

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Yasa, K. I. (2017). Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis Komersial Menggunakan Metode Check-All-That-Apply (CATA). *Jurnal Mutu Pangan*, 4(1), 23–29.
- Almeida, M. P. G. de, Mockaitis, G., & Weissbrodt, D. G. (2023). Got Whey? Sustainability Endpoints for the Dairy Industry Through Resource Biorecovery. *Journal of Fermentation*, 9(10), 1–24.
- Anam, C., Zukhrufuz Zaman, M., & Khoirunnisa, U. (2019). Mengungkap Senyawa pada Nata De Coco sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1), 42–53.
- Annisak, F., Zainuri, H. S., & Fadilla, S. (2024). Peran Uji Hipotesis Penelitian Perbandingan Menggunakan Statistik Non Parametrik Dalam Penelitian. *Jurnal Pendidikan Al-Ittihadu*, 3(1), 1–11
- Aulia, N., Nurwantoro, Susanti, S., Rizqiati, H., & Abduh, S. B. M. (2020). Pengaruh Periode Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Hedonik Nata Sari Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 131–136.
- Ayu Tegarwati, F., Fairuza Fajriana, A., & Pujiana, D. (2019). Utilisation of whey waste as a substrate for making nata de whey. *Journal of AFSSAAE*, 2(2), 73–79.
- BADAN POM 2017 Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Nata de Coco Lembaran (2017).
- Čurlej, J., Zajác, P., Čapla, J., Golian, J., Benešová, L., Partika, A., Fehér, A., & Jakabová, S. (2022). The Effect of Heat Treatment on Cow's Milk Protein Profiles. *Foods*, 11(7).
- Dewatisari, W. F., Rumiyantri, L., & Rakhmawati, I. (2018). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197.
- Digel, I., Akimbekov, N., Rogachev, E., & Pogorelova, N. (2023). Bacterial Cellulose Produced by *Medusomyces Gisevii* On Glucose and Sucrose: Biosynthesis and Structural Properties. *Journal Cellulose*, 30(18), 11439–11453.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, K. (2024, March 13). *Produksi Susu Segar menurut Provinsi (Ton), 2021-2023*. Badan Pusat Statistik (BPS - Statistics Indonesia).
- Elgaml, N., Moussa, M. A. M., & Saleh, A. E. (2017). Comparison of the Properties of Halloumi Cheese Made from Goat Milk, Cow Milk and Their Mixture. *Journal of Sustainable Agricultural Sciences*, 0(0), 77–87.

- Hamad, A., Ika Hidayah, B., Solekhah, A., Ghina Septhea, A., & Raya Dukuh Waluh Po BOX, J. (2017). Potensi Kulit Nanas sebagai Substrat dalam Pembuatan Nata De Pina. *Jurnal Riset Sains Dan Teknologi*, 1(1), 9–14.
- Hilmi, M., Khirzin, H. M., Triasih, D., & Rofiqi, A. A. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Isolat Protein Whey Keju dan Tahu Sebagai Suplemen Pangan. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(7), 117–124.
- Huda, S. (2020). Efek Evaporasi dan Suhu Pengeringan Spraydrying Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Whey Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 84–93.
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., & Komar, N. (2014). Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata De Soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1), 8–16.
- Ischak, N. I., Yuszda, I., Salimi, Y. K., & Botutihe, D. N. (2017). *Buku Ajar Biokimia Dasar*. UNG Press.
- Islami, Z. I., Zulferiyenni, Susilawati, Hidayati, S., & Utomo, T. P. (2024). Pengaruh Konsentrasi NaOH dan Gliserol Terhadap Karakteristik Bioplastik Berbasis Selulosa Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 380–391.
- Julaeha, E., Rustiyaty, S., Novi, N., Ramdlani, F., & Tantra, R. G. (2016). Pemanfaatan Tepung Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst.) pada Produksi Amilase Menggunakan *Bacillus* sp. *Jurnal FORTECH*, 1(1), 2016.
- Kaminarides, S., Litos, I., Massouras, T., & Georgala, A. (2015). The effect of cooking time on curd composition and textural properties of sheep Halloumi cheese. *Small Ruminant Research*, 125, 106–114.
- Khoiri, H. N. (2021). *BUKU STATISTIKA; Konseptual dan Aplikatif Perspektif Manajemen Pendidikan*. Southeast Asian Publishing.
- Khusna, A., Usfah Prastujati, A., Setiadevi, S., & Ilham Hilal, M. (2021). Comparison of Physicochemical Quality between Nata De Whey and Nata De Coco. *Journal of Agriculture and Veterinary Sciences*, 8(4), 51–54.
- Latumahina, M., Awan, A., & Rumahlatu, D. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Terhadap Uji Organoleptik pada Pembuatan Nata Buah Enau (*Areng pinnata* Merr). *Jurnal Biopendix*, 4(1), 29–37.
- Layuk, P., Lintang, M., & Joseph, D. G. H. (2012). Pengaruh Waktu Fermentasi Air Kelapa Terhadap Produksi dan Kualitas Nata de Coco. *Jurnal Palma*, 13(1), 41–45.
- Lupașcu, R. E., Ghica, M. V., Dinu-Pîrvu, C. E., Popa, L., Velescu, B. Ștefan, & Arsene, A. L. (2022). An Overview Regarding Microbial Aspects of Production and Applications of Bacterial Cellulose. *Journal Materials*, 15(2), 1–14.

