum* terhadap Peningkatan Kualitas *Nata de Banana Skin* (*Utilization of Acetobacter xylinum to improve the quality of Nata de Banana Skin*). *Biospecies*, 8(1), 29–33.
- Hastuti, M., Andriyani, M., Wiedyastanto, A., Gisyamadia, D. S., & Margono. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Sebagai Sumber Nitrogen Alternatif Dalam Pembuatan *Nata De Lerry*. *Prosiding SNST Ke-8, m*, 1–5.
- Izzati, N., Irfan, I., & Rohaya, S. (2019). Variasi Penggunaan Jenis Bahan Baku (Air Cucian Beras dan Air Kelapa) dengan Penambahan Ekstrak Tauge Terhadap Rendemen dan Mutu Nata. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(2), 300–307.
- Kencana, Lutvia. (2022). *Pengembangan Buku Referensi Karakteristik Morfologi Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Varietas Queen Dan Varietas Cayenne Di Kebun Nanas Kediri*. Tulungagung: FTIK IAIN Tulungagung.
- Latunra, A. I., Baharuddin, & Tuwo, M. (2016). Respon Pertumbuhan Propagul Pisang Barangan (*Musa acuminata* Colla) dengan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau secara In Vitro. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(1), 104–108.
- Layuk, P., Lintang, M., & Joseph, G. H. (2012). Pengaruh waktu fermentasi air kelapa terhadap produksi dan kualitas *nata de coco*. *Buletin Palma*, 13(1), 41–45.
- Majesty. (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.
- Martianingsih, N., Sudrajat, H. W., & Darlian, L. (2016). Analisis Kandungan Protein Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap Variasi Waktu Perkecambahan. *Jurnal Ampibi*, 1(2), 38–42.
- Maulani, T. R., Hakiki, D. N., & Nursuciyoni, N. (2018). Karakteristik Sifat Fisikokimia Nata De Taro Talas Beneng Dengan Perbedaan Konsentrasi *Acetobacter Xylinum* Dan Sumber Karbon. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 295–300.
- Mawardah, C. M. G. (2018). Pengaruh Pemanfaatan Tauge (*Phaseolus aureus*) dalam Pembuatan *Nata De Yam* sebagai Penunjang Matakuliah Bioteknologi. *Prosiding Seminar Nasional Biotik 2018*, 563–568.
- Murtius, W. S., Asben, A., Fiana, R. M., & Nisa, I. K. (2021). Penggunaan Tauge Yang Berbeda Sebagai Sumber Nitrogen Pada Pembuatan Nata De Yam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), 104.
- Mutmainnah, H.-, & Renhoat, F. (2022). Pengaruh Jenis Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik *Nata De Sago*. *Bionature*, 23(2), 84.

- Pebriana, R. R., & Ganjari, L. E. (2018). Pembuatan *nata de corn* berdasarkan variasi kecambah kacang-kacangan sebagai sumber nitrogen organik. *BioSpektrum*, 1, 81–98.
- Prasetyo, H. I., Wijana, G., & Darmawati, I. A. P. (2023). Inventarisasi dan Karakterisasi Morfologi dan Agronomi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) pada Beberapa Sentra Produksi di Pulau Jawa, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 6(2), 405–412.
- Putranto, K., & Taofik, A. (2017). Penambahan ekstrak toge pada media *nata de coco*. *Jurnal ISTEK*, 10(2), 138–149.
- Putri, U. M., Ningrum, R. S., & Lindasari, W. (2018). Analisis Beta Karoten Pada Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) Varietas *Queen* dan *Cayenne* Menggunakan Spektrofotometri. *Seminar Nasional Sains, Teknologi Dan Analisis Ke-1*, 212–218.
- Putriana, I., & Aminah, S. (2013). Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(07), 29–38.
- Rosalia, L., Mustofa, A., & Kurniawati, L. (2017). 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.
- Safitri, M. P., Caronge, M. W., & Kadirman, K. (2017). Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen Dan Bibit Bakteri *Acetobacter xylinum* Terhadap Kualitas Hasil *Nata De Tala*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 95.
- Santosa, B., Rozana, R., & Astutik, A. (2021). Pemanfaatan sumber nitrogen organik dalam pembuatan *nata de coco*. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 52–60.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Syukroni, I., Yulianti, K., & Baehaki, A. (2013). Karakteristik *Nata de Seaweed* (*Euclima cottonii*) Dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut Gula Aren. *Fishtech*, 11, 1–8.
- USDA FoodData Central. (2023). *Sprouted mung beans, raw*. United States Department of Agriculture. Retrieved from <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169957/nutrients>.
- USDA FoodData Central. (2023). *Pineapple, queen, raw*. United States Department of Agriculture. Retrieved from <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169124/nutrients>.
- Wahyuni, S. (2019). Peningkatan Aspek Mutu *Nata de Coco* dengan Penambahan Ekstrak Tauge. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 2(2), 1572–1576.
- Weningsari, Dewi, E. R. S., & Ulfah, M. (2017). Karakteristik ketebalan dan kandungan sukrosa *nata de banana skin* dengan penambahan ekstrak tauge. *Seminar Nasional Sains Dan Entrepreneurship IV*, 582–589.

- Widiyaningrum, P., Mustikaningtyas, D., & Priyono, B. (2017). Evaluasi Sifat Fisik *Nata De Coco* Dengan Ekstrak Kecambah Sebagai Sumber Nitrogen. *Jurnal Biology Science and Education*, 234–239.
- Wijayanti, F., Kumalaningsih, S., & Effendi, M. (2022). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Asetat Glacial terhadap Kualitas *Nata dari Whey Tahu* dan Substrat Air Kelapa. *Jurnal Industria*, 1(2), 86 – 93.
- Yanti, N. A., Ahmad, S. W., Tryaswaty, D., & Nurhana, A. (2017). Pengaruh Penambahan Gula dan Nitrogen pada Produksi *Nata De Coco*. *Biowallacea*, 4(1), 540–545.
- Yustinah. (2012). Pengaruh Jumlah Sukrosa Pada Pembuatan *Nata De Pina* Dari Sari Buah Nanas. *Jurnal Konversi*, 1(1), 29–36.