

## DAFTAR PUSTAKA

1. Herawaty N, Moulina MA. Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis sativus* L.). *AGRITEPA J Ilmu dan Teknol Pertan.* 2016;2(2).
2. Amiarsi D. Analisis Parametrik Dan Non Parametrik Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Amonium Sulfat Terhadap Mutu Nata De Melon. *Inform Pertan.* 2015;24(1):101.
3. ISSN : 2407 – 1315 AGRITEPA, Vol. II, No.2, Januari – Juni 2016. 2016;II(2):188-198.
4. Syukroni I, Yulianti K, Baehaki A. Karakteristik Nata De Seaweed (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut Gula Aren. *J Fishtech.* 2013;2(1):1-8.
5. Rizal HM, Dewi MP, Abdullah S. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata *De Corn.* *J Tek Kim.* 2013;19(1):34-39.
6. Syarif M, Rosmawaty T, Sutriana S. Pengaruh Konsentrasi Pupuk Bio Organik Plus Dan Urea Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Timun Suri (*Cucumis sativus* L.). *Din Pertan.* 2019;33(1):55-68.
7. Warella JC, Papilaya PM, Tuapattinaya PM. Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat. *Biopendix.* 2016;3(1):33-39.
8. Majesty J, Dwi Argo B, Agung Nugroho W. Pengaruh penambahan sukrosa dan lama fermentasi terhadap kadar serat nata dari sari nanas (Nata de pina). *J Keteknikan Pertan Trop dan Biostem.* 2015;3(1):80-85.
9. Ramadhan BR, Rangkuti ME, Safitri SI, et al. Pengaruh Penggunaan Jenis Sumber Gula Dan Urea Terhadap Hasil Fermentasi Nata De Pina. *J Nutr Coll.* 2019;8(1):49.
10. Lusi ., Periadnadi ., Nurmiati . Pengaruh Dosis Gula Dan Penambahan Ekstrak Teh Hitam Terhadap Fermentasi Dan Produksi Nata De Coco. *Metamorf J Biol Sci.* 2017;4(1):126.
11. Djajati S, Syarofa U, A Syamsul Pembuatan Nata De Manggo (Kajian

Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Fermentasi). Veteran, Jawa Timur. 2018

12. No WW, Ii TX. Widya Warta No. 01 Tahun XXXV II/ Januari 2013 ISSN 0854-1981. 2013;(01):140-151.
13. Safitri MP, Caronge MW, Kadirman K. Pengaruh Pemberian Sumber Nitrogen Dan Bibit Bakteri *Acetobacter Xylinum* Terhadap Kualitas Hasil Nata De Tala. *J Pendidik Teknol Pertan.* 2018;3(2):95.
14. Jamjami J, Novitasari R. Pengaruh Penambahan Gula Aren Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Nutrisi Nata De Cassava. *J Teknol Pertan.* 2014;3(1):40-54.
15. Frengki Saputra RH. Pengaruh Penggunaan Berbagai Macam Varietas Mangga Terhadap Kualitas Nata De Mango Influence of Mangoes Varieties on the Quality of Nata De Mango. *Agritepa.* 2015;I(2).
16. Kahl JDW, Kulkarni R, Jenamani RK, Pithani P, Konwar M, Nigman N, et al. Analisis Kualitas Nata De Cron dengan Berbagai Konsentrasi Gula Pasir. 2019;6(3):198.
17. Fatimah F, Hairiyah N, Rahayu RY. Pengaruh Konsentrasi Gula pasir dan Gula Aren pada Pembuatan Nata De Coco. *J Teknol Agro-Industri.* 2019;6(2):141.
18. Putriana I, Aminah S. Mutu Fisik, Kadar Serat Dan Sifat Organoleptik Nata De Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi. *J Pangan dan Gizi.* 2013;4(7):116149.
19. Badan Standarisasi Nasional. SNI Nata Dalam Kemasan. *Nata dalam kemasan.* Published online 1996:1-7.
20. Novia S, Putri Y, Syaharani WF, et al. Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku, Dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata : Review The Effect Of Microorganism, Raw Materials , And Incubation Time On The Characteristic Of Nata : A Review Pendahuluan Indonesia merupakan salah satu negara yang memilik. 2021;14(1):62-74.
21. Sulistyana, Jayadi EM, Hasanah U. Pengaruh Variasi Konsentrasi Jagung Terhadap Kualitas Nata The Corn 2020;2(1):52-67.
22. Gresinta E, Pratiwi RD, Damayanti F, Putra EP. Komparasi Yield Nata De Tomato Dengan Nata De Coco Berdasarkan Durasi Fermentasi.

