

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyani, & Wicandra, D. (2019). *Kiat Praktis Budidaya Lebah Trigona (Heterotrigona itama)*. CV. Laduny Alifatama. Lampung.
- Afriliah, N., Taurina, W., & Andrie, M. (2022). *Karakterisasi Simplisia Madu Kelulut (Heterotrigona itama) Sebagai Bahan Baku Sediaan Obat Penyembuhan Luka*. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 26(3), 104–110. <https://doi.org/10.20956/mff.v26i3.20969>
- Akbar, R., Weriana, Siroj, R. A., & Afgani, M. W. (2023). *Experimental Research Dalam Metodologi Pendidikan*. 9(2), 465–474.
- Alpian, A., Yoga, Y. K., Nuwa, N., Yulianti, R., Joni, H., & Supriyati, W. (2022). *Identifikasi Jenis Tanaman sebagai Pakan Lebah Madu Kelulut (Trigona spp.) di KPHP Katingan Hulu*. *Jurnal Hutan Tropis*. 10(3), 277-283.
- Asera, F. U. (2018). *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Velve Pepaya (Carica papaya L.)* Skripsi. Universitas Mataram.
- Asri, M. T., & Wisanti. (2017). *Kualitas Nata de Coco Hasil Fermentasi dengan Jenis Stater dan Lama Inkubasi yang Berbeda*. *Prosiding Seminar Nasional Hayati V 2017*, 76–80.
- Asri, M. T., & Wisanti. (2017). *Pengaruh Lama Inkubasi dan Pemberian Bahan Pengempuk Terhadap Kualitas Nata De Coco*. *Laporan Penelitian Kebijakan FMIPA*. Universitas Negeri Surabaya.
- Azra, J. M., Setiawan, B., Nasution, Z., Sulaeman, A., & Estuningsih, S. (2023). *Kandungan Gizi dan Manfaat Air Kelapa terhadap Metabolisme Diabetes: Kajian Naratif*. *Amerta Nutrition*, 7(2), 317–325.
- Bethan, M. S., & Fadillah, H. N. (2018). *Proses Pembuatan Nata De Pina dari Limbah Kulit Nanas (Ananas Comusus L. Merr) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Bakteri Acetobacterxylinum*. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh November.

- Brooks, G. A. (2018). *The Science and Translation of Lactate Shuttle Theory*. *Cell Metabolism*, 27(4), 757–785. <https://doi.org/10.1016/j.cmet.2018.03.008>
- Darmawan, R., Juliastuti, S. R., Hendrianie, N., Qadariyah, L., Wiguno, A., Firdaus, A. P., Putri, I. N. M. D., Nurfia, I., Fitria, R. N., Nisa, R. A. K., & Akbar, A. F. (2022). *Pendampingan Pembuatan Pupuk Cair Berbasis Organik dan Aplikasinya terhadap Tanaman Uji secara Hidroponik*. *Sewagati*, 6(2), 1–11. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i2.24>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Juwita, Dwi. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Starter Acetobacter xylinum, Waktu Fermentasi terhadap Sifat Fisik dan Kimia Nata de Pina*. Skripsi. Universitas Medan Area.
- Edria, D., Wibowo, M., & K, E. (2015). *Pengaruh Penambahan Kadar Gula dan Kadar Nitrogen Terhadap Ketebalan, Tekstur, dan Warna Nata De Coco*. *Jurnal Pangan*, 3(1), 1–8.
- Effendi, D. S., & 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*. *Jurnal Pendidikan*, 19, 1–10.
- Farida, A., Rahmawati, R., Asnawi, H. S., & Saputra, A. A. (2021). *Pemberdayaan Pembuatan Nata Decoco Bahan Limbah Air Kelapa Pada Fatayat Nu Metro*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 4(1), 41–51.
- Febrianti, F., M, I. A., & Muflihati, M. (2020). *Bentuk Pintu Masuk Sarang Trigona Spp Di Kawasan Hutan Mangrove Surya Perdana Mandiri Kelurahan Setapak Besar Singkawang Utara*. *Jurnal Hutan Lestari*, 8(3), 620–627. <https://doi.org/10.26418/jhl.v8i3.42349>
- Galung, F. S. (2021). *Pengaruh Variasi Penambahan Gula terhadap Pembentukan Serat ( Ketebalan ) Nata De Langsung Lansium domesticum*. *Dewantara Journal Technology*, 1(2), 1–5.

