

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2006. *Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Ariffin, H., N. Abdullah, M.S. Umikalsom, Y. Shirai and M.A. Hassan. 2008. Production of bacterial endoglucanase from pretreated oil palm empty fruit bunch by *Bacillus pumilus* EB3. *J. Biosci. Bioeng.* 106: 231-236.
- Artha, O. A., Sudarno, H. Pramono, and L. A. Sari. 2019. Identification of extracellular enzyme-producing bacteria (proteolytic, cellulolytic, and amylolytic) in the sediment of extensive ponds in Tanggurejo, Gresik. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 236 012003
- Asha, S., M. Ratheesh, S. P. Jose, I.M. Krishnakumar, and S. Sandya. 2019. NEERA: A Nonalcoholic Nutritious Beverage from Unopened Inflorescence of Coconut Palm. *Natural Beverages.* 339-360.
- Aulanni'am. 2005. *Protein dan Analisisnya*. Citra Mentari Grup: Malang.
- Awua, A. K., E. D. Doe., and R. Agyare. 2011. Exploring the influence of sterilisation and storage on some physicochemical properties of coconut (*Cocos nucifera* L.) water. *BMC Research Notes.* 4:451.
- Barlina, Rindengan. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Indonesian Coconut and Palmae Research Institute.* Vol. 3 No. 2.: 46 – 60.
- Barlina, R., S. Karouw., J. Towaha., dan R. Hutapea. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Litri.* Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain (Balitka). 13(12) : 73-80.
- Batubara, U. M., Susilawati, I. O., dan Riany, H. 2015. *Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Indigenous Tanah di Kawasan Kampus Universitas Jambi.* Prosiding Semirata 2015 Bidang MIPA BKS-PTN Bara, 243– 250.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wotton. 1987. *Ilmu pangan.* Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chowdhury, S., and A. Ray. 2015. Chemical Composition and Nutritional Value of Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water. *Journal of Food Composition and Analysis,* 42, 15-27.
- Cocomate. NDC Exports, Nadalagamuwa, Wadumunnegedara, Sri Lanka. Organic Coconut Water. Diakses pada 2 Agustus 2023. <http://www.cocomate.com/product/organic-coconut-water/>
- Compant S., C. Clément., and A. Sessitsch. 2010. Plant growth-promoting bacteria in the rhizo-and endosphere of plants: their role, colonization, mechanisms involved and prospects for utilization. *Soil Biology and Biochemistry.* 42(5): 669-678. doi: 10.1016/j.soilbio.2009.11.024.

- Desniar, D., I. Rusmana, A. Suwanto., dan N. R.Mubarik. 2012. Senyawa Antimikroba yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Akuatika*, 3(2):135–145.
- Doyle, M. P., and R. L. Buchanan. 2012. *Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers* (4th ed.). ASM Press.
- Eris D.D., A Munif., B.P.W Soekarno dan A. Purwantara. 2017. Kelimpahan dan keragaman bakteri endofit asal tanaman Arecaceae Pejibaye (*Bactris Gasipaes*), Kelapa Sawit (*Elaeis Guinensis*), Kelapa Kopyor (*Cocos Nucifera*), Aren (*Arenga Pinata*) dan Nibung (*Oncosperma Filamentosa*). Di dalam : M. Nadzirum dan G.P. Mahardika (eds). Prosiding Seminar Nasional Perlindungan Tanaman Perkebunan. Seminar Nasional Perlindungan Tanaman Perkebunan “Perlindungan Tanaman Perkebunan untuk Kesejahteraan Rakyat dan Bangsa”; 2016 Okt 25; Bogor, pp.168-194.
- Fardiaz, S. 1989. *Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Grimwood, B.E. 1975. *Coconut Palm Products*. FAO. Rome.
- Hames, D and N. Hooper. 2005. *Biochemistry*, 3th Edition. Taylor and Francis Group. New York
- Hardianto, A. Muhibuddin., dan A.W. Sektiono. 2018. Optimalisasi Fosfat untuk Meningkatkan Pertumbuhan Kerapatan Populasi dan Kemampuan Antagonis *Saccharomyces cerevisiae* terhadap *Fusarium* sp. *SAINTEKBU: Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol. 10 No. 02.
- Hasana, U. 2014. Keberadaan dan Karakterisasi Isolat-Isolat Mikroflora Alami Saluran Pencernaan Sapi Potong Sebagai Kandidat Probiotik Pakan Sapi Potong. *Jurnal Bioeti ke 2*. Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang.
- Hasanuddin., K. H. Dewi., dan O. Wulandra. 2012. Penggunaan Air Kelapa untuk Bahan Dasar Cuka Makan. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 2 No. 2: 53-61.
- Hayati, Rita. 2010. Profil Asam Lemak dan Triasilgliserol Berantai Sedang (MCFA) dalam Kelapa Segar dan Santan (*Cocos nucifera* L.). *Agrista*.
- Jayawardena, R. S., P. H. Kumari., and N. N. Wijayawardene. 2017. An insight into the fungal diversity in coconut (*Cocos nucifera* L.) inflorescence sap. *Fungal Diversity*, 82(1), 79-98. Vol. 14 No. 3.
- Jojima, Y., Y. Mihara, S.Suzuki, K. Yokozeki, S. Yamanaka and R. Fudou. 2004. *Saccharibacter floricola* gen. Osmophilic acetic acid bacterium isolated from pollen. *International Journal of Systematic and Evolutionary Mircrobiology*, vol. 54. Pp 2263-2267.
- Kanth, S. V., and B. Rajanna. 2018. Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Tender Coconut Water. *Journal of Food Science and Technology*. 55(6). 2161-2167.

