

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Alexander, M. (1994). "*Biodegradation and Bioremediation*". Academic Press, Inc. United States of America
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Astuti, R. 2011. *Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Edible Film dari Nata De Coco dengan Penambahan Pati, Gliserin, dan Kitosan Sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Azani, S. 2003. *Pemanfaatan Ekstrak Biji Bengkoang (*Pachyrizus erosus*) sebagai Larvisida Terhadap Larva Nyamuk *Aedes spp.**. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. Padang.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2005. *Statistik Indonesia 2005-2007 Produksi Umbi-umbian di Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- [Badan] Pusat Statistik (BPS). 2018. *Padang Dalam Angka 2018*. Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kota Padang. Padang.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4317-1996*. BSN Press. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2000. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6237-2000: Gula Merah Tebu*. BSN Press. Jakarta.
- Bielecki, S. 2005. *Bacterial Cellulose*. Wiley-VCH Verlag GmbH&Co. Weinheim, Germany.
- Coban, E.P. dan H. Biyik. 2011. *Evaluation of Different pH and Temperature for Bacterial Cellulose Production in HS (*Hestis-schramm*) Medium and Beet Molasses Medium*. African Of Microbiology Research. 5 (9): 1037-1045.
- Damayanti, K. 2010. *Pembuatan Tepung Bengkuang dengan Kajian Konsentrasi Natrium Metabisulfat ($Na_2S_2O_2$) dan Lama Perendaman*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional. Surabaya.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara. Jakarta.
- Djajati, S. 2006. *Pembuatan Nata de Manggo (Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan FTI-UPN. Jawa Timur.
- Djuarnani, N. 2005. *Cara Cepat Membuat Kompos*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Fauzi, M. 2009. *Kajian Produksi Minuman Probiotik Dari Kombinasi Bengkuang Dan Pisang Menggunakan Starter Lactobacillus bulgarius*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Fengel, D dan G. Wegener. 1995. *Kimia, Ultrastruktur, Reaksi-Reaksi*. Terjemahan Hardjono Sastrohamidjojo. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Fithroh, A. F dan Sukarjati. 2013. *Pengaruh Umbi Bengkuang (Pachyrhizus erosus) Pada Berbagai Volume dan Varietas Terhadap Kualitas Spermatozoa Marmut (Cavia Porcellus) yang Hiperglikemia*. Artikel Penelitian. Program Studi Biologi. Universitas PGRI Adi Buana. Surabaya.
- Hardi, M. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula, Asam asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas nata de corn*. Jurnal Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya. Palembang, 19 (1): 34-38.
- Hastuti, W. 2015. *Analisis Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Tempe dengan Variasi Lama waktu Fermentasi dan Metode Ekstraksi*. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia. Surakarta.
- Holiana. 2014. *Pemanfaatan Limbah Padat Nata de Coco untuk Produksi Bioetanol oleh Saccharomyces cereviceae*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iguchi, M., S. Yamanaka dan A. Budhiono. 2000. *Bacterial Cellulose A Masterpiece Of Nature's Arts*. Journal Of Material Science. 35 (2): 261 - 270.
- Iqbalali, M. 2008. *Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Antimikroba*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Holmes, M.J. 2000. *In Vivo Antimalarial Activity of the Beta-Carboline Alkaloid Manzamine A*. Journal Antimicrobial Agent Chemotheraphy. American Society for Microbiology. U.S.A. 44 (6): 1645-1649.
- Khesk, J. 2014. *Bacterial Cellulose Production and its Industrial Applications*. Faculty of Science, King Khalid University. Saudi Arabia. 4 (2): 10.
- Kristianingrum, S. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kusharto, C. 2006. *Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan Universitas Sumatera Utara. Medan. 1 (2): 45-54.
- Lhestari A.P. 2006. *Pengaruh Waktu Tunda Giling Tebu dan Penambahan Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Gula Merah Tebu*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahmud, F. 2011. *Teknologi Tepat Guna Pengolahan Tebu Menjadi Gula Merah*. Program Studi Agroekoteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Makassar. Makassar. Jurnal 6 (12): 3.