- Majesty, J., Argo, D. B., & Nugroho, W. A. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Dari Sari Nanas (Nata de Pina). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(1), 80–85.
- Marliyana, S. D., Fatrozi, S., Inas, D., Wibowo, F. R., Firdaus, M., Kusumaningsih, T., Handayani, D. S., & Suryanti, V. (2021). Pengolahan Limbah Cair Tahu Menjadi Nata De Soya Melalui Proses Fermentasi. *Proceeding of Chemistry Conferences*, 6, 34–37.
- Matondang, S. E. (2022). Perbandingan Kadar Protein Ikan Air Tawar Dan Ikan Air Laut. *LAVOISIER: Chemistry Education Journal*, 1(1), 9–16.
- Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia. (2016). *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia Nomor P.68/Menlhk-Setjen/2016 Tentang Baku Mutu Air Limbah Domestik (industri)*.
- Mulawi, & Kristina, A. (2019). Pengaruh Konsentrasi Pupuk Urea (Ammonium Sulfat) pada Pembuatan Nata De Pina dari Sari Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr). *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan BALANGA*, 7(2), 89–96.
- Mulyani, L. S., Sumiati, Y., & Mulyaningsih, S. (2022). Kualitas Nata De Nira (Arenga pinnata) Melalui Lamanya Fermentasi. *Jurnal Life Science*, 4(1), 25–32.
- Najri, M., Antara, N. S., & Wijaya, I. M. M. (2022). Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Selulosa Bakterial Dari Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(2), 211–221.
- Novita, R., Hamzah, F., & Restuhadi, F. (2016). Optimalisasi Konsentrasi Sukrosa dan Ammonium Sulfat pada Produksi Nata De Citrus Menggunakan Sari Jeruk Afkir. *Jurnal Jom Faperta*, 3(2), 1–14.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (Hibiscus sabdariffa L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33–39.
- Nurhidajah, Pranata, B., & Yonata, D. (2021). Pemodelan Persamaan Arrhenius untuk Memprediksi Umur Simpan Penyedap Rasa Cangkang Rajungan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 566–573.
- Pramusella, N. M. (2024). *Karakterisasi Keju Ricotta dari Whey Keju Halloumi Menggunakan Asam Sitrat sebagai Koagulan dengan Variasi Suhu dan Waktu Penirisan*. Universitas Gadjah Mada.
- Prastujati, A. U., Hilmi, M., Khusna, A., & Wilujeng, N. S. R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Kualitas Fisik dan Kadar Antioksidan Nata de Dragon. *Jurnal Ilmiah AGRIBIOS*, 21(1), 41–52.

