

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi M, Lindhemuthianingrum A, Umrah. 2011. *Formulasi Media Tumbuh Acetobacter xylinum dari Bahan Limbah Cair Tempe dan Air Kelapa Untuk Produksi Nata De Soyacoco*. Biocelebes. Vol 5 No. 2 : 126-132.
- Athy. 1979. *Pengolahan Air Kelapa*. Perhimpunan Teknologi Palawija Indonesia. Bogor: Balai Penelitian Kimia.
- Basse. 2000. *Compost Engineering*. London: An Arbour Science.
- Campbell, N.A., Reece, J.B., & Mitchell, L.G. (2002). *Biologi. Jilid 1*. Edisi Kelima. Alih Bahasa: Wasmen. Jakarta: Erlangga.
- Djajati, S., U. Sarofa dan S. A. 2009. *Pembuatan Nata De Manggo (Kajian: Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi)*. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional Veteran.
- Harlis, Murni P., dan Muswita. 2015. *Pemanfaatan Acetobacter xylinum terhadap Peningkatan Nata de banana skin*. Jurnal Biospecies Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Jambi. 8 (1): 29-33.
- 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. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang Komersial*. Solo: Arcita.
- Lazuardi. 1994. *Studi Pembuatan Nata de Coco Dari Tiga Jenis Air Kelapa Dengan Tiga Jenis Gula Terhadap Produksi Nata de Coco*. Tesis. Padang: Universitas Andalas Padang.
- Lapuz MM, Gallerdo EG, Palo MA. 1967. *The Nata Organism-Cultural Requirements, Characteristic and Identify*. Philipines J Sci 96 : 91-102.
- 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.
- Montolalu S. 2013. *Sifat Fisika-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Jurnal Fakultas Peternakan. (5): 1-12.
- Musita, N. 2009. *Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian No. 14 : 68-69.

- Natalia, Rahardyan Dina dan Sulvia Parjuningtyas. 2009. *Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata De Tomato*. Skripsi. Semarang: UNDIP.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwanto, Agus. 2012. *Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Kulit Pisang*. Skripsi. Madiun: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Putriana, Indah dan Siti Aminah. 2013. *Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 04. No. 07.
- Riyadi. 1987. *Telaah Mengenai Mikroba yang Berperan Dalam Pembuatan Nata de Coco*. Bandung: IPB.
- Rizal, M.D., Pandiangan, D.M., Saleh A. 2013. *Pengaruh dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn*. Jurnal Teknik Kimia No. 1, vol 19, Januari 2013.
- Rois, F. 2012. *Pembuatan Mie Tepung Kulit Pisang Kepok (Kajian Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok pada Tepung Terigu dan Penambahan Telur*. Skripsi. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional Veteran.
- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Puspa Swara.
- Sudadi dan W. Atmaka, 2000. *Cara dan Dosis Penggunaan Abu Jerami Padi Untuk meningkatkan Hasil Kedelai Pada Tanah Masam* (online: http://pertanian.uns.ac.id/~agronomi/agrosains/cara_dos_abujerami_sud_adi.pdf).
- Susanti, Lina. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata Dengan Membandingkan Kulit Pisang Raja Nangka, Ambon Kuning dan Kepok Putih Sebagai Bahan Baku*. Skripsi. Semarang: UNNES.
- Sutarminingsih, C.H. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tahir, Iqmal dkk. 2008. *Kajian Penggunaan Limbah Buah Nenas Lokal (Ananas comosus L.) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Taufik. 2003. *Nata De Banana Skin Leather ala Unpas*. Jakarta: Forum.
- Taufik, Suarti B dan Riadi A. 2012. *Studi Pembuatan Nata dari Kulit Pisang (Nata De Banana Skin)*. Jurnal Agrium. 17 (2): 114-123.
- Trijoko. 1992. *Pembuatan Nata de Coco*. Bogor: Departemen Perindustrian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian.

Warisno. 2009. *Mudah dan Praktis Membuat Nata De Coco*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

Widya. 1999. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa dan Jenis Gula Dengan Berbagai Konsentrasi Pada Pembuatan Nata de Coco*. Bandung: ITB

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