- Gunawan, A., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2021). *Karakteristik Nata De Guava Peels dengan Variasi Konsentrasi Kulit Buah Jambu Biji (Psidium guajava) dan Lama Fermentasi*. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2), 25–37.
- Hakim, Safinah S., Siswadi, S., Rahmanto, B., Halwany, W., Lestari, F., (2021). *Sifat Fisikokimia dan Kandungan Mikronutrien Pada Madu Kelulut (Heterotrigena itama) Dengan Warna Berbeda*. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 39(1), 1–12.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). *Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri*. *Amina*, 1(3), 103–107.
- Harmoko, H., & Lokaria, E. (2022). *Pelatihan Pembuatan Nata de coco di Kelurahan Sumberharta, Kecamatan Sumberharta Kabupaten Musi Rawas Provinsi Sumatera Selatan*. *Jurnal Nauli*. 1(3). 52-58.
- Ibrahim, A., Rahmadi, A., & Prabowo, S. (2021). *Pengaruh Formulasi Karagenan dan EVSpectra(R) terhadap Sifat Organoleptik dan Penerimaan Pasar Produk Jelly Oximata*. *Jurnal of Tropical Agrifood*. 2(2), 53–58.
- Ifadah, R.A., Kusnadi, J., dan Wijayanti, S.D. (2016). *Strain Improvement Acetobacter xylinum Menggunakan Ethyl Methane Sulfonate (EMS) Sebagai Upaya Peningkatan Produksi Selulosa Bakteri*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 277-280.
- Indhira, S. (2017). *Peningkatan Protein dan Vitamin B melalui Pemberian Whey dan Lerry pada Produk Nata*. *Jurnal Info Kesehatan*. 15(2): 495-506.
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., & Komar, N. (2014). *Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata De Soya*. *Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1), 8–15.
- Ismawanti, Baharuddin, M., & Rizandi, W. (2013). *Pengaruh penambahan ammonium sulfat terhadap kadar serat dan ketebalan pada*. *Al Kimia*, 1(1), 18–29.
- Junardi, J., Febrina, A., & Verawati, V. (2022). *Pengaruh Perbedaan Formulasi Tauge Terhadap Produk Nata De-Coco*. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(2), 32–38. <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i2.5591>

- Kusmiati, E. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Nata De Cassava*. Skripsi. UIN Mataram.
- Latif, U. T. A., Andrini, N., & Nur, F. (2022). *Efektifitas Penambahan Gula Merah Sebagai Bahan Pengganti Gula Pasir Dalam Pembuatan Nata De Coco*. *CELEBES BIODIVERSITAS: Jurnal Sains dan Pendidikan Biologi*, 5(1), 67-70. <https://doi.org/10.51336/cb.v5i1.304>
- Latumahina, M., Awan, A., & 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. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol4issue1page29-37>
- 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.
- Melinda. 2015. *Fermentasi substrat cair fermentasi nata de coco*. [Makalah]. Program studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Nadiyah, I. R., & Farida, E. (2022). *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Total Gula, dan Serat Kasar Nata De Siwalan*. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(2), 178–185.
- Nurdin, G. M., Wahid, M., & Amaliah, N. (2023). *Diserfikasi Limbah Air Kelapa Menjadi Sirup, Cuka, Nata De Coco (SICUKO) Di Desa Katumbangan Lemo*. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat*, 4(3), 232–242. <https://doi.org/10.22219/janayu.v2i2.16075>
- Nurdyansyah, F., & Widyastuti, D. A. (2017). *Pengolahan Limbah Air Kelapa Menjadi Nata De Coco oleh Ibu Kelompok Tani di Kabupaten Kudus*. *Jurnal Universitas Sebelas Maret*. 21(Xi), 22–30.
- Pandey, M., Abeer, M. M., & Amin, M. C. I. M. (2014). *Dissolution study of bacterial cellulose (nata de coco) from local food industry: Solubility behavior & structural changes Inorganic nano-particles for drug delivery View project*. *Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(6), 89–93.

