

DAFTAR PUSTAKA

- Alaban, C. A. 1962. *Studies on Optimum Condition for Nata de Coco Bacterium or Nata formation in Coconut Water*. Philippine Agric, 96 (2) : 490-515
- AOAC, 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington DC.
- Awang, N. 1991. *Kelapa: Kajian Sosial Ekonomi*. Aditya Media. Jakarta
- Berk, Z. dan S. Braverman. 1980. *Introduction to the Biochemistry of Food*. Elsevier Scientific Publishing Company, Amsterdam Oxford. New York.
- Bourne. 1982. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement*. Dalam Fahnum, E. 2003. *Pengaruh Jenis Konsentrasi Hidrokoloid (Gum Arab dan Karagenan) terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik dan Rendemen Tahu*. Skripsi. FTP. Universitas Brawijaya. Malang
- Dimaguila, L. S., 1976. *The Nata de Coco Chemical Nature and Properties of Nata*. The Philippines Agriculturist, 51 (6): 475-484
- Hagenmaier, R., 1980. *Coconuts Aqueous Processing*. Second Reviewed. San Carlos Publications. University of San Carlos. Cebu City, Philipines.
- Hastuti, A.I., 2004. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Sumber Nitrogen Terhadap Produktivitas dan Sifat Fisik Nata de Lontar*. Jurusan Pendidikan Biologi. Surakarta
- Kristianingrum, Susila. 2004. *Penyuluhan Pembuatan Nata de Coco Sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Home Industri*. Jurusan Pendidikan Kimia UNY, Yogyakarta
- Kurniadewi. 2003. *Pemanfaatan Limbah Jerami Nangka untuk Pembuatan Nata Tinjauan Proporsi Air Pengekstrak dan Konsentrasi Starter dalam Pembentukan Partikel Nata*. Skripsi. FTP. Universitas Brawijaya. Malang
- Lapuz, M.M., E.G. Gullardo, dan M.A. Palo. 1967. *The Nata Organism-cultural Requirement Characteristic and Identity*. Philipine J.of Sci. 96(2): 91-97.
- Mandel, 2004. *Capability of Acetobacter xylinum to Convert Cellulose*. New York : McGraw Hill, Inc.
- Muchtadi T.R., 1997, *Pangan : Nata de Pina*, Swadaya, Jakarta.

- Novitasari, Rahmawati. 2014. Pengukuran Kualitas Produk *Nata de Coco* Berdasarkan Atribut Mutu di CV. Agrindo. Skripsi. FTP. Unibraw. Malang
- Nur, A. 2009. *Karakteristik Nata de Cottonii dengan Penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan Asam Asetat Glacial*. Skripsi. IPB. Bogor. (dipublikasikan)
- Pambayun, R. 2002. Teknologi Pengolahan Nata de Coco . Kanisius. Yogyakarta.
- Piluharto, B. 2003. Kajian Sifat Fisik Film Tipis Nata de Coco Sebagai Membran Ultrafiltrasi. Jurnal Ilmu Dasar, Volume 4, Nomor 1, hal 52-57
- Prasetyana, F., dan Zubaidah, E., 2002. Pembuatan Nata de Aqua didalam Prosiding Seminar Nasional Peran Pendidikan dalam Meningkatkan Ketangguhan Industri Pangan di Era Bebas Kelompok Bioteknologi Pangan. 30-31 Juli 2002. Malang, PATPI. P163-172.
- Prihatini, R.I., 2008. Analisa Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Santan. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Rahardiyanto, F. 2001. Pembuatan Nata de Aqua (Tinjauan dari Jenis Gula dan Konsentrasi $(\text{NH}_2)_4\text{PO}_4$ terhadap Kualitas Nata yang Diinginkan. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Rahayu, E.S., R. Indrati, T. Utami, E. Harmayani, dan M.N. Cahyanto. 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Ramdhoni, A. Nawansih, O. Nuraini, F., 2009. Pengaruh Pasteurisasi dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Santan Kental
- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata de Coco*. Puspa Swara. Jakarta.
- Satoto, A. 1999. *Teknik Pengawetan Santan*. Fateta. IPB. Bogor.
- Setyamijaya, 1991. Budidaya kelapa sawit. Kanisius. Yogyakarta
- SNI. 1996. Standarisasi Mutu Nata Dalam Kemasan. 01-4317-199
- Susanto, Ranga, Adhitia dan Yuniarta. 2000. *Pembuatan Nata dari Kulit Nenas, Kajian dari Sumber Karbon dan Pengenceran Medium Fermentasi*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 1(2): 50-56
- Suryani, A. E., Hambali, dan P. Suryadarma, 2005. Membuat Aneka Nata. Penebar Swadaya. Jakarta (Hal : 46-50)

- Sutarminingsih, C.H. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta
- Tangsuphoom, N., and Coupland, J. N., 2008. *Effect of Surface-Active Stabilizers on the Stability and Stucture of Coconut milkEmulsions*. Food Hydrocolloids. 22 : 1233-1242
- Warisno, 2003. *Budidaya Kelapa Genjah*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius