

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditiwati, P dan Kusnadi. 2003. *Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi Tea – Cider*. Departemen Biologi – FMIPA Institut Teknologi Bandung. PROC. ITB Sains dan Tek. 35 A, No (2), 147 – 162
- Afifah, N. 2010. *Analisis Kondisi dan Potensi Lama Fermentasi Medium Kombucha (teh, kopi, rosela) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Patogen (vibrio cholerae dan bacillus cereus)*. Skripsi Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Press. Malang.
- Ahmad, A. 1996. *Penggunaan Dosis Starter Acetobacter xylinum dan Lama Fermentasi Pada Sari Buah Jambu Biji (Psidium guajava) dalam Menghasilkan Nata*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA, Universitas Andalas. Padang
- Amerine, M., A. Berg and M. V. Croes. 1972. *The Tecnology of Wine Making*. The A VI Publishing Compeny. WestPort. Connecticut.
- Ardheniati, M. 2008. *Kinetika Fermentasi Pada Teh Kombucha dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya*. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Bauer, P. B. and T. L. Petrushevsk. 2000. Mineral And Water Soluble Vitamin Content In The Kombucha Drink. *International Journal Food Scince And Technology*, 35 (2), 201-205.
- Budiyanto. K. A. 2004. *Mikrobiologi Terapan*. Edisi Pertama. Cetakan Ketiga. UMM Press. Malang.
- Collado, L.S. 1986. *Nata: Processing and problems of the industry in the Phillipines*. Di dalam Procending Seminar on Traditional Foods and Their Processing in Asia. Nov 13-15,1086. Tokyo Japan.
- Dimaguilla, L. A. 1967. *Nata de Coco 2. Chemical Nature and Properties Of Nata*. Philiphine Agriculture.
- Direktorat Jenderal Industri Agro Kementerian Perindustrian. 2010. *Roadmap Industri Pengolahan Air Kelapa* . Kementrian Perindustrian. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1988. *Fisiologi Fermentasi*. PAU. IPB. Bogor
- Frank, G. W. 1995. *Kombucha - Healthy beverage and natural remedy from the Far East, Ninth ed*. Wilhelm Ennsthaler, Austria, pp.150.

