

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. A., & Susilawati, S. (2014). Variasi Kandungan Kimia Tanaman Sukun Dari Beberapa Populasi Di Indonesia Sebagai Sumber Pangan Dan Obat. *Jurnal Hutan Tropis*, 2(3), 226–232. <http://ppjp.unlam.ac.id/journal/index.php/jht/article/view/2249>
- Amirlak, B. (2015). *Skin Anatomy: Overview, Epidermis, Dermis*.
- Anam, C. (2019). Mengungkap Senyawa pada Nata De Coco sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1), 42–53. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v3i1.3453>
- Effendi, N. . (2009). *Pengaruh Penambahan Varias Massa Pati (Soluble starch) pada Pembuatan Nata De Leri Dalam Medium Fermentasi Bakteri Acetobacter Xylinum*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Ekasari, D. P. (2018). *Intisari Ilmu Kesehatan Kulit dan Kelamin*.
- Ferdaus, F., Wijayanti, M. O., Retnonigtyas, E. S., & Irawati, W. (2008). Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*, 7(1), 1–14. <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/1256>
- Finanda, A., Mukarlina, & Rahmawati. (2021). ISOLASI DAN KARAKTERISASI GENUS BAKTERI ASAM LAKTAT DARI FERMENTASI DAGING BUAH PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Protobiont*, 10(2), 37–41.
- Haerani. (2018). *Antioksidan Untuk Kulit*.
- Halliwel, B. (2012). Free radicals and antioxidants: Updating a personal view. *Nutrition Reviews*, 70(5), 257–265. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2012.00476.x>
- Hamad, A., Andriyani, N. A., Wibisono, H., & Sutopo, H. (2011). Pengaruh penambahan sumber karbon terhadap kondisi fisik nata de coco. *Techno (Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)*, 12(2), 74–77.
- Hamad, A., Pradiyanti, D., & Puspawiningtyas, E. (2022). Potensi Dimetil Amino Phosphat (DAP) sebagai Sumber Nitrogen dalam Pembuatan Nata De Coco. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 6(1), 109. <https://doi.org/10.30595/jrst.v6i1.14972>
- Hani, R. C., & Milanda, T. (2021). Review: manfaat antioksidan pada tanaman buah di indonesia. *Farmaka*, 18(1), 53–59.
- Herawaty, N., & Moulina, M. A. (2015). Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis sativus* L.). *AGRITEPA*,

II(1).

- Irianti, T. T., Kuswandi, Nuranto, S., & Purwanto. (2017). *Antioksidan dan Kesehatan*.
- Izzati, N., Rohaya, S., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., & Kuala, U. S. (2019). *Variasi Penggunaan Jenis Bahan Baku (Air Cucian Beras dan Air Kelapa) dengan Penambahan Ekstrak Tauge terhadap Rendemen dan Mutu Nata*. 4(2), 300–307.
- Januar. (2010). *Penentuan Massa Glukosa Dan Waktu Fermentasi Terhadap Ketebalan Nata De Rice*. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Junita Ameliah, R., Fitri Faradilla, R., & Syukri Sadimantara, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Pasteurisasi Terhadap Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Jus Buah Fungsional (Melon, Mentimun dan Semangka). *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 34–51.
- Lubis, A. W., & Harahap, D. N. (2018). PEMANFAATAN SARI BUAH NAGA SUPER MERAH (*Hylocereus costaricensis*) PADA PEMBUATAN NATA DE COCO TERHADAP MUTU FISIK NATA. *Journal of Chemistry, Education, and Science*, 2(2), 1–10.
- 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>
- Mariani, S., Rahman, N., & Supriadi. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*). *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), 107–114.
- Mawarni, A. N., & Fithriyah, N. H. (2015). *PENGARUH KONSENTRASI STARTER TERHADAP KADAR ASAM LAKTAT DALAM PEMBUATAN FRUITGHURT DARI KULIT BUAH SEMANGKA*. November 2015, 91–110. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1hw3xgn.13>
- Mey Rizal, H., Masria Pandiangan, D., & Saleh, A. (2013). Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Corn. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 34–39.
- Moilati, V. O., Yamlean, P. V. Y., & Rundengan, G. (2020). FORMULASI SEDIAAN KRIM EKSTRAK ETANOL DAUN BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor* L.) DAN UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MENGGUNAKAN METODE DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Pharmacon*, 9(3), 372. <https://doi.org/10.35799/pha.9.2020.30021>
- Ningsih, L., Zakiah, Z., & Rahmawati. (2021). Fermentasi Nira Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan Penambahan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiata* L.) Pada Pembuatan Nata de Nira. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 6(1), 57–65.