2019;1(2):169-174.

23. Nugraheni M, Nata Kesehatan. Published online 2004:1-9.
24. Urbaninggar A, Fatimah S. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Nanas dan Gula pada Karakteristik Nata de Soya dari Limbah Cair Tahu. 2021;04(02):82-91.
25. Normalasari B, Putri WM, Sholekhah S, Widyastuti DA, Leco N De. Peningkatan Nilai Guna Limbah Leri dalam Pembuatan Nata de Leco. Published online 2017:641-646.
26. Kristina A, Mulawi. Pengaruh Konsentrasi Pupuk Urea (Ammonium Sulfat) Pada Pembuatan Nata De Pina Dari Sari Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr. 2019;7(2):89-96
27. Mutia AK. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. 2016;4(2):80-84.
28. Kirana C, Hastuti US, Suarsini E. Kajian Kualitas Nata de Nira Siwalan ( Borassus flabelliver L .) dengan Variasi Macam Gula dalam Beberapa Konsentrasi sebagai Materi Handout Biologi Kelas XII MAN Pamekasan Study of the Quality of Nata de Nira Siwalan ( Borassus flabelliver L .) with Suga. 2016;13(1):178-186.
29. Galung FS. Pengaruh Variasi Penambahan Gula terhadap Pembentukan Serat ( Ketebalan ) Nata De Langsung Lansium domesticum. *Dewantara J Technol.* 2021;01(02):1-5.
30. Putriana I, Aminah S. Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi Physical quality, Dietary Fiber and Organoleptic Characteristic from Nata de Cassava Based time of Fermentation. *J Pangan dan Gizi.* 2013;04(07).
31. Ir. Agus Santoso M. Serat pangan. *Serat Pangan (Dietary Fiber ) Dan Manfaatnya Bagi Kesehat.* 2011;(75):35-40.

**LAMPIRAN I**  
**BUKTI *SUBMIT***

The screenshot displays the JIPHP (Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian) website interface. The header includes the journal title and ISSN information: ISSN 2581-088X (Print) and ISSN 2581-110X (Online). The navigation menu contains links for HOME, ABOUT, USER HOME, SEARCH, CURRENT, ARCHIVES, ANNOUNCEMENTS, and INDEXING. The main content area is titled "Active Submissions" and features a breadcrumb trail: Home > User > Author > Active Submissions. Below the title are "ACTIVE" and "ARCHIVE" buttons. A table lists the submission details:

ID	MIN-DO SUBMIT	SEC	AUTHORS	TITLE	STATUS
13545	10-25	ART	Lubis	PENGARUH KONSENTRASI GULA TERHADAP KARAKTERISTIK NATA	Awaiting assignment PAY TO FASTTRACK

Below the table, there is a "Start a New Submission" section with a link: "CLICK HERE to go to step one of the five-step submission process." The right sidebar contains sections for "AKREDITASI JURNAL" (with ISSN BARCODE, ISSN ONLINE, and ISSN PRINT links), "TEMPLATE", and "REFERENCE MANAGEMENT TOOLS" (with a MENDLEY logo).

**Gambar II.3** Bukti submit jurnal

