

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. N., Shalaho Dina Devy, Angga Syfa Kurniawan, Nur Hasanah, Elisa Destephani Salsabila, Dira Anis Ageung Ratnawati, Febry Muhammad Fadil, Nur Aqsan Syarif, & Guntur Arsi Aturdin. (2022). Potensi Limbah Cair Tahu sebagai Pupuk Organik Cair di RT. 31 Kelurahan Lempake Kota Samarinda. *ABDIKU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Mulawarman*, 1(1), 36–41. <https://doi.org/10.32522/abdiku.v1i1.38>
- Amedia, A. A. (2023). Produksi, Karakterisasi Dan Aplikasi Selulosa Bakteri Di Bidang Farmasi. In *Universitas Muslim Nusantara*.
- Anggraini, D. P. (2009). *Penentuan Kondisi Optimum Pembuatan Nata (Bacterial Cellulose) Dengan Bahan Dasar Whey Hasil Samping Koagulasi Susu Dengan Asam Asetat*. Universitas Brawijaya
- Ardiana, C. (2019). Isolasi dan Karakterisasi Selulosa Mikrokrystal dari Nata De Coco untuk Bahan Pembuatan Tablet. *Jurnal Life Science: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 1(2), 1–7. <https://doi.org/10.31980/jls.v1i2.681>
- Asri, M. T., & Wisanti. (2017). Pengaruh Konsentrasi Sari Ubi Kayu terhadap Mutu Produk Nata de Cassava. In *Skripsi*.
- Aulia, N., Nurwantoro, & Susanti, S. (2020). Pengaruh Periode Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Hedonik Nata Sari Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 36–41.
- Azahra, R. I., Wati, D. A., Lestari, L. A., & Junita, D. E. (2024). Karakteristik Nata De Soya Limbah Cair Tahu Dengan Penambahan Gula Batu. *Jurnal Gizi Aisyah*, 7(1), 17–22. <https://doi.org/10.30604/jnf.v7i1.1761>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan Badan POM No 28 Tahun 2019 tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). Cara Uji Kebutuhan Oksigen Kimiawi Refluks Terbuka secara Titrasi. In BSN
- Badan Standarisasi Nasional. (2019). Cara Uji COD dengan Refluks Tertutup Secara Spektrofotometri. In BSN.

- Basalamah, N. A., Nurlaelah, I., & Handayani, H. (2018). Pengaruh Substitusi Ekstrak Kedelai terhadap Karakteristik Selulosa Bakteri *Acetobacter Xylinum* dalam Pembuatan Nata de Sweet Potato. *Quagga : Jurnal Pendidikan dan Biologi*, 10(01), 24. <https://doi.org/10.25134/quagga.v10i01.805>
- Baskara, K. Y., Hindarti, S., & Khoiriyah, N. (2024). Pola Konsumsi Tahu Rumah Tangga Petani Di Desa Gadingkulon Kecamatan Dau. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 1(1), 1–14.
- Budiarti, R. S. (2008). Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Ketebalan dan Rendemen Selulosa Nata de Soya. *Biospecies*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/biospecies.v1i1.279>
- Bustami, Abdullah, D., & Fadlisyah. (2014). Statistika Parametrik. *Statistika Terapannya pada bidang Informatika*, 3(5), 219.
- Cahyani, M. R., Zuhaela, I. A., Saraswati, T. E., Raharjo, S. B., Pramono, E., Wahyuningsih, S., Lestari, W. W., & Widjonarko, D. M. (2021). Pengolahan Limbah Tahu dan Potensinya. *Proceeding of Chemistry Conferences*, 6, 27. <https://doi.org/10.20961/pcc.6.0.55086.27-33>
- Febrianti, N. (2011). Biosintesis Selulosa oleh *Acetobacter xylinum* menggunakan Limbah Cair Tahu sebagai Media Pertumbuhan dengan Penambahan Molase. *Seminar Nasional VIII Pendidikan Biologi* 15, 2(1), 371–374.
- Fitriana, R. (2014). Pemanfaatan Limbah Cair Tahu menjadi Nata De Soya dengan Menggunakan Air Rebusan Kecambah Kacang Tanah dan Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Procedia Manufacturing*, 1(22 Jan), 1–17.
- Giswantara. (2015). Optimasi Parameter Pembuatan Nata de Leri Menggunakan Statistical Experimental Design. In *Skripsi* (Vol. 151).
- Goh, W. N., Rosma, A., Kaur, B., Fazilah, A., Karim, A. A., & Bhat, R. (2012). Fermentation of black tea broth (kombucha): I. effects of sucrose concentration and fermentation time on the yield of microbial cellulose. *International Food Research Journal*, 19(1), 109–117.
- Gregory, D. A., Tripathi, L., Fricker, A. T. ., Asare, E., Orlando, I., Raghavendran,