- Muchtadi, T. 1997. *Nata De Pina*. Media Komunikasi dan Informasi Pangan. Jurnal 9 (33): 6.
- Munawar. 2009. *Bakteri Nata De Coco*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Natalia, R dan P. Sulvia. 2009. *Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata De Tomato*. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nisa, F.C., R.H. Wastono, T. Baskoro dan B. Moestijanto. 2001. *Produksi nata dari limbah cair tahu (whey): Kajian penambahan sukrosa dan ekstrak kecambah*. Jurnal Teknologi Pertanian. Jakarta. 2 (2): 3.
- Nugraheni, M. 2007. *Pengaruh Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Sebagai Sumber Nitrogen Pada Pemanfaatan Limbah Tahu Terhadap Karakteristik Nata De Soya Mentah Dan Limbahnya*. Jurnal Teknologi Dan Kejuruan, Semarang. 30 (2): 185-195
- Nurhayati, 2006, *Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata de Soya*, Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi. Surabaya. 7 (2): 40-47.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata De coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- PERSAGI. 2009. *Labu Kuning, Daftar Komposisi Bahan Makanan*. DKBM. Jakarta.
- Philips, G. O dan P. A. William. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Prihatin, E. 2004. *Pengaruh sumber dan konsentrasi nitrogen terhadap rendemen, sifat fisik, dan organoleptik nata de cassava dari limbah cair tapioka*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Putriana, I dan S. Aminah. 2013. *Mutu Fisik, Kadar Serat, dan Sifat Organoleptik Nata de cassava Berdasarkan Lama Fermentasi*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Rampengan, V.J. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang.
- Rimbawan. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rosadi, H. 2004. *Manajemen Industri Gula*. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta.
- Rosalin, H dan T.I. Sekarinda. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur*. Niaga Swadaya. Depok.
- Rumokoi, M. 1990. *Manfaat Tanaman Aren (Arenga pinnata merr)*. Buletin Balitka Manado. Manado. 7 (10): 21-28.
- Said, A. 2007. *Pembuatan Gula Kelapa*. Ganesha Exact. Jakarta.

- Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Penerbit Kanisius. Jakarta.
- Sarkono., S. Moeljiwiro., B. Setiaji. 2015. Sifat Fisikokimiawi Selulosa Isolat Bakteri pada Metode Fermentasi Berbeda. *Jurnal Agritech Fakultas MIPA UGM*. Yogyakarta. 35 (4). 437.
- Setyamidjaja, D. 1991. *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius. Edisi ketiga. Yogyakarta.
- Setyaningsih D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Shewfelt, K., L. Hung, and G. Richard. 2005. "Optimization of nitrogen for bioventing of gasoline contaminated soil", *J. Environ. Eng. Sci. NRC Canada*. 4 (9): 29–42.
- Steenis, V. 2005. *Flora Untuk Sekolah di Indonesia*. Penerbit Pradya Paramita. Jakarta.
- Susarmadji, S. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sumiyati. 2009. *Kualitas Nata de Cassava Limbah Cair Tapioka dengan Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Susanti, L. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Susanto, A. 2011. *Pemanfaatan Umbi Bengkuang untuk minuman sinbiotik*. [Skripsi]. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suwijah. 2011. *Pengaruh Kadar Gula, Vitamin C dan Serat dari Sari Markisa Ungu (Passiflora Edulis Var Edulis) Pada Pembuatan Nata De Coco dengan Menggunakan Acetobacter xylinum*. [Skripsi]. Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Thampan, P. K. 2016. *Handbook On Coconut Palm*. Oxford and IBH Publishing Co. New Delhi.
- Timberlake, K.C. 2004. *Chemistry Structures Of Life*. Pearson Benjamin Comnings. San Francisco U.S.A.
- Wardhana, E. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Gula dan pH terhadap Nata de Yammy dari Limbah Cair Pati Bengkuang*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata De coco*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Widya, I.W. 1984. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa, Jenis Gula dan Mineral dengan berbagai Konsentrasi pada Pembuatan Nata de*

- Coco*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarto, D. 2009. *Memajukan Bengkoang Prembun*. Harian Suara merdeka. Jawa Timur.
- Yamanaka S., K. Watanabe dan N. Kitamura. 1989. *The structure and mechanical properties of sheets prepared from bacterial cellulose*. J Mater Sci. No. 24 (3): 3141-3145.
- Yeni, G., Failisnur dan Firdausni. 2013. *Membuat Aneka Olahan Bengkuang*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yohana, P. M. 2015. *Pengaruh Kadar Gula Terhadap Pembuatan Nata de Yam*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Yuwono, S. dan Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Press. Malang.

