

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Al Awwaly, K. U., Puspawati, A., & Radiati, L. E. (2011). The Utilization of Different Starter and Incubation Time on Texture, Fat Content and Organoleptic Properties of Nata de Milko. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(2), 26-35.
- Andayani, R., L. Yovita, & Maimunah. (2008). Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum l*). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 13(1): 31-37.
- Arthadana, I.N. (2001). Kajian Proses Produksi Gelatin Tipe A Berbahan Baku Kulit Sapi Dengan Metode Perendaman Asam. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asnurita, Y. M. S., & Budaraga, I. K. (2017). Pengaruh Konsentrasi Starter Acetobacter Xylinum Terhadap Mutu Nata De Cucumber. *Jurnal Pertanian Umsb*, 1(2).
- Ayudiarti, D. L., Suryanti, S., Tazwir, T., & Paranginangin, R. (2007). Pengaruh konsentrasi gelatin ikan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas dan penerimaan sirup. *Jurnal Perikanan (Journal of Fisheries Sciences)*, 9(1), 134-141.
- Bäckdahl, H., Helenius, G., Bodin, A., Nannmark, U., Johansson, B. R., Risberg, B., & Gatenholm, P. (2006). Mechanical properties of bacterial cellulose and interactions with smooth muscle cells. *Biomaterials*, 27(9), 2141-2149.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI No. 01-4317-1996. Nata dalam kemasan. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Boer, Y. (2000). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia Miq*), *Jurnal Matematika dan IPA 1*, (1) hal 26- 33.

- Budhiyono A, B Rosidi, H Taher, M Iguchi. (1999). Kinetic Aspects of Bacterial Cellulose Formation in Nata De Coco Culture System. *Carbohydrate Polimer* (40): 137-143.
- Dahlan, S. (2008): Statistik untuk kedokteran dan kesehatan, Salemba Medika, Jakarta.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Gelatin Manufacturers Association of Asia Pasific. (2006). Amino Acid Composition. <http://www.Gmap-gelatin.com/aboutgelatin.comp.html>. diakses 4 November 2013.
- Gelse, K., Pöschl, E., & Aigner, T. (2003). Collagens Structure, Function, and Biosynthesis. *Advanced drug delivery reviews*, 55(12), 1531-1546.
- Gomez Guillen, M.C. and Montero, P. (2001). Extraction of gelatin from megrin (*Lepidor hombus boscil*) skin with several or formic acid. *J. Food Sci.* 66(2): 213– 216.
- Gómez Guillén, M. C., Giménez, B., López-Caballero, M. A., & Montero, M. P. (2011). Functional and bioactive properties of collagen and gelatin from alternative sources: A review. *Food hydrocolloids*, 25(8), 1813-1827.
- González Paramás, A.M., da Silva, F. L., Martín-López, P., Macz Pop, G., González Manzano, S., Alcalde Eon, C., & Santos Buelga, C. (2006). Flavanol Anthocyanin Condensed Pigments in Plant Extracts. *Food Chemistry*, 94(3), 428-436.
- Halib ,Amin,M.C.I.M., & Ahmad, I. (2012). Physicochemical Properties and Characterization of Nata de coco from Local Food Industries as a Source of Cellulose. *Sains Malaysiana*, 41(2), 205-211.
- Hashim, P., Ridzwan, M., Bakar, J., & Mat Hashim, D. (2015). Collagen in Food and Beverage Industries. *International Food Research Journal*, 22(1).
- Herawaty, N., & Moulina, M. A. (2016). Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis Sativus* L.). *Agritepa*, 2(1).

- Herutami, R. (2002). Aplikasi Gelatin Tipe A Dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera indica* L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Indriani, D., & Ela Turmala S, D. (2009). Pengaruh Perbandingan Sukrosa Dengan Glukosa Dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Soft Candy Stroberi (*Fragaria chiloensis* L). Doctoral dissertation. [Skripsi]. Fakultas Teknik Unpas.
- Ingrid, H. M., & Iskandar, A. R. (2016). Pengaruh pH dan Temperatur pada Ekstraksi Antioksidan dan Zat Warna Buah Stroberi. *Makara Journal of Science. Teknik Kimia Kejuangan*.
- Islami, M. M., Hendrawan, Y., & Sumarlan, S. H. (2016). Studi Konsentrasi Stater Dan Medium Perendaman Asam Asetat Terhadap Sifat Mekanis Dan Permeabilitas Membran Selulosa Nata De Banana Skin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1).
- Jagannath, A., Kalaiselvan, A., Manjunatha, S. S., Raju, P. S., & Bawa, A. S. (2008). The effect of pH, sucrose and ammonium sulphate concentrations on the production of bacterial cellulose (Nata-de-coco) by *Acetobacter xylinum*. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 24(11), 2593.
- Jaswir, I., Mirghani, M. E. S., Hassan, T., & Yaakob, C. M. (2009). Extraction and Characterization of Gelatin from Different Marine Fish Species in Malaysia. *International Food Research Journal*, 16, 381-389.
- Juniarti Departemen Biokimia, F. K. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder Dari Ekstrak Metanol Daun Surian Yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Makara Journal of Science*.
- Jus'at, I. (2014). *Analisis Regresi : Pengolahan Data Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: Publikasi Ilmiah UEU.
- Kesumawati, E., Hayati, E., & Thamrin, M. (2012). Pengaruh Naungan dan Varietas Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stroberi (*Fragaria* sp.) di Dataran Rendah. *Jurnal Agrista*, 16(1), 14-21.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45-54.

