

## DAFTAR PUSTAKA

- Ashari, S. 2007. *Cara Praktis Membuat Nata de Coco*. Sinar Cemerlang Abadi. Jakarta.
- Bucke, C. 1982. *Industrial Use of Immobilized Enzymes and Cells*. Proceedings of Regional Workshop Mahidol University. Bangkok. Thailand. Dec 13-17, 1982.
- Budiantari, F. 1998. *Analisa Karakteristik Bahan Baku Susu Bubuk Dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Susu*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Chibata, I. 1978. *Immobilized Enzymes*. Kodansha Ltd. Japan.
- Dewi, A.S. 2011. *Peningkatan Produksi Riboflavin Bakteri Acetobacter xylinum Pada Starter Nata de coco Dengan Penambahan Minyak Kelapa Sawit*. Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Depok.
- Djajati, S. 2008. *Pembuatan Nata de Manggo (Kajian: Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi)*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran". Jawa Timur.
- Fajriasari, A. 2013. *Pengaruh Jumlah Wisatawan, Lama Tinggal, dan Pengeluarannya Terhadap Produk Domestik Regional Bruto Sektor Pariwisata Di Jawa Tengah*. Dalam Skripsi Jurusan Manajemen. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Gemeiner, P. 1992. *Enzyme Engineering Immobilized Biosystems*. Ellis Horwood Limited Publ. England.
- Ghozali, I. 2005. *SPSS Multivariate*. FE-Undip. Semarang.
- Groboillot, et al., 1997. *Immobilization of Cells for Application in the Food Industry*. Special Issue on Immobilized Cell Technology in Food Processing. Crit. Rev. In Biotech. Vol. 14/Issue 2. CRC Press.
- Hasanah, E.N. 2009. *Karakterisasi Ekstrak Kasar Enzim Invertase Yang Diamobilisasi Dengan Na-Alginat*. Dalam Prosiding Skripsi Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Hastuti. 2010. *Membuat Nata*. Dalam <http://hastuti.wordpress.com/membuat-nata.html>. Diakses pada tanggal 24 Desember 2014.

- Kunaepah, U. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Tesis Program Pascasarjana. Universitas Diponegoror. Semarang.
- Lapuz, et al. 1967. *The Organism and Culture Requirements, Characteristics and Identity*. The Philippine J. Science.
- Magfirah. 2014. *Uji Viabilitas Isolat Probiotik Asal Saluran Pencernaan Itik Pedaging Anas domesticus Yang Dienkapsulasi Dengan Metode Spray Drying*. Dalam Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Mayasti, N.K.I. 2009. *Analisis Kelayakan Pasar, Teknis, dan Finansial Produksi Nata de Cassava Dari Hasil Samping Industri Pati Tapioka, Pundong, Bantul*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nainggolan, J. 2009. *Kajian Pertumbuhan Bakteri Accetobacter sp. Dalam Kombucha-Rosela Merah (Hibiscus sabdariffa) pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Tesis. Universitas Sumatera Utara.
- Novrischa, D. 2010. *Nata Daging Buah Semangka (Nata De Citrullus) Sebagai Alternatif Makanan Sehat Penderita Hipertensi*. Dalam <http://community.um.ac.id/showthread.php?95842-Nata-daging-buah-semangka-%28nata-de-citrullus%29-sebagai-alternatif-makanan-sehat-penderita-hipertensi>. Diakses pada tanggal 24 Desember 2014.
- Nurhayati, S. 2006. *Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Soya*. Dalam Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Volume 7, Nomor 1, 40-47. Universitas Terbuka.
- Pelczar, M. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. UI-Press. Jakarta.
- Pratama, I, dkk. 2013. *Uji Linieritas Sebagai Uji Persyaratan Analisis Data*. Dalam Jurnal Statistika Pendidikan Berbagi Membangun Bangsa. UNJ. Jakarta.
- Purnomo, B. 2012. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*. Fakultas Pertanian UNIB. Bengkulu.
- Rizal, M,H. 2013. *Pengaruh Peenambahan Gula, Asam Asetat Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Corn*. Dalam Jurnal Teknik Kimia No. 1, Vol. 19. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya.

- Scragg, A.H. 1988. *For Engineers Biological System in Tecnological Processes*. Elis Horwood Limited Publ. England.
- Siregar, S. 2013. *Statistika Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif: Dilengkapi Dengan Perhitungan Manual Dan Aplikasi SPSS Versi 17*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S, dkk. 1981. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 1996. *Teknik Analisa Biokimiawi*. Liberty. Yogyakarta.
- Sunarso. 1992. *Pengaruh keasaman terhadap ketebalan felikel Nata de coco*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2007. *Statistik Untuk Penelitian*. AlfaBeta. Bandung.
- Tampion, J. 1987. *Immobilized Cells : Principles and Applications*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de coco*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Webb, C. and Dervakos, G.A. 1996. *Studies in Viable Cells Immobilization*. London Academic Press. England.
- Wibowo, I. T. 2009. *Produksi Polisakarida Ekstraseluler oleh Acetobacter xylinum pada Medium Cair Ekstrak Onggok untuk Produksi Nata de cassava*. Skripsi Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wibowo, M. 2001. *Pemodelan Statistik Hubungan Debit dan Kandungan Sedimen Sungai (Contoh Kasus di Das Citarum – Nanjung)*. Dalam jurnal Teknologi Lingkungan, Vol. 2, No. 3, September 2001 : 255-260.