

DAFTAR PUSTAKA

- Agung S. Bakti. 1986. *Penggunaan Nira Kelapa, Nira Aren, dan Tetes Tebu Pada Fermentasi Nata De Coco*. Skripsi Teknologi Pertanian UGM Yogyakarta.
- Girsang, P. dan Siahaan, D. 1992. *Kelayakkan Usaha Nata De Coco Menggunakan Molina, Manggar*. No 1 (15).
- Hasnelly, Sumartini, Dewi. 1997. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sacharomyces cereviceae dan Ammonium Fosfat Pada Pembuatan Nata Kulit Nenas*. Prosiding Seminar Teknologi Pangan.
- Hidayat, PadagaC., Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industry*. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- [http :// www. aneahira.com / bakteri – Acetobacter-xylinum. htm](http://www.aneahira.com/bakteri-Acetobacter-xylinum.htm). 2011. Diakses 20 Desember 2011.
- [http :// bisnisukm. com / Pembuatan- nata- de- pina. html](http://bisnisukm.com/Pembuatan-nata-de-pina.html). 2010 Diakses 10 Januari 2012.
- [http :// muhtaufiqmunawar. blogspot. com /2009/02/pohon-kelapa-termasuk-dalam-keluarga-html](http://muhtaufiqmunawar.blogspot.com/2009/02/pohon-kelapa-termasuk-dalam-keluarga-html)). Diakses 15 Maret 2012.
- [http : lab. tekim. undip. ac. id/ mikrobiologi / files / 2012 / 03 / nata. pdf](http://lab.tekim.undip.ac.id/mikrobiologi/files/2012/03/nata.pdf). Diakses 10 Februari 2012.
- [http : staff. uny. ac. id / sites / default / files / 132001805 / laporan % 20 nata. doc](http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/132001805/laporan%20nata.doc) Diakses 5 Januari 2012.
- [http :// id. wikipedia. org / wiki / Nanas](http://id.wikipedia.org/wiki/Nanas) Diakses 11 Januari 2012.
- [http : pustakablog. wordpress. com / 2012](http://pustakablog.wordpress.com/2012) Diakses 20 Februari 2012.
- [http :// all4webs. com / m / b / padmawati/ Kandungan gizi dari buah nenas](http://all4webs.com/m/b/padmawati/Kandungan_gizi_dari_buah_nenas). Diakses 17 januari 2012.
- Lapuz, M.N. , Gullardo F. G, and Palo M.A. 1967. *The Nata Organism Cultural Requiretments Charateristic and Identify, The Philipines Journal of Science*. 9:2.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Nata De Pina*. Media Komunikasi dan Informasi Pangan. 33(9) : 39-44.
- Natalia, RD, dan Sulvia P. 2009. *Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata De Tomato*. Semarang.
- Rahayu, ES. 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.

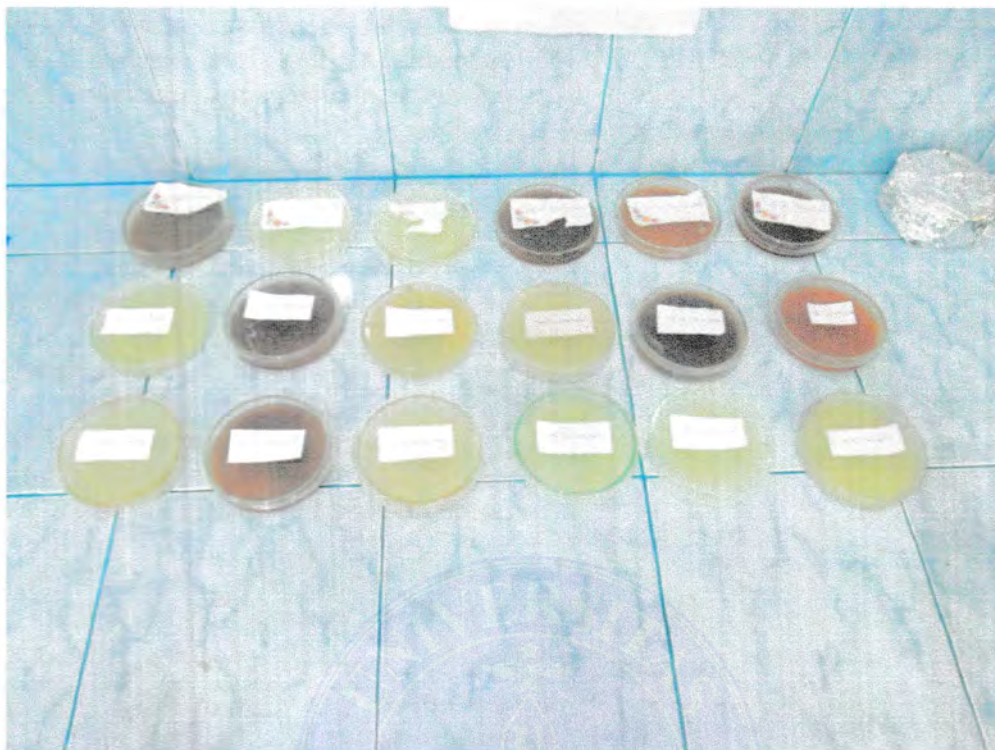
- Ratnawati, D. 2007. *Kajian Variasi Kadar Glukosa Dan Derajat Keasaman (pH) Pada Pembuatan Nata De Citrus Dari Jeruk Asam (Citrus Limon. L) Jurnal Gradien Vol.3 No.2 Juli 2007 : 257-261.*
- Rony,P. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa.* Penebar Swadaya. Bogor.
- Rukmana, R. 1996. *Nenas Budidaya Pasca Panen.* Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. *Dari Limbah Menjadi Rupiah.* Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata de Coco.* Puspa Swara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Bharyono, dan Suharti. 1997. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian.* Yogyakarta : Liberty.
- Sunarso. 1992. *Pengaruh keasaman terhadap ketebalan felikel Nata de Coco.* Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.
- Suratiningsih, S. (1994). *Pengaruh penambahan kadar gula terhadap ketebalan felikel nata de pina dari kulit nenas.* Semarang : Duta Farming. 29 (XII).
- Susanto, T. 2000. *Pembuatan Nata De Pina dari Kulit Nenas Kajian Dari Sumber Karbon dan Pengenceran Medium Fermentasi.* Jurnal Teknologi Pertanian. 58-66.
- Steenis, V, C, G, G, J, Dr. 1987. *Flora.* PT Pradnya Paramita. Jakarta
- Tahir, I, Sumarsih, dan Shinta, DA. 2008. *Kajian Penggunaan Limbah Buah Nanas Lokal (Ananas comossus, L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata.* Yogyakarta.

