

DAFTAR PUSTAKA

- Anastasia, N. dan A. Eddy.2008. *Mutu Nata de seaweed dalam Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis*.Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Anderson JW, Deakins DA, Bridges SR. 1990. *Soluble Fiber, Hypocholesterolemic Effects and Proposed Mechanisms*. In: Kritchevsky D, Bonfield C and Anderson JW, editor.
- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Anonymous. 1994. *Precise Color Communication*. Ramsey, N.J. Minolta Corp. Instrument Systems Division. 49 p.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Sudadi dan W. Atmaka, 2000.*Cara dan Dosis Penggunaan Abu Jerami Padi Untuk meningkatkan Hasil Kedelai Pada Tanah Masam*. Dikutip dari http://pertanian.uns.ac.id/~agronomi/agrosains/cara_dos_abujerami_sudadi.pdf. Diakses tanggal 18 Juni 2019.
- Budiman, M.H. 2008. *Uji stabilitas fisik dan aktivitas antioksidan sediaan krim yang mengandung ekstrak kering tomat (Solanum lycopersicum L.)*. Skripsi.Departemen Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. UI.Depok.
- Cahyono ,B. 1998. *Tomat Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Henderson, S. M. and R. L. Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering*.3 rd ed. The AVI publ. Co., Inc, Wesport, Connecticut, USA.
- Collado, L.S. 1986. *Nata Processing and Problem of The Industry In The Philippines*. Dalam F., Yanagida, Y., Takal, S., Kato, dan Y., Ando (ads). NODAI Research Institute. Japan.
- Dalimartha, S dan F. Adrian. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya. Depok.
- Davies, J. 2000. *Tomatoes and Health*. Journal of Social Health. June : 120(2) : 81-82.
- DeMan, M. J. 1999. *Principles of Food Chemistry*.Third Edition.Aspen Publisher.Inc. Gaithersburg. Maryland.

- Dinas Pertanian Kabupaten Mojokerto. 2005.
- Djajati, S., U. Sarofa dan S. A. 2009. *Pembuatan nata de manggo (kajian: konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi)*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Fardiaz.S. 1989. *Mikrobiologi Pangan* I.180-195, 223-224. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Franceschi, S., E. Bidoli, C. LaVeccia. R. Talamini, B. D'Avanzo, and E. Negri. 1994. *Tomatoes and Risk of Digestive-tract Cancers*. International Journal of Cancer. 59: 181-184.
- Gann, P. H., J. Ma, E. Giovannucci, W. Willett, F. M.Sacks, C. H. Hennekens, and M. J. Stampfer. 1999. *Lower Prostate Cancer Risk in Men with Elevated Plasma Lycopene Levels : Results of A Prospective Analysis*. Cancer Research Journal. 59(6) : 1225-1230.
- Gokmen, V. dan Senyuva, H.Z. 2007. *Acrylamide formation is prevented by divalent cations during the maillard reaction*. Food Chemistry. 103: 196-203.
- Gsianturi. 2003. *Tentang serat makanan*. www.gizi.net.
- Handadari, D., Suranto dan R. Setyaningsih. 2003. *Kajian pembuatan nata de cashew dengan variasi konsentrasi substrat dan inokulum*. Jurnal jurusan biologi FMIPA Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hartati dan Palennari, M. 2010. *Pengaruh Umur Biakan Acetobacter Cylinum terhadap Rendemen Nata Aren*. Jurnal Chemical Vol. 11 Nomor 1: 65 -70.
- Hidayat, N., Masdiana C.P dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta.
- Hubies, M. 1996. *Formulasi Nata de Pina*. Buletin Teknologi & Indutri Pangan, ISSN 216-2138 Vol : VII No : 2. Institut Pertanian Bogor.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed*. Maryland: Aspen Pub.
- Ifadah, R.A., Joni Kusnadi, dan Sudarma D.W. 2016. *Strain Improvement Acetobacter xylinum Menggunakan Ethyl Methane Sulfonate (EMS) sebagai Upaya Peningkatan Produksi Selulosa Bakteri*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Jung, H.C. and Wells, W.W. 1997. *Spontaneous Conversion of L-Dehydroascorbic Acid to L-Ascorbic Acid and L-Erythroascorbic Acid*. Biochemistry & Biophysic Article. 355 (1) :9-14.

- Kanetro, B. dan Hastuti, S. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Unwama Press. Yogyakarta.
- Kartika B, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kritchevsky, D. 1994. *Dietary fiber in health and disease*. AACC.
- Krystynowicz, A. 2005. *Molecular Basis of Celullose Biosynthesis Disappearance in Submerged Culture of Acetobacter xylinum*. Acta Biochimica Polonia, 52 (3): 691-698.
- Majesty, J., Argo, B. D., & Nugroho, W. A. 2015. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Nata dari Sari Nanas (Nata de Pina)*. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistemol, 3(1) : 80-85.
- Matz. 1962. *Teknologi Pengolahan Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Maulida, D dan Zulkarnaen, N. 2010. *Ekstraksi Antioksidan (Likopen Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solven Campuran, N-Heksana, Aseton, Dan Etanol*. Jurnal. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Moat, A.G. 1988. *Microbial Physiology*. New York. John Wiley and Sons, Inc.
- Moss, MO dalam Suryani. 2009. *Food Microbiology*. Cambridge : Royal Society of Chemistry.
- Mustofa, A. 2007. *Perubahan Sifat Fisik, Kimia, dan Biologi Tanah Pada Hutan Alam yang Diubah Menjadi Lahan Pertanian di Kawasan Taman Nasional Gunung Leuser*. (Skripsi). Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Naufalin, R. dan C. Wibowo. 2004. *Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Tepung Tapioka untuk Pembuatan Nata de Cassava : Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 15 (2) : 153-158.
- Natalia, R.D., dan S. Parjuningtyas. 2009. *Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai bahan Baku pembuatan Nata de tomato*. Jurnal. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nisa, F.C. 2002. *Penurunan Tingkat Pencemaran Limbah Cair (Whey) Tahu pada Produksi Nata de Soya (Kajian Waktu Inkubasi)*. Jurnal Teknologi Pertanian 3: 93 –101.

