

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh volume starter *Acetobacter xylinum* terhadap tebal dan berat serta tekstur *nata de soya*, namun tidak terdapat pengaruh terhadap warna, aroma dan rasa *nata de soya*.
2. Volume starter *Acetobacter xylinum* optimum untuk berat dan tebal *nata de soya* diperoleh pada penggunaan 20 ml starter.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjut mengenai pengaruh volume starter *Acetobacter xylinum* terhadap kadar protein *nata de soya* dengan menggunakan sisa olahan tahu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anna Poedjiadi. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Anshor, Sokhibul. Sugiyanta, Gede. Sri, Rahma Kurnia. 2015. *Penggunaan Media Pembelajaran Berbasis Video Terhadap Aktivitas Dan Hasil Belajar Geografi*. Lampung: Universitas Lampung.
- Budiyanto, M.A.K. 2002. *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Muhammadiyah. Malang (Hal: 8-19).
- Fahnum, E. 2003. *Pengaruh Jenis Konsentrasi Hidrokoloid (Gum Arab dan Karagenan) terhadap Sifat Fisikokimia, Organoloptik dan Rendemen Tahu*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Fitri, R. 2013. *Diktat Kegiatan Lapangan Pemberdayaan Masyarakat. Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ginting, Robin. Harahap, Fauziyah. Manurung, Binari. 2014. *Pengaruh Penggunaan Media Ict Terhadap Retensi Memori Biologi Siswa Kelas XII SMA*. Medan: Universitas Negeri Medan
- Hari, P. Sri, A. and Aulia, A. 2009. *Perbandingan Kualitas Nata de Soya Antara Limbah Pembaceman dan limbah Pewarnaan dari Limbah Tempe*. *Jurnal Wahana-Bio* Volume II Desember.
- Herawaty, Netty dan Moulina, Methatias Ayu. 2015. *Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (Cucumis Sativus L.)*. UNIVED
- Hidayat, N., Masdiana, C.P., Dan Sri, S., 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Khairul, A. 2010. *Produksi Nata de Coco*. Bogor: ITB
- Khoerunisa, Megah. Maknun, Djohar. Mulyani, Asep. 2014. *Pembelajaran Bioteknologi Berbasis Multimedia Tutorial Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas Ix Di Smpn 8 Kota Cirebon*. Cirebon: Iain Syekh Nurjati Cirebon
- Mulyati. 2016. *Pengaruh Volume Starter Acetobacter Xylinum Terhadap Kualitas Nata De Banana Skin*. Skripsi. Gorontalo: UNG
- Munawar. 2009. *Bakteri Nata de Coco*. Jakarta: PT. Gramedia pustaka utama

- Nainggolan. 2009. *Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter sp. Dalam Kombucha Rosela Merah (Hibiscus sabdariffa) pada kadar gula dan lama fermentasi yang berbeda*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Nita, D. 2012. *Kajian produksi selulosa mikrobial melalui dua tahap kultivasi*. Bogor: IPB.
- Novianti, Hendrizon. 2003. *Pembuatan Nata de Soya dari Limbah Cair Pabrik Tahu*, Teknik Kimia Universitas Sriwijaya, hal. 9-19.
- Nugroho, Thomas Adi Tri. 2015. *Pengaruh Penggunaan Media Video Pembelajaran Terhadap Keterampilan Proses Ipa Dan Hasil Belajar Ipa Pada Siswa Kelas V Sd Negeri Rejowinangun 1 Yogyakarta Tahun Ajaran 2014/2015*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Nurfiningsih. 2009. *Pembuatan Nata de Corn dengan Acetobacter xylinum. Seminar, tidak diterbitkan. Semarang: Program Sarjana Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. (online). http://eprints.undip.ac.id/1477/1/Copy_of_makalah_nurfiningsih.pdf*.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Putriana, Indah dan Aminah, Siti. 2013. *Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Rizal, Hardi Mey. Pandiangan, Dewi Masria. Saleh, Abdullah. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Corn*. Teknik Universitas Sriwijaya
- SNI no. 01-4317-1996. *Nata dalam kemasan*. Jakarta : Departemen Perindustrian.
- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Puspa Swara
- Sudar, Hasnidar. 2006. *Uji Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Lapisan Tipis Nata De Coco*. Jurusan Farmasi Fakultas Mipa Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sulistyo. Dwi, R. and Adrian, N. 2007. *Pembuatan Nata dari Limbah Cair Tahu dengan Menggunakan Molasses Sebagai Sumber Karbon Acetobacter xylinum. Ekuilibrium Vol. 6 No. 1 Januari 2007: 1-5* Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Suryani, A., E. Hambali, dan P. Suryadarma. 2005. *Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya. (Hal : 46-50)

- Susanti, L. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata*. (Skripsi). Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Susanto, Handoko. 1999. *Kajian Pengaruh Penambahan sukrosa dalam pembuatan nata de soya terhadap nata yang dihasilkan dan beban poltan limbah yang ditimbulkan*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Sutiyani, Sulik. Wignyanto, Dan Sukardi. 2010. *Pemanfaatan Limbah Cair (Whey) Industri Tahu Menjadi Nata De Soya Dan Kecap Berdasarkan Perbandingan Nilai Ekonomi Produksi*. Malang: Univ. Brawijaya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 4 (1): 70 – 83
- Waluyo, Lud. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Malang: Universitas muhammadiyah Malang.
- Winarno. F. G, dkk. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia
- Yani, M., M. Rahayuningsih., Purwoko., Suparno., D. Setyaningsih. 2000. *Penuntun Praktikum Laboratorium Bioproses*.