

DAFTAR PUSTAKA

- Abe, K dan Yano, H. 2009. *Comparison of The Characteristic of Cellulase Microfibril Aggregates of Wood, Rice Straw and Potato Tuber*. Springer Science : India Hal : 1017 – 1023.
- Albana, Hanifa. 2011. *Developing Alternative Protein of Soybean Into Tempeh and Tempeh Nugget*. scientific papper. SMK N 1, Department of Agribusiness and Agro Technology. Temanggung : Tidak Dipublikasikan. Hal : 199-220.
- Andarwulan N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat : Jakarta. Hal : 18-24.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of analytical Chemist*. Washington D.C. Hal : 95-99.
- Atkins, P. W. 1994. Kimia Fisika Jilid I. Erlangga: Jakarta. Hal : 519-530.
- Badan Standarisasi Nasional. 1989. SNI 14-1303-1889. Cara Uji Kadar Holoselulosa Dalam Kayu. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 06-3736-1995. Natrium Karboksimetil Selulosa. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 06-4557-1998. Cara Uji Kadar Air Karboksimetil Selulosa. Jakarta.
- Bassler. 1986. *Penyidikan Spektrofotometrik Senyawa Organik*. Erlangga: Jakarta. Hal: 346-355.
- Bergenia, H.A. 1982. *Reverse Osmosis of Coconut Water through Cellulase Acetate Membrane, Proceedings of the Second ASEAN Workshop Membrane Technology.*, Penerjemah Suyatni. S. UI Press: Jakarta. Hal : 643-703.
- Collado, L. S. 1986. "Nata : processing and problems of the industry in the Philippines, Proceeding Seminar on Traditional Foods and Their Processing In Asia". Tokyo, 13 – 15 November 1986. Japan. Hal : 115-130.
- Dianrifia, Nisa. 2014. Pemanfaatan Selulosa dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) Sebagai Bahan Baku pembuatan CMC (*Carboxymethyl Cellulase*)". Universitas Brawijaya, Malang. Hal : 34-40.
- DeMan, M John. 1997. "Kimia Makanan". Institut Teknologi Bandung, Bandung. Hal : 402-417.

- Dumanauw. 1990. Mengenal Kayu. Kanisius : Jogjakarta.80 Hal.
- Fennema, O.R. 1996. *Principles of Food Science Part 1. Food Chemistry Incorporation* : New York.Hal : 1-15.
- Fessenden, R . J. dan Fessenden, J. S. 1986. Kimia Organik. Edisi Ketiga. Jilid 2. Erlangga : Jakarta. Hal 347-402.
- Imerson, A. 1992.*Thickening and Gelling Agent form Food. Blackie Academic & Proffesional, Glasgow.* Hal 95-113.
- Hakimi, R. Mutiara dan Budiman. 2008. Aplikasi Produksi Bersih (*Cleaner Production*) Pada Industri *Nata De Coco*. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal : 45-49.
- Harmsen, P. Huijgen W., Bermudez L., Bakker R. 2010. *Literature Review of Physical dan Chemical Preatreatment Processes for Lignocellulosic Biomass.* Wageningen UR Food & Biobased Research : Netherlands.Hal : 9-11.
- Heinze, T., dan Pfeiffer, K. 1999.*Studies on TheSinthesis and Characterization of CMC. Die AngewandteMakromolekulerChemie* :Netherlands. Hal : 37-45.
- Hong, K. M. 2013. *Preparation and Characterization of CarboxymethylCellulase from Sugarcane Bagasse. Departement of Cemical Science. Faculty of Science.* Universiti Tunku Abdul Rahman. Malaysia.Hal : 20-27.
- Kelco. 2006. *Carboxymethylcellulase (CMC) first edition: CMC Book.* CP KelcoU.S., Inc : New York. Hal : 19-38.
- Keller, J. 1984. *Sodium Carboxymethylcellulase.* Special Report. New York State Agricultural Experimental Station : New York. Hal :9-19.
- Khopkar, S. M. 1990. Konsep Dasar Kimia Analitik.Penerbit Universitas Indonesia : Jakarta. Hal. 216-217.
- Kuutti, L. 2013.*Cellulase, Starch And Their Derivatives For Industrial Applications. Structure-Property Studies,* VTT SCIENCE.Hal : 31.
- Lestari, P. Hidayati, T. N., Lestari, S. H. I., Marseno, D. W. 2012.Pengembangan Teknologi Pembuatan Biopolimer Bernilai Ekonomi Tinggi dari Limbah Tanaman Jagung (*Zea Mays*) Untuk Industri Makanan: CMC (*Carboxy Methyl Cellulase*). Program StudiTeknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.JurnalHal : 3-6.
- Lowenheim, F.A & N.K. Moran, 1975. *Industrial Chemicals.* Intercine Publishers : New York.904 Hal.