- Laras, F. A., & Priyono, S. (2013). Pengaruh Lama Penyimpanan Air Kelapa dan Konsentrasi Gula Pasir terhadap Karakteristik dan Organoleptik *Nata De Coco*. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, 2(2).
- Layuk, P., Lintang, M., & Joseph, G. H. (2016). Pengaruh Waktu Fermentasi Air Kelapa terhadap Produksi dan Kualitas Nata de coco. *Buletin Palma*, 13(1), 41-45.
- United States Department of Agriculture. (2015). Spraying Smarter Strengthens Strawberry Production. <https://nifa.usda.gov>. diakses 6 Januari 2015.
- Mardawati, E., Achyar, C. S., & Marta, M. D. H. (2008). Kajian aktivitas antioksidan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L) dalam rangka pemanfaatan limbah kulit manggis diKecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Penelitian Sains*, 15(8).
- Meryandini, A., Widosari, W., Maranatha, B., Sunarti, T. C., Rachmania, N., & Satria, H. (2010). Isolasi bakteri selulolitik dan karakterisasi enzimnya. *Makara Journal of Science*.
- Mikusanti, Elfita Elfita, Hotdelina (2012). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal of science Research*. 15(2) .
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol*, 26(2), 211-219.
- Musfiroh, E. & Syarief, S. H. (2009). Uji Aktivitas Peredaman Radikal Bebas Nanopartikel Emas dengan berbagai Konsentrasi sebagai Material Antiaging dalam kosmetik. *UNESA Journal of Chemistry*. Vol. 1. No. 2. (Online). (23 Oktober 2012, 09:35).
- Naidu, K. A. (2003). Vitamin C in Human Health and Disease is Still a Mystery. *Nutrition Journal*, 2(1), 7.
- Nur Avia. R, Sakinah. H, & Aris.M. (2017). Karakteristik *Nata de Sea Weed* dengan Konsentrasi Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 7(2). 112.

- Nurhayati, S. (2006). Kajian pengaruh kadar gula dan lama fermentasi terhadap kualitas nata de soya. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 7(1), 40-47.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova., (2005), In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae), *Acta Pharm*, 55 hal 207-214.
- Penelitian, B. (2013). Riset kesehatan dasar. *Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Peranginangin, R., & Mulyasari, S. A. Tazwir. (2005). Karakterisasi Mutu Gelatin yang Diproduksi dari Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) secara ekstraksi asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 11(4), 15-24.
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H. (2013). Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria Vesca L.*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 82-90.
- Rahmi, S. L., Tafzi, F., & Anggraini, S. (2012). Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn.*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 14(1).
- Riyana, R. (2008). Mutu dan Daya Simpan Air Kelapa (*Cocos nucifera L.*) yang Berpotensi Sebagai Minuman Isotonik. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 19(1).
- Rizal HM, DM Pandiangan dan A Saleh. (2013). Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata De Corn*. *Jurnal Teknik Kimia* (1): 34-39.
- Susiwi, S. (2009). GMP (Good Manufacturing Practices) Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. *FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung*.
- Siah, W. M., Faridah, H., Rahimah, M. Z., Tahir, S. M., & Zain, D. M. (2011). Effects of packaging materials and storage on total phenolic content and antioxidant activity of *Centella asiatica* drinks. *J. Trop. Agric. and Fd. Sc*, 39(1), 000-000.
- Sihmawati, R.R., & Oktoviani, D. (2014). Aspek Mutu Produk *Nata De Coco* Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Heuristic: Jurnal Teknik Industri*, 11(02).

- Tamimi A, Sumardi HS dan Hendrawan Y. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa Dan Urea Terhadap Karakteristik Nata De Soya Asam Jeruk Nipis – In Press. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* (3):1-10.
- Turkmen, N., Sari, F., & Velioglu, Y. S. (2005). The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables. *Food chemistry*, 93(4), 713-718.
- Treesuppharat, W., Rojanapanthu, P., Siangsanoh, C., Manuspiya, H., & Ummartyotin, S. (2017). Synthesis and characterization of bacterial cellulose and gelatin based hydrogel composites for drug delivery systems. *Biotechnology Reports*, 15, 84-91.
- USDA (United State Department of Agricultural) PR22. (2010). www.usda.com. [25 Maret 2015]
- Ververidis.F., Trantas.E., Douglas.C., Vollmer,G., Kretzschmar,G., & Panopoulos, N. (2007). Biotechnology of Flavonoids and other Phenylpropanoid-derived natural products. Part I:Chemical diversity, impacts on plant biology and human health. *Biotechnology journal*, 2(10), 1214-1234.
- Werdhasari, A. (2014). Peran antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59-68.
- Wewers, M, E., & Lowe, N. K (1990). A Critical view of visual analogue scales in the measurement of clinical phenomena. *Research in nursing & health*, 13(4),227-236.
- Wilson, R. C., & Jones, P. W. (1989). A comparison of the visual analogue scale and modified Borg scale for the measurement of dyspnoea during exercise. *Clinical Science*, 76(3), 277-282.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Wulandari, K., & Syaff'i, W. (2017). Efektifitas Ekstrak Kacang Kedelai (*Glycine max L. Mer*) Pengganti ZA Terhadap Kualitas Nata De Banana

Skin Sebagai Potensi Rancangan Lembar Kerja Siswa Dalam Pembelajaran Biologi Di SMA. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 4(1), 1-12.

- Yuniarifin, H., Bintoro, V. P., & Suwarastuti, A. (2006). Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas gelatin. *J. Indonesia Trop. Anim. Agric*, 31(1), 55-61.
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(4).
- Zambre, M., Chowdhury, B., Kuo, Y. H., Van Montagu, M., Angenon, G., & Lambein, F. (2002). Prolific regeneration of fertile plants from green nodular callus induced from meristematic tissues in *Lathyrus sativus* L.(grass pea). *Plant Science*, 163(6), 1107-1112.