- Nurhayati, S. (2019). KAJIAN PENGARUH KADAR GULA DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS NATA de SOYA. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 7(1), 40–47. <https://doi.org/10.33830/jmst.v7i1.627.2006>
- Panjaitan, R. M., Irdoni., & Bahrudin. (2017). Pengaruh Kadar dan Ukuran Selulosa Berbasis Batang Pisang Terhadap Sifat dan Morfologi Bioplastik Berbahan Pati Umbi Talas. *Universitas Riau*, 4(1), 3.
- Purwanto, A. (2013). Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Kulit Pisang. *Universitas Katolik Widya Mandala Madiun*, 02, 332–341.
- Rahmadi, A. (2019). Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak. *Mulawarman University Press*, October 2018, 1–203.
- Rahmawati, I., & Imam Mahadi, dan. (n.d.). *MAKING FRUITGHURT OF A WHITE LAYER (MESOCARP) A LEATHER WATERMELON (Citrullus vulgaris) ON THE BASIS OF TIME FERMENTATION AND ANALYSIS OF POTENTIAL DESIGN STUDENTS WORKSHEETS IN LEARNING HIGH SCHOOL BIOLOGY*. 1–15.
- Rif'anna, A. T., Pramono, Y. B., & Hintono, A. (2021). Ketebalan , Sifat Organoleptik Warna dan Tekstur Nata dari Sari Jambu Biji. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 53–56.
- Santosa, B., Ahmadi, K., & Taeque, D. (2012). Dextrin Concentration and Carboxy Methyl Cellulosa (CMC) in Making of Fiber-Rich Instant Beverage from Nata de Coco. *IEEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE)*, 1(1), 6–11.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*.
- Sonja V. T. Lumowa. (2013). PENGARUH MAT SERBUK BUNGA SUKUN (*Artocarpus altilis* L.) SEBAGAI ISI ULANG ANTI NYAMUK ELEKTRIK TERHADAP KEMATIAN NYAMUK *Aedes aegypti* L. (PENUNJANG MATA KULIAH ENTOMOLOGI). *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*.
- Sudarmadji, S. (2003). *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*.
- Sutanto, A., & Suarsini, E. (2016). *Nata de Pina dari Limbah Cair Nanas* (pp. 1–140).
- Sutarminingsih, C. L. (2004). *Peluang Usaha : Nata de Leri*. Penerbit Kanisius.
- Syam, D. S., Patang, & Fadilah, R. (2023). *Analisis Kualitas Nata De Nipah Melalui Penambahan Limbah Cair Tahu Sebagai Sumber Nitrogen*. 01, 1–23.
- Syukroni, I., Yulianti, K., & Baehaki, A. (2014). Karakteristik Nata De Seaweed (*Eucheuma cottonii*) dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut Gula Aren. *Jurnal Fishtech*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v2i1.1082>

- Tim Mitra Agro Sejati. (2017). *Budi Daya Semangka*. CV PUSTAKA BENGAWAN.
- Tranggono, I. . (2007). *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ullah, H., Santos, H. A., & Khan, T. (2016). Applications of bacterial cellulose in food, cosmetics and drug delivery. *Cellulose*, 23(4), 2291–2314. <https://doi.org/10.1007/s10570-016-0986-y>
- Veneseha W, F., Maulina, D., & Rochjana, A. U. H. (2023). Karakteristik Penggunaan Antioksidan Dibidang Dermatologi Pada Pasein Rawat Jalan di Rumah Sakit X Periode Januari 2022-April 2023. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 1(3), 213–237. <https://doi.org/10.59841/an-najat.v1i2.34>
- Wati, E. A., Prasetya, F., & Suparningtyas, J. F. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 16(November 2022), 21–24. <https://doi.org/10.25026/mpc.v16i1.666>
- Wibowo, C. S. ., Muslikhin, H., & Sulistyo, H. (2022). Pemanfaatan Membran Selulosa Bakteri dari Limbah Kulit Pisang sebagai Matriks Masker Antioksidan. *Jurnal.Upnyk.Ac.Id*, 11(2), 33–39. <http://jurnal.upnyk.ac.id/index.php/kejuangan/article/view/10323>
- Wulandari, K., Darmawati, & Wan, S. (2017). Effectiveness Extract Of Soybean (Glycine Max L . Mer) Substitute Za On The Quality Of Nata De Banana Skin As A Potential Design Student Worksheet In Efektivitas Ekstrak Kacang Kedelai (Glycine Max L .). *Jurnal Online Mahasiswa*, 4(1), 1–13.
- Wulansari, A. N. (2018). Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium Varingiaefolium*) Sebagai Antioksidan Alami : Review. *Farmaka*, 16(2), 419–429.
- Yusuf, N. A., Pandewa, N. S., Payangan, V., & Permata, D. (2021). Formulasi sabun mandi cair dari daging putih buah semangka (*Citrullus lanatus*). *Sasambo Journal of Pharmacy*, 2(2), 55–59. <https://doi.org/10.29303/sjp.v2i2.113>
- Zaki, M., Mulyati, S., Fathanah, U., & Sari, I. (2010). Pembuatan Film Selulosa dari Nata de Pina. *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*, 7(3), 105–111.