- Prastujati, A. U., Hilmi, M., Khusna, A., Sri, N., Wilujeng. (2023). *Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap kualitas fisik dan kadar antioksidan nata de dragon*. *Jurnal Ilmiah Agribos*. 21(1), 41–51.
- Purwandari, V., Zuhairiah, Marpaung, J. K., & Silitonga, M. (2020). *Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Menjadi Nata de Soya*. 7(2), 83–87.
- Putri, P. A., Romadhon, & Rianingsih, L. (2023). *Pengaruh Air Kelapa dan Penggunaan Suhu yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisik Agar-Agar Kertas Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(2), 19–25.
- Putri, S. N. Y., Syaharani, W. F., Utami, C. V. B., Safitri, D. R., Arum, Z. N., Prihastari, Z. S., & Sari, A. R. (2021). *Pengaruh Mikroorganism, Bahan Baku, Dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata: Review*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 62–74. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.47654>
- Putriana, I., & Aminah, S. (2013). *Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata De Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(7), 29–38.
- Rachmawati, F. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi Dan Bahan Pembusa Terhadap Kualitas Serbuk Nata De Coco Sebagai Suplemen Serat Pangan*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Rifanna, A. T., Pranomo, Y. B., & Hintono, A. (2019). *Ketebalan, Sifat Organoleptik Warna dan Tekstur Nata dari Sari Jambu Biji dengan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda*. *Teknologi Pangan*, 5(2), 53–56.
- Rizal, M.D., Pandiangan, D.M., Saleh A. (2013). *Pengaruh dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn*. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 34-39.
- Rohmah, S., Munandar, A., & Surilayani, D. (2022). *Karakteristik Nata De Seaweed dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut *Gracilaria sp.** *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 10(3), 133–142.
- Rose, D., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2018). *Karakteristik Nata de Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Variasi Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum**. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 1–7.

- Rosita, R., An'guna Bansa, Y., & Veronica, D. (2021). *Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Oleh Pkk Rt 49 Kenali Besar Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi*. Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat ), 5(2), 155–165.
- Safitri, M. P., Caronge, M. W., & Kadirman. (2017). *Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen dan Bibit Bakteri Acetobacter Xylinum terhadap Kualitas Hasil Nata De Tala*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3, 95–106.
- Safitri, V., Irmayeni, N., Putri, W. N., Putri, Z. S., & Rizki, F. (2021). *Pengembangan Varian Rasa Produk Nata De Coco dengan Menggunakan Jeruk ( Citrus Sinensis ) terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen*. Prosiding SEMNAS BIO, 2(1), 31–40.
- Sanjaya, V., Astiani, D., & Sisillia, L. (2019). *Studi Habitat Dan Sumber Pakan Lebah Kelulut Di Kawasan Cagar Alam Gunung Nyiut Desa Pisak Kabupaten Bengkayang*. Jurnal Hutan Lestari, 7(2), 786–798.
- Santosa, B., Wirawan, W., & Muljawan, R. E. (2019). *Pemanfaatan molase sebagai sumber karbon alternatif dalam pembuatan nata de coco*. TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 10(2), 61–69. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1641>
- Saraswati, H. (2020). *Kinetika Pertumbuhan Bakteri*. Modul Bioindustri. Esa Unggul. Bekasi.
- Sasmita, Y., Sukainah, A., & Wijaya, M. (2023). *Pengaruh Penambahan Madu Sebagai Sumber Karbon terhadap Fermentasi Spontan Biji Kopi Arabika Di Kabupaten Bantaeng*. PATANI (Pengembangan Teknologi Pertanian dan Informatika), 6(1), 11–17. <https://doi.org/10.47767/patani.v6i1.456>
- Septina, M., Pawhestri, S. W., Widiani, N., & Budi, R. (2019). *The Utilization of Rice Wastewater Combined With Red Dragon Fruit ( Hylocereus polyrhizus ) as Basic Ingredients of Nata De Leri*. Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati, 6(1), 62–69.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). *Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3), 224–231.

- Stefani Bethan, M., & Nur Fadillah, H. (2018). *Pembuatan Nata De Pina dari Limbah Kulit Nanas (Ananas Comusus L.Merr) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Bakteri Acetobacter Xylinum*. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Syukroni, I., Yuliati, K., & Baehaki, A. (2013). *Karakteristik Nata De Seaweed (Eucheuma cottoni) dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut Gula Aren*. *Fishtech*, 2(1), 1–8.
- Wahyuni, S. (2019). *Pengaruh Pemberian Air Jeruk Lemon Terhadap Kualitas Produk Nata de Coco*. *Journal of Biology Education, Science & Technology*. 2(2), 42–47.
- Wahyuni, S., & Jumiati. (2019). *Potensi Acetobacter xylinum dalam Pembuatan Nata de Syzygium*. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 6 (2), 195-203.
- Wardah, S., Suharto, S., & Lestari, R. (2022). *Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Produk Nata De Coco Dengan Metode Statistic Quality Control ( Sqc )*. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 9(2), 165-175 <https://doi.org/10.24853/jisi.9.2.165-175>
- Warella, J. C., Papilaya, P. M. dan Tuapattinaya, P. M. J. (2016). *Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Buah Gandaria*. *Biopendix*. 3(1). 33–39.
- Wulandari, E. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Inokulum dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Nata De Soya*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.