- V., & Roy, I. (2021). Bacterial Cellulose : A Smart BBiomateriaal with Diverse Applications. *Materials Science and Engineering R*, 145(100623). <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.mser.2021.100623>
- Gultom, N., Witman, S., & Prasetyo, C. (2024). Nata de Soya sebagai Solusi Penanganan Limbah Cair Kedelai. *AgroSainta: Wisyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 8(1), 1–8. <https://doi.org/10.51589/ags.v8i01.3618>
- Hamad, A., Handayani, N. A., & Puspawiningtyas, E. (2014). Pengaruh Umur Starter Acetobacter xylinum Terhadap Produksi Nata De Coco. *Techno*, 15(1), 37–49.
- Hardianti, B. D., Wahyudiati, D., & Syukri. (2019). Pengaruh Penambahan Jenis Gula Terhadap Berat dan Tebal Nata de Soya. *SainsTech Innovation Journal*, 2(1), 12–18.
- Hidayanto, A. P. (2017). Teknologi Fermentasi. In *Modul Mata Kuliah Universitas Esa Unggul*.
- Hutagaol, A., Restuhadi, F., Riftyan, E., Saputra, E., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2023). Variasi Penggunaan Sukrosa Pada Medium Nata De Banana Skin Terhadap Kinetika Pertumbuhan Selulosa Mikrobial Variation of the Use of Sucrose To the Medium of Nata De Banana Skin on the Growth Kinetics of Microbial Cellulose. *SAGU Journal-Agri. Sci. Tech*, 22(1).
- Indrasti, N. S. & Fauzi, A. M. (2009). *Produksi Bersih*. IPB Press.
- Indrayani, L. & Rahmah, N. (2018). Nilai Parameter Kadar Pencemar Sebagai Penentu Tingkat Efektivitas Tahapan Pengolahan Limbah Cair Industri Batik. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(1), 41. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.35754>
- Ismawanti, Baharuddin, M., & Rizandi, W. (2013). Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat Terhadap Kadar Serat dan Ketebalan pada Nata de Soya dari Limbah Cair Tahu. *Al-Kimia*, 1(1), 18–29.
- Jumiarni, D. & Ekaputri, R. Z. (2023). Penerapan Teknologi Pengolahan Limbah Cair Tahu Untuk Pembuatan Nata De Soya Bagi Masyarakat Desa Tanjung Terdana Kecamatan Pondok Kubang Bengkulu Tengah. *Samakta: Jurnal*



Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(1), 21–27.
<https://doi.org/10.61142/samakta.v1i1.57>

Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia. (2014). Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia. <https://jdih.maritim.go.id/>, 1–83.

Khedkar, R. & Singh, K. (2015). New Approaches for Food Industry Waste Utilization. *ResearchGate*, January 2015, 51–65.

