

## DAFTAR PUSTAKA

- Anastasia. 2008. Karakteristik Nata De Seaweed Dalam Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis. Prosiding. Program Studi Perikanan. Bandung: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran.
- AOAC. 1990. *Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemists*. Washington D.C.: Association of Official Agricultural Chemists.
- Azzahrawani, Eva. 2010. Kualitas Pupuk Cair dari Limbah Monosodium Glutamat (MSG) dengan Tambahan Sumber Hara Organik Tepung Tulang dan Guano yang Difermentasi Tanpa Fermentasi Rumen Sapi. Skripsi Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Brown, R. 1996. *Mechanisms in Cellulose Biosynthesis*. *Journal of Biological Sciences*. Austin: University of Texas.
- Budhiono, A. 1999. *Kinetic Aspects of Bacterial Cellulose Formation in Nata De Coco Culture System*. New York: Milan Co.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta: Daftar Komposisi Bahan Makanan.
- Effendi. 2006. Pengaruh Penambahan Variasi Masa Pati Pada Pembuatan Nata De Coco Dalam Medium Fermentasi Bakteri *Acetobacter Xylinum*. Medan: Departemen Kimia Mipa USU.
- Food Standards Australia New Zealand*. 2003. *Low Magnesium Levels Can Be Associated With Long-Term Use of Proton Pump Inhibitor Drugs*. Australia: *Department of Health and Human Services*.
- Fredi, K. 2015. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kelapa. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hamad, A., N. A. Andriyani, H. Wibisono & H. Sutopo. 2011. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon terhadap Kondisi Fisik *Nata De Coco*. *Jurnal Ilmu Teknik*, 12, 12-18.
- Hamad, A., Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Terhadap Kondisi Fisik *Nata de Coco*. *Jurnal Techno Volume 12 No.2*: 74-77.
- Haryatni, T. 2002. Mempelajari Pengaruh Komposisi Bahan Terhadap Mutu Fisik Dan Stabilitas Warna Nata De Coco.

- Heryawan, K. 2004. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lamanya Waktu Fermentasi terhadap Mutu Nata de Pina. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Banda Aceh: Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala.
- Hesse, S. and T. Kondo, 2005. *Behavior of Cellulose Production of Acetobacter xylinum in Cultivation Media Including Movements on Nematic Ordered Cellulose Templates*. Journal of Carbohydrate Polymers 60: 457-465.
- Hodgson, A. 2001. *Some Facts About Monosodium Glutamat (MSG)*. Journal of Tropical Plant and Soil Sciences. Hawaii: University of Hawaii at Manoa, Honolulu.
- Husada, W. 2007. Monosodium Glutamate dalam Makanan. Bandung: Yrama Widya.
- Iguchi, M., Yamanaka, S. & Budhiono, A. 2000. *Bacterial Cellulose A Masterpiece Of Nature's Arts*. Journal Of Material Science 35 261 - 270.
- Iryandi, Anhar F. 2014. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Nata De Soya*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol.1 No.1 hal 8-15. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Keshk, S. 2006. *Influence of Lignosulfonate on Crystal Structure and Productivity of Bacterial Cellulose in A Static Culture*. Enzyme and Microbial Techn. 40: 4-8.
- Klemm, D. 2005. *Analytical Investigations of Bacterial Cellulose*. London: Journal of Chemical and Biochemical Engineering.
- Kurotsumi, A., Sasaki, Y., Yamashita, Y., Nakamura. 2009 *Utilization of Various Fruit Juice as Carbon Source for Production of Bacterial Cellulose by Acetobacter xylinum*. Journal of Carbo, Vol. 79.
- Loekmonohadi. 2002. Kimia Makanan. Semarang: Fakultas Teknik UNNES.
- 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.
- Masaoka, S. 1993. *Production of Cellulose From Glucose by Acetobacter Xylinum*. Journal of Fermentation and Bioengineering, 75: 18-22.
- Mashudi. 1993. Mempelajari Pengaruh Penambahan Amonium Sulfat dan Waktu Penundaan Bahan Baku Air Kelapa Terhadap Laju Pertumbuhan dan Struktur Gel *Nata De Coco*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

- Misgiyarta, 2007. *Teknologi Pembuatan Nata De Coco*. Bogor: Balai besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Muhammad. 1999. Kinetika Fermentasi Asam Asetat (Vinegar) oleh Bakteri *Acetobacter aceti* B127 dari Etanol Hasil Fermentasi Limbah Cair Pulp Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol XIII, No. 2 Tahun 2002. Hal 10.
- Muhidin N.H. 2001. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. *JMS*. Vol. 6. No. 1.
- Nadiyah. 2005. Kemampuan Bakteri *Acetobacter Xylinum* Mengubah Karbohidrat Pada Limbah Padi Menjadi Selulosa. *Biosciential*, Vol 2, No. 2. Hal: 37-47.
- Nainggolan J. 2009. Kajian Pertumbuhan Bakteri *Acetobacter* sp. Dalam Kombucha Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa*) Pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Nisa, F.C., R.H. Hani, T. Wastono, B. Baskoro & Moestijanto. 2001. Produksi *Nata* dari Limbah Cair Tahu: Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2, 74-78.
- Nurhayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata De Soya*. *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi*, Volume 7 No 1 Maret 2006: 40-47.
- Nuryani, H dan Jinap, S. 2010. *Soy Sauce and Its Umami Taste: A link From the Past to Current Situation*. *Journal of Food Science* 5(3):71-76.
- Osborne, D. R. 1978. *The Analysis Of Nutrients In Foods*. New York: Academic Press.
- Palungkun. 1992. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pambayun, R. 2006. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rizal, Hardi M.dkk. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata De Corn*. *Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*. Hal 34-39.
- Saragih. 2004. *Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Puspa Swara.
- Saxeena, I. 2001. *Structure-function characterization of cellulose synthase: relationship to other glycosyltransferases*. *Journal of Phytochemistry* (57): 1135-1148.

- Setiawan. 2006. Pengaruh Kadar Gula dalam Pembuatan Nata dari Limbah Kulit Pisang Kepok. Samarinda: Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Sihmawati, R.R., & Oktoviani, D. 2014. Aspek Mutu Produk *Nata De Coco* Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Heuristic: Jurnal Teknik Industri*, 11 (02).
- Skinner, P. O. N. & Cannon, R. E. 2000. *Acetobacter Xylinum: An Inquiry Into Celulose Biosynthesis. The American Biology Teacher*, 62.
- SNI 01- 4317- 1996. *Nata dalam Kemasan*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Press.
- 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. Tugas Akhir. Semarang: UNNES.
- Tamimi A, Sumardi HS dan Hendrawan Y. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa Dan Urea Terhadap Karakteristik Nata De Soya Asam Jeruk Nipis – In Press. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* (3):1-10.
- Usmiati dan Sudono. 2004. Pengaruh Starter Kombinasi Bakteri dan Khamir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kefir. *Jurnal Pascapanen*, Vol. 1, No. 1.
- Vigliar R. 2006. *Biochemical Profile of Coconuts Water from Coconut Palm Plant in Anland Region*. *Journal de Pedoria*. (82):308-312.
- Widia, I.W. 1994. Mempelajari Pengaruh Penambahan *Skim Milk* Kelapa, Jenis Gula dan Mineral dengan Berbagai Konsentrasi pada Pembuatan *Nata de Coco*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB.
- Yoshinaga, F., Tonouchi, K. & Watanabe, K. 1997. *Research Progress In The Production Of Bacterial Cellulose By Aeration And Agitation Culture And Its Application As A New Industrial Material*.