

DAFTAR PUSTAKA

- Andya. 2012. *Persyaratan Bangunan Industri Pengolahan Pangan*. <http://andyafood.wordpress.com/2012/12/24/persyaratan-bangunan-industri-pengolahan-pangan/>. Diakses pada jumat 30 juli 2014 pukul 21.25 wib
- Ansori, R. 1992. *Teknologi Fermentasi Industrial*. Penerbit Arcan. Jakarta
- Daryanto. 1995. *Masalah Pencemaran*. Tarsito. Bandung
- H Dewi, Suranto, Ratna S. 2003. *Kajian Pembuatan nata de cashew dengan variasi konsentrasi substrat dan inokulum*. *Journal of Biological Diversity* vol. 3 (2): 34-35
- Jenie, B.S.L. 1996. Sanitasi dalam Industri Pangan, dalam *Kumpulan Hand Out Kursus Singkat Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Kadir, S. 2003. *Karakteristik Nata de Coco Dari Starter Ampas Nanas Melalui Penambahan Sukrosa Dan Keasaman Medium*. *Journal Agroland* 10: 145-150
- Kenneth. 1964. *Perubahan Biosintesis Pembentuk Sellulosa*. Haliwat. Inggris
- La Teng, P. N. 1999. *Mengenal "nata de coco"*. Balai Industri. Ujung Padang
- Nurwantoro dan Abbas S. D. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani Nabati*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Palungkun, R. 1992. *Aneka Produk Tanaman Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de coco*. Penertbit Kanius. Yogyakarta
- Pelezar dan Chan 1990. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. UI Press. Jakarta

Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higienie, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta

Prentis. 1990. *Biotechnology*. Orbisch Publishing. London

Rachmawan, Obin. 2001. *Sumber Kontaminasi dan Teknik Sanitasi*. Departemen Pendidikan Nasional, Proyek Pengembangan Sistem Standar dan Pengelolaan, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta

Sutarminingsih. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta

Winarno, F.G 2004. *Mempelajari Pembuatan Nata de Coco*. Fakultas Teknologi Atmajaya. Jakarta