Kutner, M. H., Nachtsheim, C. J., Neter, J., & Li, W. (2005). Applied Linear Statistical Models. In *Journal of Quality Technology* (Fifth Edit, Vol. 29, Nomor 2). McGraw-Hill Irwin. <https://doi.org/10.1080/00224065.1997.11979760>

Lestari, D. & Fatimah, S. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecambah dan Kadar Gula Pasir Terhadap Karakteristik Nata De Soya dari Limbah Cair Tahu. *Reka Buana : Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia*, 6(2), 112–119. <https://doi.org/10.33366/rekabuana.v6i2.2614>

Lubis, W., Karim, A., & Nasution, J. (2021). Limbah Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata. *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA)*, 3(2), 49–55. <https://doi.org/10.31289/jibioma.v3i2.736>

Majesty. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Dari Sari Nanas (Nata de Pina). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(1), 80–85.

Malvianie, E., Pratama, Y., & Salafudin, S. (2014). Fermentasi Sampah Buah Nanas Menggunakan Sistem Kontinu dengan Bantuan Bakteri *Acetobacter Xylinum*. *Reka Lingkungan*, 2(1), 1–11.

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. <https://doi.org/10.20961/pcc.6.0.55087.34-37>

Maryam, A. & Sari, D. (2020). Limbah Cair Tahu (Whey) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata De Soya di Industri Tahu Desa Dalam Kaum Sambas. *Jurnal Vokasi*, 5(1), 98. <https://doi.org/10.30811/vokasi.v4i2.1992>

Masri, M., Irhamniah, I., A Latif, U. T., & Rusny, R. (2020). Comparison of Nata

- Quality From Cassava Peels (*Manihot esculenta*), Ladyfinger Bananas Peels (*Musa acuminata* Colla), and Durian Peels (*Durio zibethinus*). *Elkawnie*, 6(1), 146. <https://doi.org/10.22373/ekw.v6i1.6870>
- Maulani, T. R., Hakiki, D. N., & Nursuciyoni, N. (2018). Karakteristik Sifat Fisikokimia Nata De Taro Talas Beneng Dengan Perbedaan Konsentrasi *Acetobacter Xylinum* dan Sumber Karbon. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 295–300. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.296>
- Mishbach, I., Muhammad Zainuri, M., Lolita Tuhumena, L., Gea, L., Agamawan, L. P. I., & Hamuna, B. (2023). Analisis Nitrat dan Fosfat Terhadap Kesuburan Perairan Muara Sungai Bodri. *ACROPORA: Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Papua*, 6(2), 78–83. <https://doi.org/10.31957/acr.v6i2.3516>
- Montgomery, D. C. . (2013). Response Surface Methods and Designs. In *Design and analysis of experiments*.
- Nasution, A. R. S. (2021). Identifikasi Permasalahan Penelitian. *ALACRITY: Journal of Education*, 1(2), 13–19. <https://doi.org/10.52121/alacrity.v1i2.21>
- Nurlinda, Darmawati, & Mahadi, I. (2015). Efektivitas Penambahan Gula terhadap Kualitas Nata De Cassava dari Limbah Cair Tapioka sebagai Pengembangan Modul pada Konsep Bioteknologi Konvensional Kelas XII SMA. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau*, 2(2), 1–11.
- Nurmiati, L. P. (2017). Fermentation Techniques and Biotechnological Applications of Modified Bacterial Cellulose: An Up-to-Date Overview. *Fermentation*, 4(1), 126–131. <https://doi.org/10.3390/fermentation10020100>
- Nuryadi, Astuti, T. D., Utami, E. S., & Budiantara, M. (2017). Buku Ajar Dasar-dasar Statistik Penelitian. In *Sibuku Media*.
- Prihatiningtyas, S., Sholihah, F. N., & Nugroho, M. W. (2020). Peningkatan Pemahaman dan Keterampilan Masyarakat Dalam Memanfaatkan Limbah Cair Tahu Sebagai Biogas di Dusun Bapang Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat BSI*, 3(1), 102–108.



