

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2012. Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan (Edisi 2). Jakarta: Bumi Aksara.
- Darnoko, Deazrizal, dan L. Hartono. 1991. Fermentasi Etanol Secara Sinambung Dari cairan Limbah Pulp Kakao dengan Sel Khamir. *Prosiding Seminar Bioteknologi Perkebunan dan Lokakarya Biopolimer untuk Industri*. PAU Bioteknologi IPB Bogor. Makalah 17 (Hal 190-205).
- Desrosier, W.N. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga. UI-Press. Jakarta
- Dinas Perkebunan Kalimantan Timur. 2013. Dewan Kakao Internasional Dukung Gerakan Kakao Indonesia. <http://disbun.kaltimprov.go.id/berita-156-dewan-kakao-internasional-dukung-gerakan-kakao-indonesia.html>. Diakses Pada Tanggal 23 Januari 2017.
- Effendi. 2005. Pembuatan Nata dari Air Kelapa. Pusat Penelitian Bioteknologi. Bogor.
- Gamman P.M and Sherrington K.B. 1992. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2015. Industri Scrap 800 Ribu Ton Kakao. <http://www.kemenperin.go.id/artikel/4740/2015,-Industri-Scrap-800-ribu-Ton-Kakao>. Diakses Pada tanggal 23 Januari 2017
- Lapuz, M., F.G. Gallardo and M.A. Palo. 1967. The Nata Organism, Cultural Requirement, Characteristic and Identifty. *The Philiphine Journal of Science*, 96:91-100.
- Mashudi A.I., 2006. Mempelajari Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat dan Waktu Penundaan Bahan Baku Air Kelapa Terhadap Laju Pertumbuhan dan Struktur Gel Nata de Coco. IPB. Bogor.
- Moat, AG. & Foster, JW. 1995. Microbial Physiology Third ed. Wiley-Liss John Wiley & Sons, Inc. Publication. New York.
- Muhidin, D. 2001. Agroindustri Papain dan Pektin. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mulato, S. 2012. Kawasan Tekno Agro Pengembangan Produk Berbasis Kopi dan Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.

- Muljono. 1992. Teknologi Fermentasi Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Rajawali Press. Jakarta.
- Nadiyah, Krisdianto, Ajizah, A. 2005. Kemampuan Bakteri *Acetobacter xylinum* Mengubah Karbohidrat Pada Limbah Padi (Bekatul) Menjadi Sellulosa. *BIOSCIENTIAE*, 2: 37-47.
- Nasution. 2006. Pengolahan Coklat. IPB. Bogor.
- Nuraeni. 1995. Coklat Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri, I. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik NatadeCassava. *Unimus Digital Library*. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/129/jhptunimus-gdl-indahputri-6442-2-babi.pdf> diakses pada 01 Juni 2016.
- Riduwan. 2004. Metode Riset. Rineka Cipta. Jakarta.
- Rukmana, H. Rahmat, Yudirachman, H. 2016. Untung Selangit dari Agribisnis Kakao. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Saragih, B. 2001. Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian. Pustaka Wirausaha Muda. Bogor.
- Siregar, T.H., Riyadi, S., Nuaeni, L. 2013. Budi Daya Cokelat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND. Alfabeta. Bandung.
- Sumiyati. 2009. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter Xylinum* Terhadap Ketebalan dan rendemen Selulosa Nata de Soya. <http://online-journal.unja.ac.id/index.php/biospecies/article/view/279>. Diakses pada tanggal 21 Maret 2016.
- Sutarminingsih, L. 2004. Peluang Usaha Nata de Coco. Kanisius. Yogyakarta
- Swissa, M., Aloni, Y., Weinhouse, H. & Benziman, M. 1980. Intermediary step in *Acetobacterxylinum* Cellulose Synthesis” Studies whit whole Cells and Cell Free Preparation of the Wild Type and A Celluloses Mutant. *J.Bacteriol*, 143: 1142 – 1150.
- Wahyudi, T. 2008. Panduan Lengkap Kakao. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Warisno. 2004. Mudah dan Praktis Membuat Nata de coco Cetakan Pertama. Agromedia Pustaka. Jakarta.