- Goh, W. N., A. Rosma., B. Kaur., A. Fazilah., A. A. Karim and R. Bhat. 2012. Effects of Sucrose Concentration and Fermentation Time on The Yield of Microbial Cellulose. *International Food Research Journal* 19(1): 109-117
- Gomez, K. A. and A. A. Gomez. 1984. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. J Wiley. New York.
- Greenwalt, C. J., R. A. Ledford and K. H. Steinkraus. 1998. *Detoxification and Characterization of The Antimicrobial Activity of The Fermented Tea Kombucha*. John Wiley and Sons. Inc. New York.
- Hartono. 1999. Nata De Coco. [Http://www.mail-archive/itb@itb.ac.id/msg05564.html](http://www.mail-archive/itb@itb.ac.id/msg05564.html).
- Ho, C.T., J.K. Lin and F. Shahidi. 2009. *Tea and Tea Product Chemistry an Health-Promoting Properties*. CRC Press Taylor dan Francies Group. Boca Raton.
- Iguchi, M., S. Yamanaka and A. Budhiono. 2000. Bacterial Cellulose A Masterpiece of Nature's Arts. *Journal of Material Science* 35 261 - 270.
- Judoamidjojo, R. M., E. G. Said dan L. Hartoto. 1989. *Biokonversi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktur Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Bioteknologi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Krystynowicz, A., W. Czaja., J. A. Wiktorowska., M. Gonc., A.M. Kiewicz., M. Turkiewicz and S. Bielecki. 2002. Factors Affecting The Yield and Properties of Bacterial Cellulose. *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*, 29, 189 - 195.
- Lapuz, M. M., E. G. Gollardo and M. A. Palo. 1967. The Organism and Culture Requirements, Characteristics and Identity. *The Philippine J. Science*. 98: 191 – 109.
- Mangan, Y. 2003. *Cara Bijak Menaklukkan Kanker*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Masaoka, C., T. Ohe and N. Sakota. 1993. Production Of Cellulose From Glucose by *Acetobacter xylinum*. *J. Ferment. Bioeng*.75:18-22
- Nainggolan, J. 2009. *Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter sp. dalam Kombucha Rosella Merah (Hibiscus sabdariffa) dalam Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Tesis Pasca Sarjana Program Studi Biologi. Medan
- Naland, H. 2004. *Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka penyakit*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Naland, H. 2008. *Kombucha, Teh dengan Seribu Khasiat*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Neelobon, S., J. Burakorn., S. Thaenthanee. 2007. *Effect of Culture Condition on Bacterial Cellulosa (BC) Production from Acetobacter xylinum TISTR 976 and Physical properties of BC Parchment paper*. Bureau of Community Technology, Department of Science Service, Ministry of science and technology, Bangkok.
- Nur, Y. M. 2011. *Pengaruh Dosis Gula dan Penggoyangan terhadap Perkembangan Mikroflora dan Organoleptik Teh Kombucha*. Skripsi Sarjana Biologi. FMIPA UNAND. Padang.
- Palungkun, R. 2003. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Pambayun, R. 2002. *Tekhnologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta. Kanisius.
- Periadnadi. 2003. *Vorkommen und Stoffwechselleistungen von Bakterien der Gattungen Acetobacter und Gluconobacter während der Weinbereitung unter Berücksichtigung des Zucker-Säure-Stoffwechsels*. (Dissertation) der Johann Wolfgang Goethe – Universität Frankfurt a.M
- Piluharto, B. 2003. *Kajian Sifat Fisik Film Tipis Nata de Coco Sebagai Membran Ultrafiltrasi*. Kimia FMIPA. Universitas Jember.
- Rezaee, A., S. Solimani., M. Forozandemagadam. 2005. *Role of Plasmid in Production of Acetobacter xylinum Biofilms*. Faculty of Medical Sciences, Tarbiat Modares University Tehran. Iran
- Rifki, T. D. M. 2004. *Pengaruh Persentase Gula yang Berbeda terhadap Mutu Nata de Seaweed dari Eucheuma cottonii*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Rose, A.H. 1987. *Teh Yeast*. Ed. by Anthony H, Rose. Academic Press Toronto.
- Sanita, S. 2006. *Perkembangan Acetobacter xylinum pada Starter Nata de Coco Dalam Kombinasi dosis Gula dan Nilai pH*. Skripsi Sarjana. Biologi FMIPA, Universitas Andalas. Padang.
- Sari, M.T.I.P., Periadnadi dan Nurmiati. 2014. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun dan Bubuk Teh, Kopi dan Coklat Terhadap Fermentasi Nata de Coco*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 3(3). 202-206.
- Schlegel, H.G. dan K. Schmidt. 1994. *Mikrobiologi Umum Edisi Ke-6*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Setyamidjaja, D. 2000. *Teh, Budidaya dan Pengolahan Pascapanen*. Kanisius (Anggota IKAPI). Yogyakarta

- Shahidi, F and M. Naczk. 1995. *Food Phenolics : Sources- Chemistry Effects- Applications*. Technomic Publishing Company Inc.
- Sievers, M., C. Lanini., A. Weber., U.S. Schmid and M. Teuber. 1995. Microbiology and fermentation Balance In A Kombucha Beverage Obtained From A Tea Fungus Fermentation. *Systematic and Applied Microbiology*, 18 (4), 590-594.
- Soraya, N. 2008. *Sehat Cantik Berkat Teh Hijau*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Suhardiyono, L. 1993. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sutarmingsih. 2004. *Pengolahan Nata de Coco*. [http://www. Bi. Go. Id?sipuk? Im/ Ind, Nata de Coco. htm](http://www.Bi.Go.Id?sipuk?Im/Ind,Nata%20de%20Coco.htm)
- Tjiprosoepomo, G. 1994. *Taksonomi Tumbuhan Obat*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Thiman, K. V. 1955. *The life of Bacteria*. New York: The Macmillan Company, P. 46-689.
- Ulrike, U., S. Hessa and D. Klemm. 2005. *Analytical Invesgations Of bacterial Cellulose*. Macromol Symp.
- Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Warisno, 2004. *Mudah Dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Media Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Woodroof, J.G. 1970. *Coconuts: Production, Processing Product*. The AVI Publishing Company, Inc. Conecticut.
- Yarrow, D. 1998. *Methods For The Isolation, Maintenance and Identification Of Yeast*. Elsevier. Amsterdam.