- Karina, A.N., Husein, D. Rauf, Johannes, E, Nawir, and N. Haedar. 2016. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Proteolitik dari Saluran Pembuangan Limbah Industri Tahu*. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kasmiarti, G., D. Oktiarni., P.L. Hariani., N. Novia., and H. Hermansyah. 2022. Isolation of Novel Yeast from Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water and Phenotypic Examination as the Potential Parameters in Bioethanol Production. *Fermentation*. 8(6): 283.
- Khan, Muhammad. 2013. A study of chemical composition of *Cocos nucifera* L. (coconut) water and its usefulness as rehydration fluid. *Pakistan Journal of Botany*. 35(5): 925-930.
- Kriswiyanti, E. 2013. Keanekaragaman Karakter Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) yang Digunakan Sebagai Bahan Upacara Padudusan Agung. *Jurnal Biologi Udayana*, 17(1).
- Ma, Y., M. Prasad., M. Rajkumar., and H. Freitas. 2011. Plant growth promoting rhizobacteria and endophytes accelerate phytoremediation of metalliferous soils. *Biotechnology advances*. 29(2): 248-258.
- Mahmud, Z dan Y. Ferry. 2005. Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa. *Perspektif*. Vol. 4 No.2 pp. 55-63. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Maicas S. 2020. The Role of Yeasts in Fermentation Processes. *Microorganisms*. (8):1142.
- Masood, M.I., Qadir, M.I., Shirazi, J.H., and Khan, I.U. 2011. Beneficial Effects of Lactic Acid Bacteria on Human beings. *Critical Reviews in Microbiology*. 37(1), 91–98.
- Mayanti, B dan H. D. Arysyadi. 2009. *Identifikasi Keberagaman Bakteri Pada Comercial Seed Pengolah Limbah Cair Cat*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Meryandini, A., Widosari, W., Maranatha, B., Sunarti, T.C., Rachmania, N., Satria, H. 2009. Isolasi bakteri selulolitik dan karakterisasi enzimnya. *Makara Sains*. 13(1): 33-38.
- Murray, R. K., D. K. Granner, P. A. Mayes dan V. W. Rodwell. 1999. *Biokimia Harper*. Penerbit buku kedokteran EGC. Jakarta.
- Murray, R. K., D. K. Granner, P. A. Mayes and V. W. Rodwell. 2003. *Harper's Illustrated Biochemistry*, 26th edition. McGraw Hill. San Francisco
- Novarianto, H. 2010. Karakteristik Bunga Dan Buah Hasil Persilangan Kelapa Hibrida Genjah X Genjah *Female Flowers and Fruits Setting Characteristic Of Hybrids Coconut*. *Buletin Palma* (1):100-110.
- Nugraha, R., T. Ardyati, dan Suharjono. 2014. Eksplorasi Bakteri Selulolitik yang Berpotensi Sebagai Agen Biofertilizer dari Tanah Perkebunan Apel Kota Batu, Jawa Timur. *Jurnal Biotropika*. Vol. 2 No. 3