- Putri, A. N. & Fatimah, S. (2021). Karakteristik Nata De Soya dari Limbah Cair Tahu dengan Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Gula. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 04(02), 47–57.
- 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. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.47654>
- Ramadhan, B. R., Rangkuti, M. E., Safitri, S. I., Apriani, V., Raharjo, A. S., Titisgati, E. A., & Afifah, D. N. (2019). Pengaruh Penggunaan Jenis Sumber Gula dan Urea Terhadap Hasil Fermentasi Nata De Pina. *Journal of Nutrition College*, 8(1), 49. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i1.23812>
- Ratnasari, D. (2017). *Pengaruh Penambahan Jenis Gula terhadap Berat dan Ketebalan Nata de Tomato*.
- Ritonga, D. F. (2022). *Formulasi Pemanfaatan Limbah Cair Tahu menjadi Produk Nata de Soya dengan Membandingkan Konsentrasi Acetobacter xylinum*.
- Rizka, A., Sari, R. M., Ulandari, L., & Pratiwi, D. (2023). *Metode Simple Additive Weighting (SAW) untuk Peringkat Nilai* (T. Media (ed.)). CV Tahta Media Grup.
- Rodiah, S. A., Putra, A. W., Advinda, L., & Putri, D. H. (2021). Pembuatan Nata Menggunakan Air Kelapa. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1, 748–755.
- Ryane, A., Oktawan, W., & Syakur, A. (2013). Penggunaan Teknologi Plasma dalam Mengurangi Kandungan BOD dan Warna pada Limbah Ciri Industri Minuman Ringan. -, 1–6.
- Shagti, I. (2017). Increased Protein and Vitamin B through Whey and Lerry Giving on Nata Products Peningkatan Protein dan Vitamin B melalui Pemberian Whey dan Lerry pada Produk Nata Nata Lerry Whey tofu Thickness Nutritional value. *Jurnal Info Kesehatan*, 15(2), 495–506.
- Sutanto, A. (2012). Pineapple Liquid Waste As Nata De Pina Raw Material. *MAKARA of Technology Series*, 16(1), 63–67. <https://doi.org/10.7454/mst.v16i1.1286>



- Sutanto, A. & Suarsini, E. (2011). Nata de Pina dari Limbah Cair Nanas. In *UMM Press, Universitas Muhammadiyah Malang* (hal. 1–140).
- Syam, S. D., Patang, & Fadilah, R. (2023). Analisis Kualitas Nata De Nipah Melalui Penambahan Limbah Cair Tahu Sebagai Sumber Nitrogen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(1), 113–126.
- Tamimi, A., S, S. H., & Hendrawan, Y. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Urea terhadap Karakteristik Nata de Soya Asam Jeruk Nipis - In Press. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(1), 1–10.
- Telussa, A. M., Persulesy, E. R., & Leleury, Z. A. (2013). Penerapan Analisis Korelasi Parsial Untuk Menentukan Hubungan Pelaksanaan Fungsi Manajemen Kepegawaian Dengan Efektivitas Kerja Pegawai. *BAREKENG: Jurnal Ilmu Matematika dan Terapan*, 7(1), 15–18. <https://doi.org/10.30598/barekengvol7iss1pp15-18>
- Urbaninggar, A. & Fatimah, S. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Nanas dan Gula pada Karakteristik Nata de Soya dari Limbah Cair Tahu. *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)*, 4(2), 82–91. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss2.art5>
- Widiyaningrum, P., Mustikaningtyas, D., & Priyono, B. (2017). Evaluasi Sifat Fisik Nata De Coco Dengan Ekstrak Kecambah Sebagai Sumber Nitrogen. *Jurnal Biology Science and Education*, 234–239.
- Wulandari, E. (2022). Pengaruh Konsentrasi Inokulum dan Lama Fermentasi terhadap Pembuatan Nata de Soya. *Skripsi*.
- Yanti, N. A., Ahmad, S. W., Tryaswaty, D., & Nurhana, A. (2017). Pengaruh Penambahan Gula dan Nitrogen pada Produksi Nata De Coco. *Biowallacea*, 4(1), 540–545.