

DAFTAR PUSTAKA

- Ayulaksita. 2010. Nata de Coco.<http://ayulaksita.wordpress.com/2010/02/03/nata-de-coco/>. Diakses pada 10 Maret 2015
- Adams, R.M and Moss, M.O. 1995. *Food Microbiology*, The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- AOAC.1995. *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist*. Inc. Washington D.C.
- Apriyantono, A. 1988. Analisa Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Astawan, M dan M.W. Astawan, 1990. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Jakarta. Akademi Pressindo.
- Astawan, M. 2003. Mari, Ramai-Ramai Makan Tauge.<http://www.kompas.com> diakses tanggal 23 April 2007.
- Bergenia, H.A. 1982. *Reverse osmosis of coconut water through cellulose acetate membrane*, Proceedings of the second ASEAN workshop Membrane Technology.
- Billmeyer, F. W. 1984. *Textbook of Polymer Science*. John Willey and Sons Inc. New York.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI No 01-4317-1996. Nata Dalam Kemasan. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-3142-1998. Tahu. BSN. Jakarta.
- Budiyanto, M. Agus Krisno.2002. Dasar-dasar Ilmu Gizi. UMM Press. Malang. Hal 149.
- Cahyadi,W. 2006. Kedelai Khasiat Dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2007. Kedelai, Alternatif Pemasok Protein. <http://www.conectique.com> (13 Januari 2015).
- Coban, E.P. dan Biyik, H. 2011. *Evaluation of Different pH and Temperature for Bacterial Cellulose Production in HS (Hestin-Schramm) Medium and Beet Molasses Medium*. *African Journal of Microbiology Research*.5(9): 1037-1045.
- Daniel, CH. V. M. 2002. Efektifitas Umur dan konsentrasi Starter *A. xylinum* dalam Pembentukan Pelikel *Nata de Soya*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Deavin, L., T. R. Jarman, C. J. Lawson, R. C. Righelato and S. Slocombe, 1977. *The Production of Algenic Acid by Azobacter vinelandii in Batch and Continuous Culture. dalam* Extracellular Microbial Polysaccharides. American Chemical Society, Washinton. 205 pp.
- DIPTI Sumbar. 2002. *Nata de Soya*. <http://warintek.progressio.or.id>. diakses pada tanggal 11 Maret 2015.
- Dwidjosaputro, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Enie,B. 1993. Pembuatan *Nata de Soya*. Bogor. BBIHP.
- Enie B dan Supriatna, 1999. Pembuatan *nata de soya*. Buletin Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Vol. 1(39): 55-57.
- Fardiaz, Srikandi. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fengel, D. and G. Wengener. 1995. *Wood : Chemistry, Ultrastruktur, Reactions* (Kayu : Kimia, Ultrstruktur, Reaksi-reaksi), diterjemahkan oleh Hardjono Sastroadmodjojo. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Hastuti, Anisa, I.T. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Sumber Nitrogen Terhadap Produktivitas dan sifat fisik *Nata de Lontar*. Naskah Publikasi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Univ. Muhammadiyah Surakarta.
- Hernawati, A. 1998. Kajian Pengaruh pH, Jenis dan Konsentrasi Sumber Karbon pada Produksi Selulosa. Fakultas Teknokogi Pertanian, IPB. Bogor.
- Heryawan, K. 2004. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lamanya Waktu Fermentasi terhadap Mutu *Nata de Pina*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.
- Hidayat, N., M.C Padaga dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi Offset. Yogyakarta.
- Irawati.2008. Modul Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPT VEDCA. Cianjur.
- Iryandi, Anhar F. 2014. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Nata De Soya*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol.1 No.1 hal 8-15. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Iskandar, dkk. 2010. Pembuatan Film Selulosa dari *Nata de Pina*. Jurusan Teknik Kimia. Universitas syiah Kuala. Aceh.
- Kornmann, H., Duboc, P., Marison, I. and Stockar, U. V. 2003. *Influence of Nutritional Factors on the Nature, Yield and Composition of Exopolysaccharides Produced by Gluconacetobacter xylinus I-228*. Appl Environ Microbiol. 69: 6091-6098.

- Lamina. 1989. Kedelai dan Pengembangannya. Simplex. Jakarta.
- Lee, James M.; *Biochemical Engineering*, Washington State University. Pulman, 2001; P.29.
- Manoi, F. 2007. Penambahan Ekstrak Ampas Nenas Sebagai Medium Campuran Pada Pembuatan Nata De Cashew. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. Vol. XVIII No. 1, 2007, 107 – 116.
- Munawar. 2009. Bakteri Nata De Coco. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Nisa, F.C., R.H. Hani, T. Wastono, B. Baskoro dan Moestijanto. 2001. Produksi Nata dari Limbah Cair Tahu (Whey): Kajian Penambahan Sukrosa an Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2 (2): 74-78.
- Noffiar. 2009. Lezatnya *nata de soya* Mampu menyelamatkan lingkungan. <http://fmk82.com>, 11:36. (Jurnal Pemanfaatan Limbah Tahu Menjadi Produk *Nata De Soya*, Solusi Penanganan Pencemaran Lingkungan).
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Philips, G.O. and Williams, P.A. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Cimbridge. Woodhead Publishing Limited.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-Dasar Biokimia. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Rahayu ES, Rahayu S, Sidar A, Purwadi T, Rochdyanto S. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel. 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rizal, Hardi M.dkk. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata De Corn*. *Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*. Hal 34-39.
- Rossi, E., Pato, U., dan Damanik, S.R. 2008. Optimalisasi Pemberian Ammonium Sulfat terhadap Produksi *Nata De Banana Skin*. *Sagu*, Vol.7 No. 2: 30-36.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB: Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, Rangga, Adhitia dan Yuniata, 2000. Pembuatan nata dari kulit nenas kajian dari sumber karbon dan pengenceran medium fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 1 (2), hal. 50 - 56.

Sudarmadji,S. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.

Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.

Tomita, Y., dan Kondo, T. 2009. *Influential Factors To Enhance The Moving Rate Of Acetobacter xylinum Due To Its Nanofiber Secreation On Oriented Templates*. *Carbohydrate Polymers*.

Wijayanti, Fivien., Kumalaningsih, S., Mas'ud, E . 2012. *Pengaruh Penambahan Sukrosadan Asam Asetat Glacial Terhadap KualitasNata Dari Whey Tahu dan Substrat Air Kelapa*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F.G. 1990. *Gizi dan Makanan Bagi Bayi dan Anak Sapihan (Pengadaan dan Pengolahannya)*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuwono,S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Brawijaya. Malang.