- Murray, R.K., D.K. Granner, P.A. Mayes and V.W. Rodwell. 2000. Biokimia Harper. Edisi 25. Buku Kedokteran. EGC: Jakarta. Hal : 663-709.
- Nevell T.P dan Zeronian S.H. 1985. *Cellulase chemistry and its applications*. Ellis Horwood: Chichester York. 552 Hal.
- Nur. R. 2016. Sintesis dan Karakterisasi CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Yang Dihasilkan Dari Selulosa Jerami Padi. Universitas Halu Oleo, Kendari. Hal : 222-229.
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Applications, Gum Technology in Food and Other Industries*. Blackie Academic Press & Professional : London. 354 Hal.
- Pitaloka, A. B., Hidayah, N. A., Saputra, A. H., Nasikin, M. 2015. Pembuatan CMC dari Selulosa Eceng Gondok Dengan Media Reaksi Campuran Larutan Isopropanol-Isobutanol Untuk Mendapatkan Viskositas dan Kemurnian Tinggi. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten. Hal : 108-114.
- Potter, N. N. 1986. *Food Science*. The AVI Publishing, Inc : Westport, Connecticut. 762 Hal.
- Rakmatullah, R. 2015. Pembuatan Karboksimetil Selulosa Dari Selulosa Mikrobial (*Nata De Cassava*). Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 11-25.
- Respati, H. 1981. *Kimia Dasar Terapan Modern*. Erlangga : Jakarta. 373 Hal.
- Rintatiah, L. 2010. *Quality Control Mie Instan*. PDF, Sebelas Maret University, Department of Food Technology, Surakarta. Hal : 6-18.
- Rozialfi. 2010. *Dilute Sulfuric Acid Pretreatment for Cellulase Recovery from Sawdust*. Universiti Malaysia Pahang. Malaysia. 92 Hal.
- Setiawan, P. dan Musyanti. 1990. *Berita Selulosa*. Erlangga : Jakarta. Hal : 33-37.
- Silverstein, M. S. 1967. *Spectrometric Identification of Organic Compounds*. John Wiley and Sons : New York. 502 Hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta. 138 Hal.
- TAPPI. 1990. *TAPPI Test Methods 1991*. TAPPI. Press. Atlanta. Vol : 77.
- Tarmansyah. 2007. *Pemanfaatan Serat Rami Untuk Pembuatan Selulosa*. Buletin Balitbang Dephan, Indonesia.

- Wijayani, A. Khoirul U. Siti T.2005. Karakterisasi *Carboxymethyl cellulase* (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms),*Indonesian Journal of Chemistry*.Banten.Hal :228-231.
- Winarno, F. G, 1984. Enzim Pangan. PT. Gramedia. Anggota IKAPI Jakarta. 414 Hal.
- Winarno, F. G, 1996.TeknologiPengolahanRumputLaut. PustakaSinarHarapan : Jakarta. 112 Hal.
- Yanitri, E. 2014. Pengaruh Lamanya Waktu Hidrolisis Selulosa Limbah Padat *Nata De Coco* Terhadap Karakteristik Mikrokrystalin. Universitas Andalas. Padang.