- Nurmiati. 2005. Dadih Produk Probiotik Hasil Fermentasi Tradisional Susu Kerbau Dan Susu Sapi. Regularly Scientific Seminar-TPSDP Batch III 2005. Biologi. Universitas Andalas.
- Nurrochman, F. 2015. *Eksplorasi Bakteri Selulolitik Dari Tanah Hutan Mangrove Baros Yogyakarta*. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Palungkun, R. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Periadnadi. 2003. *Vorkommen und Stoffwechsellleistungen von Bakterien der Gattungen Acetobacter und Gluconobacter Währen der Weinbereitung unter Berücksichtigung des Zucker-Säure-Stoffwechsels*. [Disertasi]. Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt aM.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2010. Kajian potensi dan Selektivitas Probiotik Alami dalam Upaya Perbaikan Mutu Makanan Fermentasi Tradisional Dadih. *Hasil Penelitian Fundamental*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas, Padang.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prado, F. C., J. D. Lindner., J. Inaba., V. T. Soccol., S. K. Brar., and C. R. Soccol. 2015. Development and evaluation of a fermented coconut water beverage with potential health benefits. *Journal of Functional Foods*. Vol. 12. Pages 489-497. ISSN 1756-4646.
- Pranayanti, I. A. P. dan A. Sutrisno. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dengan Starter *Lactobacillus casei* strain Shirota. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3. No. 2.
- Prasetyo, G., N. Lubis., dan E. C. Junaedi. 2021. Kandungan Kalium dan Natrium dalam Air Kelapa dari Tiga Varietas Sebagai Minuman Isotonik Alami: Review: Potassium and Sodium Content in Coconut Water from Three Varieties As Natural Isotonic Drinks. *Jurnal Sains Dan Kesehatan (J. Sains Kes.)*, 3(4), 593–600.
- Purwoko, Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta: Bumi Aksara
- Putri, A. L., dan E. Kusdiyantini. 2018. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari pangan fermentasi berbasis ikan (Inasua) yang diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika*, 1(2), 6-12.
- Rajendran, L., R. Ramjgathesh, V. Shanthiyaa, and T. Raguchander. 2012. Biocontrol potential and mode of action of the strains EPC 5 and EPC 8 of endophytic bacterium, *Bacillus subtilis*. *Indian Phytopathology*.
- Reddy, G., M. D Altaf, B. J. Naveena, M. Venkateshwar, and E. V. Kumar. 2008. Amylolytic Bacterial Lactic Acid Fermentation, A Review. *Biotechnology Advances*. 26, 22–34.

- Reinhold-Hurek, B., and T. Hurek. 2011. Living inside plants: bacterial endophytes. *Current opinion in plant biology*. 14(4): 435-443.
- Rizky, M. N., R. D. Fitri., U. S. Hastuti., dan S. Prabaningtyas. 2017. Identifikasi Uji Kemampuan Hidrolisis Lemak Dan Penentuan Indeks Zona Bening Asam Laktat Pada Bakteri dalam Wadi Makanan Traditional Kalimantan Tengah. *Jurnal Bionature*, Vol. 18 No. 2. ISSN 1411 – 4720.
- Sadakathula, S. 1993. Evaluation of honeybee visits on cocout genotypes. Cocos (1991-1993), Sri Lanka Coconut Research Station, *Vepponkulam-614906* 47-50.
- Satheesh, N and N. B. L. Prasad. 2013. Production of fermented coconut water beverages. 6. *J. Food Ag-Ind.* 281-289.
- Santoso, H. B. 2003. Pengaruh Konsentrasi Gula Kristal Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. Universitas Halu Oleo. Hal 210.
- Saputra, D. dan T. Nurhayati. 2013. Application and Production of Yellowstripe Sead Fish Pepton for Bacteria's Growth Media. *JPHPI* Vol 16, No. 3.
- Stanbury, P.F., A. Whiteaker, and S.J. Hall. 2003. *Principles Of Fermentation Technology*. Elsevier Science Ltd. 367 hal. London.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardiono, L. 1993. *Tanaman Kelapa*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sumardi. 2004. Isolasi, Karakterisasi, dan Produksi Î²-mananase Ekstraseluler dari *Geobacillusstrearothermophilus*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutardi, Santoso, dan U., Anggia. 2008. Pengaruh Pemanasan Kelapa Parut dan Teknik Pengunduhan Terhadap Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Keteknik Pertanian*, Vol. 22. No. 2. Hal. 140.
- Swandi, M. K., Periadnadi, dan Nurmiati. 2015. Isolasi Bakteri Pendegradasi Limbah Cair Industri Minyak Sawit. *J. Bio. UA*. 4(1): 71-76. ISSN : 2303-2162
- Tan, T. C., L. H. Cheng, R. Bhat, G. Rusul, and A. M. Easa. 2014. Composition, physicochemical properties and thermal inactivation kinetics of polyphenol oxidase and peroxidase from coconut (*Cocos nucifera*) water obtained from immature, mature and overly-mature coconut. *Food Chemistry*, 142, 121-128.
- Towaha, J. dan G. Indriati. 2008. Komponen Buah dan Fitokimia Daging Buah Kelapa Genjah. *Jurnal Agrin*, 12(1): 23-34.
- Truyens, S., N. Weyens, A. Cuypers, and J. Vangronsveld. 2015. Bacterial seed endophytes: genera, vertical transmission and interaction with plants. *Environmental Microbiology Reports*, 7(1), 40-50.

United States Department of Agriculture (USDA) Plants Database. Coconut Profile. Diakses pada 24 Januari 2023. <https://plants.usda.gov/home/plantProfile?symbol=CONU>

Walter, E.H.M., A.Y. Kuaye, and J. Hoorfar. 2014. Case study on the safety and sustainability of fresh bottled coconut water. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. *Global Safety of Fresh Produce*. 367-382.

Wickramarachchi, N. K., C. N. Silva., and R. Samarasekera. 2017. Diversity of yeast and filamentous fungal communities in water and husk of Sri Lankan green coconuts (*Cocos nucifera*) throughout germination. *Brazilian Journal of Microbiology*, 48(3), 464-473.

Winarno, F.G. 2014. *Kelapa pohon kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