- Purnama, M. R., Ilmi, I. M. B., Amar, M. I., & Syah, M. N. H. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Koko terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 49–58.
- 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 Mikroorganisme, Bahan Baku, dan Waktu Inkubasi pada Karakter Nata: Review. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 62–74.
- Rachman, A. N. L., Sekaringgalih, R., Ruliana, B., Ansori, A., Kunci, K., Marxianus, K., & Keju, L. (2023). Bioetanol dari Limbah Keju (Whey) Menggunakan *Kluyveromyces Marxianus*. *Jurnal Inovasi Pendidikan Dan Sains*, 4(3), 167–171.
- Rif'anna, A. T., Pramono, Y. B., & Hintono, A. (2019). Ketebalan, Sifat Organoleptik Warna dan Tekstur Nata dari Sari Jambu Biji dengan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 53–56.
- Rohmah, S., Munandar, A., & Surilayani, D. (2022). Karakteristik Nata De Seaweed dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut *Gracilaria* sp. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 133–142.
- Royani, S., Fitriana, A. S., Bias, A., Enarga, P., & Bagaskara, Z. (2021). Kajian COD Dan BOD dalam Air di Lingkungan Tempat Pemrosesan Akhir (TPA) Sampah Kaliori Kabupaten Banyumas. *Jurnal Sains Dan Teknologi Lingkungan*, 13(1), 40–49.
- Sari, A. P., Hasanah, S., & Nursalman, M. (2024). Uji Normalitas dan Homogenitas dalam Analisis Statistik. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3), 51329–51337.
- 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.
- Shelke, P. A., Sabikhi, L., Khetra, Y., Ganguly, S., & Baig, D. (2022). Effect of skim milk addition and heat treatment on characteristics of cow milk Ricotta cheese manufactured from Cheddar cheese whey. *LWT-Food Science and Technology*, 162, 1.
- Siregar, H. D., Wassalwa, M., Janani, K., & Harahap, I. S. (2024). Analisis Uji Hipotesis Penelitian Perbandingan Menggunakan Statistik Parametrik. *Jurnal Pendidikan Al-Ittihadu*, 3(1), 1–12.
- SNI 01-2346-2006 Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori (2006).
- SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan Dan Minuman (1992).
- SNI 01-4317-1996 Nata Dalam Kemasan (1996).
- SNI 6989.73:2019 Cara Uji Kebutuhan Oksigen Kimiawi (Chemical Oxygen Demand/ COD) Dengan Refluks Tertutup Secara Titrimetri (2019).

- Suedy, S. W. A., Aisyah, A. A., & Darmanti, S. (2023). Uji Kualitas Beberapa Madu Lokal di Semarang. *Jurnal Buletin Antomi Dan Fisiologi*, 8(2), 161–168.
- Sugesti, S. S., Mahajana, M. B. D. P. C., & Nugroho, B. A. W. (2023). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Limbah Cair Keju Menjadi Nata de Whey dengan Nata de Coco di Kecamatan Bayat, Kabupaten Klaten. *Jurnal Gastronomy*, 2(2), 65–71.
- Ummiyati, A. (2023). *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata De Ocha*. Universitas Lampung.
- Widodo, A. S. S., Aulia, A. A., & Darmanti, S. (2023). Uji Kualitas Beberapa Madu Lokal di Semarang. *Jurnal Anatomi Dan Fisiologi*, 8(2).
- Yanti, N. A., Ahmad, S. W., Muhiddin, N. H., Ramadhan, L. O. A. N., Suriana, & Walhidayah, T. (2021). Characterization of bacterial cellulose produced by acetobacter xylinum strain lkn6 using sago liquid waste as nutrient source. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 24(3), 335–344.
- Yasni, S. (2023, March 30). *Mengenal Whey protein dan Aspek Kehalalannya*. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, Dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).
- Zahan, K. A., Nordin, K., Mustapha, M., & Mohd Zairi, M. N. (2015). Effect of Incubation Temperature on Growth of Acetobacter xylinum 0416 and Bacterial Cellulose Production. *Journal Mechanics and Materials*, 815, 3–8.