

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, Mikrajuddin (2009).

Pengantar *Nanosains*. Bandung. Institut Teknologi Bandung.

Choiroel anam, M. Zukhrufuz Zaman, Umu Khoirunnisa (2019).

Mengungkap Senyawa Pada Nata De Coco Sebagai Pangan Fungsional. Solo. Universitas Sebelas Maret.

Cruz, T. M., Mascarenhas, A. R. P., Scatolino, M. V., Faria, D. L., Matos, L. C., Duarte, P. J., Neto, J. M., Mendes, L. M., & Tonoli, G. H. D. (2022). Hybrid Films From Plant and Bacterial Nanocellulose: Mechanical and Barrier Properties Valorization of Different Raw Materials for Films Production. *Nordic Pulp and Paper Research Journal*, 37(1), 159–174. <https://doi.org/10.1515/npprj-2021-0036>

Edwin K. Sijabat, Yassi Novita Avelina, Agnesia Permatasari (2017).

Studi Awal Penggunaan *Nanoselulosa* Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kertas. Cikarang. Institut Teknologi Sains Bandung.

Effendi, D. S., & Utami, S. (2013).

Pengaruh Penggunaan Bahan Dasar dan Jenis Gula Terhadap Tebal Lapisan dan Uji Organoleptik Nata Sebagai Petunjuk Praktikum Biologi Kd. 2.2 Semester Ganjil Kelas X. *Jurnal Pendidikan* 19(1): 1-10

Fengel, D., dan Wegener, G., (1984).

Kayu: Kimia, Ultrastruktur, Reaksi Reaksi, Terjemahan oleh Hardjono Sastrohamidjojo, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Handika Dany Rahmayanti, (2020).

Karakterisasi Fisika, Kimia, Mekanik Dan Sifat Optik Kertas di Pasaran Kering Aplikasi Pengemasan Makanan. Jakarta. Politeknik Negeri Media Kreatif

Julianti, Sri (2014).

The Art of Packaging. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Kiswanto, Y dan Saryanto, S (2004).

Pengaruh Suhu Lama Penyimpanan Air Kelapa Terhadap Produksi Nata De Coco. Yogyakarta. Intitusi Pertanian INTAN Yogyakarta.

Khaswar Syamsu, (2012).

Produksi Kertas Selulosa Mikroba Nata De Coco dan Analisis Biokonversi. Bogor. Institut pertanian bogor.

Klimchuk, Marianne Rosner dan Krasovec, Sandra A. (2006).

Desain Kemasan: Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan. Jakarta: Erlangga.

Laras, Franelia Angela., Zakiatulyaqin dan Suko Priyono (2012).

Pengaruh Lama Penyimpanan Air Kelapa dan Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Karakteristik dan Organoleptik Nata De Coco. Pontianak. Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Linda Kurniawati dan Merkuria Karyantina (2014).

Pemanfaatan Limbah Cair Fermentasi Nata De Coco Dengan Variasi Nutrisi Gula dan Ammonium Sulfat. Solo. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.

Lusi, L., Periadnadi, P., & Nurmiati, N. (2017).

Pengaruh Dosis Gula dan Penambahan Ekstrak Teh Hitam Terhadap Fermentasi dan Produksi Nata de Coco. *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences* 4(1): 126-131.

Mesomya (2006).

Effect of Health Food From Cereal and Nata De Coco on Serum Lipids in Human. *Journal of Nutraceutical and Functional Food* 28(1): 23-28

Misbahul Huda (2014).

Kebutuhan Kertas Domestik yang Meningkat: <http://www.kemenperin.go.id/artikel/8422/Kebutuhan-Kertas-Domestik-Meningkat>. diakses tanggal 1 Juli 2024.

Nantharat Phruksaphithak, Chalermkiet Kaewnun and Sompong O-Thong (2018).

Bacterial Cellulose Production and Applications. Thailand. Thaksin University.

Ningtyas, K.R., Muslihudin, M Sari, I.N(2020).

Sintesis *Nanoselulosa* dari Limbah Hasil Pertanian Menggunakan Variasi Konsentrasi Asam. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 20 (2).

Pritam Chattopadhyay, Sandipan Chatterjee dan Sukanta K. Sen, (2008).

Potensi Bioteknologi Food Grade Alami Pewarna Biologis. India

Paula Criado, Farah MJ Hossain, Stéphane Salmieri dan Monique Lacroix (2018).

- Nanoselulosa Dalam Kemasan Makanan*. Institut Armand-Frappier. Kanada
- Rachmatika Nurfaridz, Edwin K. Sijabat (2020).
Aplikasi Bacterial Cellulose dari Limbah Kulit Pisang Untuk Mengurangi Penggunaan NBKP Sebagai Bahan Baku Base *Paper Baking Paper*. Cikarang. Institut Teknologi Sains Bandung
- Ramdani (2008).
Karakteristik Nata De Coco dan Nata De Banana: Bentuk Fisik; Kadar Air dan Kadar Serat. Depok. Universitas Indonesia
- Roswita Puji Lestari, Mohamad Ali Fulazzaky, Aji Jumiono (2023).
Penerapan Teknologi *Nanokomposit* Pada Kemasan Pangan. Bogor. Universitas Djuanda
- Salelatu, J., & Rumahlatu, D. (2016).
Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Cita Rasa Nata De Salacca. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan* 3(1): 46-52.
- Sherly Novia Yuana Putri, Wahyu Fajri Syaharani, (2021).
Pengaruh Mikroorganisme Bahan Baku, dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata: Review. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada
- Skočaj, M. (2019).
Bacterial Nanocellulose in Papermaking. In *Cellulose* (Vol. 26, Issue 11, pp. 6477–6488). Springer Netherlands.
<https://doi.org/10.1007/s10570-019-02566-y>
- Sudaryatno (2010).
[7. BAB II.pdf \(uin-suska.ac.id\)](#) diakses pada 20 juli 2024
- Sugiyono (2009).
Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sumit Goyal, (2012).
Nanoteknologi Dalam Kemasan Makanan Tinjauan Kritis. India Institut Penelitian Susu Nasional
- Suripto, U. S. (2018).
Identifikasi Mutu Pasca Panen Nata de Coco Berdasarkan Lama Perendaman dan Perebusan. *Inovasi Agroindustri* 1(1): 29-37

Sutarminingsih, Lilis (2004).

Peluang Usaha Nata De Coco, Yogyakarta, Kanisius

Trache, D., Hussin, M. H., Chuin, C.T.H (2016).

Microcrystalline Cellulose: Isolation, Characterization and Bio-composites Application-A review. International Journal of Biological Macromolecules, 93 (Pt A), 789-804

Velliana, Riska, (2013).

Pembuatan Pulp dari Serat Daun Nanas Menggunakan Proses Soda, Penelitian Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya: Palembang

Wardhana Wahyu Dharosno, Amos Pundu (2020).

Analisa Kuat Tarik Pada Kertas Berbahan Dasar Serat Daun Nanas. Papua Tengah. Universitas Satya Wiyata

Widya fatriasari, Nanang Masruchin, Euis Hermiati (2019).

Selulosa Karakteristik dan Pemanfaatanya.

Winarno (2013).

Metodologi Penelitian dalam Pendidikan Jasmani. Malang: UM Press.

Yolanda, H. & Mulyana, Y. (2011).

Uji Coba Penggunaan Limbah Air Kelapa Tua Sebagai Bahan Dasar Media Isolasi. Jurnal majalah kedokteran bandung 43(3): 117-121.