Lampiran 1

Tabel 1. Data Hasil Pengaruh Konsentrasi Gula Pada Proses Fermentasi Pembentukan Nata Dari Buah Nenas (*Ananas comosus*).

No	Perlakuan gula	Ulangan	Suhu	Bau	pH	Keterangan
1	Kontrol	1	28°C	Tengik	6	Kecoklat-coklatan
		2	28°C	Tengik	8	Kecoklat-coklatan
		3	28°C	Asam	7	Putihkekuning-kuningan
2	5 gr	1	28°C	Tengik	7	Coklat muda
		2	27,5°C	Tengikkeasaman	5	Putihkekuning-kuningan
		3	28°C	Asam	8	Putihkekuning-kuningan
3	10 gr	1	28°C	Asam	4	Putihkekuning-kuningan
		2	28°C	Tengik	6	Kecoklat-coklatan
		3	29°C	Tengik	7	Coklat muda
4	15 gr	1	28°C	Asam	4	Putihkekuning-kuningan
		2	28°C	Tengikkeasaman	8	Kuning muda
		3	28°C	Asam	3	Putihkekuning-kuningan
5	20 gr	1	28°C	Tengik	6	Kecoklat-coklatan
		2	28°C	Asam	4	Putihkekuning-kuningan
		3	28°C	Asam	4	Putihkekuning-kuningan
6	25 gr	1	29°C	Tengik	7	Coklat muda
		2	28°C	Tengik	8	Kecoklat-coklatan
		3	28°C	Asam	4	Putihkekuning-kuningan
7	30 gr	1	28,5°C	Tengik	6	Coklat tua
		2	28°C	Tengik	6	Coklat muda
		3	28°C	Asam	4	Putih kekuning-kuningan

Lampiran 3. Hasil dari fermentasi nata dari buah nenas (*Ananas comosus*)



Gambar 13. Hasil penelitian fermentasi nata dengan perlakuan variasi gula dan waktu fermentasi selama 7 hari.

Keterangan dari gambar diatas :

Untuk perlakuan gula 5 gr

- V1.U1 berwarna coklat muda
- V1.U2 berwarna putih kekuning-kuningan
- V1.U3 berwarna putih kekuning-kuningan

Untuk perlakuan gula 10 gr

- V2.U1 berwarna putih kekuning-kuningan
- V2.U2 berwarna kecoklat-coklatan
- V2.U3 berwarna coklat muda

Untuk perlakuan gula 15 gr

- V3.U1 berwarna putih kekuning-kuningan
- V3.U2 berwarna kuning muda
- V3.U3 berwarna putih kekuning-kuningan

Untuk perlakuan gula 20 gr

V4.U1 berwarna kecoklat-coklatan

V4.U2 berwarna putih kekuning-kuningan

V4.U3 berwarna putih kekuning-kuningan

Untuk perlakuan gula 25 gr

V5.U1 berwarna coklat muda

V5.U2 berwarna kecoklat-coklatan

V5.U3 berwarna putih kekuning-kuningan

Untuk perlakuan gula 30 gr

V6.U1 berwarna coklat tua

V6.U2 berwarna coklat muda

V6.U3 berwarna putih kekuning-kuningan

