

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, I. O. 2020. Penggunaan Metode Cawan Tuang Terhadap Uji Mikroba pada Tepung Kelapa. *Journal Of Agritech Science (JASc)*. 4(1): 43-51.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2017. Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga *Nata de Coco* dalam kemasan. Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputi III, Badan POM RI, Jakarta.
- Buku Panduan Praktikum (BPP) Analisis Pangan. 2022. Jurusan Teknologi Pertanian. Program Studi Teknologi Pangan. Politeknik Negeri Lampung.
- Buku Panduan Praktikum (BPP) Evaluasi Sensori. 2022. Jurusan Teknologi Pertanian. Program Studi Teknologi Pangan. Politeknik Negeri Lampung.
- Direktorat Jenderal Perkebunan (Ditjenbun). 2020. Statistik Perkebunan Kelapa Indonesia 2018 – 2020. Jakarta (ID).
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., dan Komar, N. 2014. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Nata de Soya*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(1): 8-15.
- Jaywant, S. A., Singh, H., and Arif, K. M. 2022. Sensors and instruments for brix measurement: A review. *Sensors*. 22(6): 2290.
- Mauliyana, S., Farihah, T., dan Krisdiyanto, D. 2022. Pemberdayaan Buruh Migran Masyarakat Pesisir Kulon Progo Melalui Pemanfaatan Kelapa Menjadi *Nata de Coco*. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*. 6(2): 47-53.
- Muntikah, M., & Maryam, R. 2017. Ilmu Teknologi Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 199 hal.
- Purwani, E., Pramesti, A. C., dan Sekarini, L. 2023. Sifat Fisiko Kimia Nata De Coco Berdasarkan Jumlah Starter yang Berbeda dengan Media yang Ditambahkan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Lynn). In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 485-497).
- Putri, S. N. Y., Syaharani, W. F., Utami, C. V. B., Safitri, D. R., Arum, Z. N., Prihastari, Z. S., dan Sari, A. R. 2021. Pengaruh mikroorganisme, bahan baku, dan waktu inkubasi pada karakter *nata*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(1): 62-74.

- Putriana, I. dan Aminah, S. 2013. Mutu fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(1): 29-38.
- Rizal, H. M., Pandiangan, D. M., dan Saleh, A., 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas *Nata De Corn*. *Jurnal Teknik Kimia*. 1 (19).
- Wardah, S., Suharto, S., dan Lestari, R. 2022. Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Produk *Nata de Coco* dengan Metode *Statistic Quality Control (SQC)*. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*. 9(2): 165-175.
- Yamin, M., Japa, L., dan Artayasa, I. P. 2022. Pemanfaatan Air Buah Kelapa untuk Pembuatan *Nata de coco* pada Kelompok Wirausaha Mandiri (KWM) di Desa Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 5(2): 59-64.