

DAFTAR PUSTAKA

- Berk, Z and S. Braverman. 1980. *Introduction to The Biochemistry of Food*. New York: Elsevier Scientific Publishing Company, Amsterdam Oxford.
- Buckel, K.A., Edward, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan* (terjemahan). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Basalamah dkk. 2018. Pengaruh Susbtitusi Ekstrak Kedelai terhadap Karakteristik Selulosa Bakteri *Acetobacter xylinum* dalam Pembuatan Nata de Sweet Potato. *Jurnal Quagga* Vol. 10, No. 1, Januari 2018.
- Budhiyono A, B. Rosidi, H. Taher, and M Iguchi. 1999. *Kinetic aspect of bacterial cellulose formation in nata de coco culture system*. Carbohydrate polimer (40): 137-143.
- Budiningrum, D. A. 2004. *Karakteristik Nata de Whey dengan Penambahan Sirup Kelvis dalam Kemasan Polietilen pada Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan*. Bogor: Fakultas peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdell, T.A. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. PP: 71-91. Gaithersburg: Aspen Publisher, Inc.
- Chaniago, Robby. 2017. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Nata Kulit Buah Naga dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Waktu Fermentasi*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Chen JCP dan Chou C. 1993. *Cane Sugar Handbook: A Manual For Cane Sugar Manufacturers and Their Chemistry*. Canada: John Wiley & Sons Inc.
- Deptan. 2004. *Pedoman Teknologi Budidaya Tebu Lahan Kering*. Direktorat Jendral bina produksi perkebunan. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Fauconnier R. 1993. *Sugarcane*. The Macmilian Press LTD. London and Basing Stoke.
- Fellows, P.J. 1990. *Food Processing Technology: Principle and Practice*. England: Ellis Horwood Limited.
- Fitriani, D. D. 2010. *Pengembangan Sirup Berbahan Baku Kulit Nanas dan Buah Nanas*. Pekanbaru: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Ginanjjar, R. A. 2000. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon (Sukrosa dan Glukosa) dan Pengenceran Medium Fermentasi terhadap Kualitas *Nata de Pina*. *Skripsi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

- Hastuti, Anisa. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Sumber Nitrogen Terhadap Produktivitas dan Sifat Fisik *Nata de Lontar*. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hamad , A., Andriyani, N. A., Wibisono, H. & Puspawiningtyas, E. *Optimasi Proses Pembuatan Nata de Coco Dari Fermentasi Air Kelapa Menggunakan Response Surface Method*. Depok: Fakultas teknik Universitas Indonesia.
- Herman. 1979. *Pengelolaan Air Kelapa*. Buletin Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia 4 (1). Hal. 9-17.
- Holt, J. G., Krieg, N. R., Snath, P. H. A., Staley, J, T., & Williams, S.T. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology 9th Edition*. USA: William and Wilkins.
- Ifadah, R.A., Joni Kusnadi, dan Sudarma. 2016. *Strain Improvement Acetobacter Xylinum Menggunakan Ethyl Methane Sulfonat (EMS) sebagai Upaya Peningkatan Produksi Selulosa Bakteri*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Keshk, S., dan Someshima, K. 2006. *Influence of Lignosulfonate on Crystal Structure and Productivity of Bacterial Cellulose in A Static Culture*. Enzyme and Microbial Techn. 40: 4-8.
- Kisman, S., Sutrisno, W. Cahyadi, Kusnadi, dan Y. Taufik. 1997. *Pemanfaatan Limbah Cair Tepung Tapioka untuk Pembuatan Nata de cassava*. Bandung Institut Teknologi Bandung.
- Kurniadewi, 2003. *Pemanfaatan Limbah Jerami Nangka untuk Pembuatan Nata Tinjauan Proporsi Air Pengekstrak dan Konsentrasi Stater dalam Pembentukan Partikel Nata*. *Skripsi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Kusharto, C. 2006. *Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan 1 (2): 45-54.
- Lazuardi. 1994. *Studi Pembuatan Nata de Coco dari Tiga Jenis Air Kelapa Dengan Tiga Jenis Gula Terhadap Produksi Nata de Coco*. *Tesis*. Padang: Universitas Andalas.
- Luwiyanti, H. 2001. *Pengaruh Penggunaan Sumber Nitrogen pada Medium Filtrat Kulit Buah Pisang Kepok Terhadap Berat, Tebal, dan Sifat Organoleptik*