- Nugraheni, M. 2007. *Pengaruh ekstrak kecambah kacang hijau sebagai sumber nitrogen pada pemanfaatan limbah tahu terhadap karakteristik nata de soya mentah dan limbahnya*. Teknologi dan Kejuruan, 30(20): 185-195.
- Nurhayati, S. 2006. *Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Soya*. Dalam Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi. Universitas Terbuka. 7 (1) 40-47.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius Yogyakarta.
- Pratiwi, Ratih. 2010. *Modifikasi Pati Garut Dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi- Pendinginan (Autoclaving-Cooling) Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor.
- Pusat data dan sistem informasi pertanian sekretariat jenderal kementerian Pertanian, 2014.
- Rahardyan, D.N. 2009 dan Sulvia.2009. *Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata de Tomato*” Seminar Tugas Akhir S1 Jurusan Teknik Kimia UNDIP 2009”.
- Rahayu, E.S. 2005. *Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam Edible Coating Yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat*. Jurnal Teknologi Pertanian. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Samarinda. Vol. 6.No. 1.Hal :1-6.
- Rudito. 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Said, E.G. 1987, *Mikrobiologi Penerapan Teknologi Fermentasi*, PT. Medyatama Perkasa, Jakarta.
- Sih Handayani. 2002. *Penanganan Air Limbah Melalui Usaha Industri Nata de Soya*, UNS, Surakarta.
- Sidharta., Souisa, M.G, dan F. Sinung. 2006. *Pengaruh Acetobacter xylinum dan Ekstrak Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) Terhadap Produksi Nata dari Substrat Limbah Cair Tahu*. Biota Fakultas Biologi, Universitas Atmajaya, Yogyakarta.
- Sinaga, R.M. 1984. *Hubungan kematangan dan pengepakan terhadap kerusakan buah tomat pada pengangkutan*. Laporan Hasil Penelitian Balit: Horti. Lembang 1982/1983: 54-60.
- Somaatmadja. 1985. *Peningkatan produksi kedelai melalui perakitan varietas*, hal 243-259. Dalam: S. Somaatmadja, M. Ismunadji, Sumarno, M.

Syam, S.O. Manurung dan Yuswadi (Eds.). Kedelai. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.

Stanbury, P.F and Whitaker, A. 1984. *Principles of Fermentation Technology*. Pergamon Press. New York.

Styaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, MP. 2010. *Analisa sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

Suarsini, Endang. 1999. *Budidaya Nata*. Malang. FMIPA IKIP Malang.

Sudarmadji, S. B., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sulandra, K., M. Nada, P. Sarjana, dan Ekawati. 2000. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Pupuk ZA dan NPK Terhadap Produksi Serta Karakteristik Nata de coco*. Laporan Penelitian. Universitas Udayana Kampus Bukit Jimbaran. Denpasar.

Suliantari, dan C.C, Rahman, A., S. Fardiaz, W.P. Rahayu, Nuwitri. 1983. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.

Suryani, Ani. 2005. *Membuat Aneka Nata*. Penebar Swadaya. Depok.

Sutanto R, Steffie dan Aritina R. 2013. *Pengaruh pemberian pH substrat terhadap kadar serat, vitamin C dan tingkat penerimaan nata de cashew (Anacardium occidentale L)*. Journal Nutriin Collage. 2 (1): 200-206.

Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4317-1996. *Nata Dalam Kemasan*. Standar Nasional Indonesia.

Tahir, L. 2008. *Arti Penting Kalibrasi pada Proses Pengukuran Analitik*, Laboratorium Kimia Dasar FMIPA, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Trisnawati Y. dan Setiawan A.I. 1994. *Tomat Pembudidayaan Secara Komersial*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Trisnawati, Y, dan A.I.,Setiawan. 2005. *Tomat Budidaya Secara Komersial*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Tsuchida, Takayasu and Fumihiro Yoshinaga. 1997. "Production of Bacterial Cellulose by Agitation Culture Systems" Pure & Appl. Chem 69 (11) : 2453– 58.

- Tugiyono, H. 2001. *Bertanam Tomat*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tonucci, L., M.J. Holden, G.R. Beecher, F. Khacik, C.S. Davis, and G Mulokozi. 1995. "carotenoid content of thermally processed tomato based food product". *J. Agric, Food Chem.* (43) : 579-586.
- Vincent, E. dan M. Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia Edisi Kedua*. ITB Press, Bandung.
- Wasonowati, C. 2011. *Meningkatkan pertumbuhan tanaman tomat (Lycopersicum esculentum Mill.) dengan sistem budidaya hidroponik*. *Agrovigor Vol 4 (4)* : 21-28.
- Wijayanti ,E dan Susila, Anas D. 2013. *Pertumbuhan dan Produksi Dua Varietas Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.) secara Hidroponik dengan beberapa Komposisi Media Tanam Bul*. *Agrohorti 1 (1)* : 104 - 112 (2013).
- Winarno, F.G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarsi. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Zikria, R. 2014. *Outlook Komoditi Tomat, ISSN 1907-1507*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian 2014. Diakses : 20 Desember 2018.