

DAFTAR PUSTAKA

- Adebola, Corcoran & Morgan. (2014). Synbiotics: The Impact Of Potential Prebiotics Inulin, Lactulose and Growth Of Lactobacilli Probiotics. *Journal Of Functional Food*, 10, 75-84.
- Adiwijaya. (2013). Pembuatan Dan Analisis Biaya Produksi Nata De Pina Dengan Memanfaatkan Kulit Nanas Sebagai Bahan Baku. *Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Pekanbaru*, [Skripsi].
- Almatsier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anan'ina, N. A. (2009). Standardization of Inulin Extracted From Dahlia Single Tubers and Some Physicochemical properties of Inulin. *Pharmaceutical Chemistry Journal no.43 vol.3*, 157-160.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- [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.
- Asnurita, Y. M. S., & Budaraga, I. K. (2017). Pengaruh Konsentrasi Starter Acetobacter Xylinum Terhadap Mutu Nata De Cucumber. *Jurnal Pertanian Umsb*, 1(2).
- Ayustaningwarno, F., & Diponegoro, U. (2015). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi, (November).
- Azhar, M. (2009). Sainstek Vol. XII, nomor 1. *Inulin Sebagai Prebiotik*.
- 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. (1996). SNI 01-4317-1996. *Nata de Coco dalam Kemasan*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.

- Brownawell. (2012). Prebiotics and the Health Benefits of Fiber: Current Regulatory Status, Future Research, and Goals. *Journal Nutrition* 142, 962-974.
- Dewanti, F. K., & Rahayuni, A. (2013). *Substitusi inulin umbi gembili (Dioscorea esculenta) pada produk es krim sebagai alternatif produk makanan tinggi serat dan rendah lemak* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Effendi, A. M., Pratjojo, W., & Sumarni, W. (2012). Optimalisasi Penggunaan Enzim Bromelin dari Sari Bonggol Nanas dalam Pembuatan Minyak Kelapa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 1(1).
- 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).
- Gayathry, G. (2015). Production of 'Nata de Coco' - a natural dietary fibre product from mature coconut water using 'Gluconacetobacter xylinum' (sju-1). *International Journal of Food and Fermentation Technology*, Vol. 5, No. 2.
- 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.
- Herminiati, A. (2012). Umbi Dahlia : Potensi, Peranan, dan Prospek Pengembangannya. *Pangan*, Vol.21 No.4 Desember , 397-406.
- Husni, Samah & Ariati. (2008). Analisa Zat Pengawet dan Protein dalam Makanan Siap Saji Sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol.13, No. 1, 1-6.
- 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.

- Jamjami, J., & Novitasari, R. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Aren Dalam Dan Fermentasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Nutrisi Nata De Cassava. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1).
- Jus'at, I. (2014). *Analisis Regresi Pengolahan Data Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: Publikasi Ilmiah UEU.
- Kaur, A., & Kumar, R. (2015). Comparative Analysis of Parametric and Non-Parametric Tests. *Journal of Computer and Mathematical Sciences*, 6(6), 336–342.
- Kojima, Y. S. (1997). High rate production in static culture of bacterial cellulose from sucrose by a newly isolated *Acetobacter* strain. *Bioscience, biotechnology, and biochemistry*, 61(9), 1585-1586.
- Kurniawan, F. (2008). Sari Buah Nanas Kaya Manfaat: Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen. *Sinar Tani edisi*, 13-19.
- Kusharto. (2006). Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 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.
- Mahmud M.K, Hermana, Zulfianto, Rozanna R, Apriyantono, Ngadiarti I, Hartati B, Bernadus, Tinexcellly. (2011). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Majesty J, Dwi A.B, Agung N.W. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Dari Sari Nanas. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem Vol. 3 No. 1*, 80-85.
- Mangunwidjaja, D. M. (2014). Pengaruh konsentrasi enzim dan waktu hidrolisis enzimatis terhadap mutu frukto-oligosakarida dari inulin umbi dahlia (*Dahlia pinnata*). *E-Jurnal Agroindustri Indonesia*. 3(1), 190–201.
- Meryandini, A., Widosari, W., Maranatha, B., Sunarti, T. C., Rachmania, N., & Satria, H. (2010). Isolasi bakteri selulolitik dan karakterisasi enzimnya. *Makara Journal of Science*.

- 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. (2006). Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Soya. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 40-47.
- Nurhidajah, A. M., Sardjono, M. A., & Marsono, Y. (2015). Kadar serat pangan dan daya cerna pati nasi merah yang diperkaya kappa-karagenan dan ekstrak antosianin dengan variasi metode pengolahan. *The 2nd University Research Coloquium*, 2407-918.
- PERSAGI. (2009). *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Purwijantiningsih, E. (2016). Pengaruh jenis prebiotik terhadap kualitas yogurt probiotik. *Journal of Biota*, 12(3).
- R. R Sihmawati, D Oktoviani, Wardah. (2014). Aspek Mutu Produk Nata De Coco Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Jurnal Teknik Industri Heuristic vol 11 no 2*, 63-74.
- 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, Pandiangan DM, Saleh A. (2013). Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Corn. *Jurnal Teknik Kimia No. 1, Vol. 19*, 34-39.
- Roberfroid, B. (2007). Prebiotics: The Concept Revisited. *The Journal of Nutrition, Vol. 137, No. 3*, 830S-837S.
- Sandiya, A. A. (2014). Determinasi inulin dalam sampel ekstrak umbi dahlia (*Dahlia spp L.*) yang ditamam pada media tanah dan polybag dengan metode klt- densitometr. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*. 2(2), 199–204.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra No. 75 th. XXIII ISSN 0215-9511*, 35-40.
- Sari, R., & Listyorini, T. (2013). Analisis Statistik untuk Pengukuran Nilai Pembelajaran Logika Informatika. *Jurnal SIMETRIS*, 4(1), 71–81.

- Setiarto, Widhyastuti, Saskiawan & Safitri. (2017). Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin Pada Proses Fermentasi Oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus*. *Biopropal Industri Vol.8 No.1*, 1-17.
- Sihmawati, R.R., & Oktoviani, D. (2014). Aspek Mutu Produk *Nata De Coco* Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Heuristic: Jurnal Teknik Industri*, 11(02).
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan Vol. 13*, 38-44.
- Styawati, N. E. (2014). Pengaruh lama fermentasi *Trametes sp.* terhadap kadar bahan kering, kadar abu, dan kadar serat kasar daun nenas varietas Smooth cayene. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(1).
- Suarti, B., & Riadi, A. (2015). Studi Pembuatan Nata Dari Kulit Pisang (Nata De Banana Skin). *Jurnal Ilmu Pertanian" Agrium"*, 18(2).
- Susana. (2012). Enriched Dairy Beverage Milk. *Food Review Indonesia Vol VII/No.6*.
- T. Barclaya, M. G. (2010). Inulin - a versatile polysaccharide with multiple pharmaceutical. *J. Excipients and Food Chem. 1 (3)*.
- 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.
- Umam, Anindhita & Lilik. (2011). Pengaruh Penggunaan Persentase Starter Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Tekstur, Kadar Lemak dan Organoleptik Nata De Milko. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 26-35.
- Valeria, M. C. (2011). The Importance Of Probiotics In Functional Foods And Clinical Practice. *Food and Nutrition Sciences*, 2: 133-144.
- Waspodo, I. S. (2001). Efek Probiotik, Prebiotik dan Symbiotik Bagi Kesehatan. *Artikel Kompas*, 30.
- Wewers & Lowe. (1990). A Critical Review of Visual Analogue Scales in The Measurement of Clinical Phenomena. *Research in Nursing & Health*, 13(4), 227-236.
- Widanti, A. M. Y. A. (2014). Uji penyimpanan nata de coco pada berbagai kemasan plastik. *Jurnal Joglo*, 27(1)

- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Harmayani dan Nurismanto. (2011). Karakteristik Dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea* spp.). *AGRITECH, Vol 31, No.4*, 378-383.
- Wiwiek, Rizki, Sulistyaningsih & Ida. (2015). Inulin dari Akar Jombang (*Taraxacum officinale* Webb.) Sebagai Prebiotik dalam Yoghurt Sinbiotik. *IJPST No.3 Vol.2*, 83-89.
- Zuhra, C. (2006). *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatra Utara: Skripsi.