- Nata. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Maharani. 2011. “Perkembangan Bakteri Probiotik dan Nilai Organoleptik Minuman Fermentasi dari Media Nira Aren (*Arengan pinnata* Merr), Nira Tebu 10 (*Saccharum officinarum*) dan air kelapa (*cocos nucifera*)”. *Skripsi*. Padang : Universitas Andalas.
- Majesty et al. 2015. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata dari Sari Nanas (nata de Pina)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, Vol. 3 No. 1, 80-85.
- Mashudi. 1993. Mempelajari Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat dan Waktu Penundaan Bahan Baku Air Kelapa terhadap Laju Pertumbuhan dan Struktur Gel *Nata de Coco*. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Moat, A.G. dan Foster. 1998. *Microbial Physiology*. 2nd ed. John Wiley & Sons Inc. Toronto.
- Morina, Regina. 2012. Mutu *Nata De Madoe* Hasil Fermentasi *Acetobacter Xylinum* Pada Media Berbahan Dasar Madu Afkir. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Nadiyah, Krisdianto, & A. Ajizah. 2005. *Kemampuan bakteri Acetobacter xylinum mengubah karbohidrat pada limbah padi (bekatul) menjadi sellulosa*. Jurnal Bioscientiae 2 (2) ; 37-47.
- Nainggolan, J. 2009. *Kajian pertumbuhan Bakteri Accetobacter sp. dalam Kombucha-Rosela Merah (Hibiscus sabdariffa) pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. (Tesis). Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Nisa, F.C., R.H. Hani., T. Wastono., Baskoro dan Moestijanto. 2001. *Produksi Nata Dari Limbah Cair Tahu (Whey): Kajian Penambahan Sukrosa Dan Ekstrak Kecambah*. Jurnal Teknologi Pertanian. 2: 74 – 78.
- Novianti. 2003. *Pembuatan Nata de Soya dari Limbah Cair Pabrik Tahu*. Teknik Kimia Universitas Sriwijaya. Hal : 9-19.
- Palungkun R. 1998. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pelczar, M. J., Chan, E. C. C., 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press. 155, 158-160.

- Prihandana, R., dan Hendroko. 2003. *Bioenergi Tebu Hijau*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Putriana, I. dan S. Aminah. 2013. *Mutu Fisik, Kadar Serat, dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi*. Semarang: Universitas Muhammadiyah.
- Rahardiyanto, F. 2001. *Pembuatan Nata de Aqua; Tinjauan Dari Jenis Gula dan Konsentrasi Diamonium Hidrogen Fosfat terhadap Kualitas Nata yang Dihasilkan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Rakha. 2011. "Eksplorasi Tanaman Tebu *Saccharum officinarum* di Kecamatan IV Nagari Kabupaten Sijunjung". Skripsi. Padang : Universitas Andalas.
- Riswanda, Ferry. 2009. *Acetobacter xylinum*.
- Rizal et al. 2013. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn. *Jurnal Teknik Kimia* No.1, Vol 19, Januari 2013.
- Rosario, R.R.D. 1982. *Composition and Utilization of Coconut Water*. Cococnut Research And Development Fondation. Los Banos, Laguna. Philippines.
- Saragih, P. Y. 2004. *Membuat Nata De Coco*. Jakarta : Puspa Swara.
- Sekarindah. 2006. *Jus Buah & Sayur*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sumiyati. 2009. Kualitas Nata de Cassava Limbah Cair Tapioka dengan Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suratiningsih, S. 1997. *Pembuatan Nata dengan Menggunakan Berbagai Macam Buah dan Limbah*. Semarang : STIP Farming.
- Surtiningsih, T., 2007, Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat terhadap Perproduksi Etanol pada Fermentasi Beras Ketan putih (*Oryza sativa* L. Var. Glutinosa) dengan Inokulum *Saccharomyces cerevisiae*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Susanti, L. 2005. Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Suwijah. 2011. Pengaruh kadar gula, vitamin c dan kadar serat dari sari buah markisa ungu (*Passiflora edulis var eduls*) pada pembuatan nata de coco dengan menggunakan *Accetobacter xylinum*. Skripsi. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

- Syukroni, I.R., dan K. Yuliati. 2013. *Karakteristik Nata de Seaweed (Echeuma Cottoni) dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut Gula Aren*. Fishtech. Vol 2 (1) : 1-8.
- Thimann, Kenneth V. 1964. *The Life of Bacteria*. Phillipine. Mac. Millan Co, NewYork.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1994. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Wahyu, M. 2010. *Teori dan Praktek Cocok Tanam Tebu dengan Masalahnya*. Semarang : CV Aneka Ilmu.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Nata de Coco*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta : Argomedia Pustaka.
- Widia, I.W. 1984. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa, Jenis Gula dan Mineral dengan Berbagai Konsentrasi pada Pembuatan Nata de Coco*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wijayanti, W.A. 2008. *Pengelolaan Tanaman Tebu (Saccharum officinarum L. di Pabrik Gula Tjoekir PTPN X, Jombang, Jawa Timur*. *Skripsi*. Bogor:Institut Pertanian Bogor.
- Wijayanti, Fifien., S. Kumalaningsih., Effendi. 2010. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Asetat Glasial terhadap Kualitas Nata dari Whey Tahu dan Susbrat Air Kelapa*. *Jurnal industri* Vol I No 2 Hal 86-93.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yustinah. 2012. *Pengaruh Jumlah Sukrosa pada Pembuatan Nata de Pina dari Sari Buah Nanas*. *Skripsi*. Jakarta: Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta.