

DAFTAR PUSTAKA

- Adrial. 2003. *Pengaruh Penambahan Nira Tebu sebagai Sumber Gula dalam Fermentasi Nata de Coco*. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNAND. Padang.
- Andriyani, Yuli. 2011. *Karakter Fisik dan Kimiawi Nata de Bran dengan Variasi Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington DC.
- Awang, N. 1991. *Kelapa: Kajian Sosial Ekonomi*. Aditya Media. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standarisasi Mutu Nata dalam Kemasan*. 01-4317-1996
- 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
- Daulay, M.A. 2003. *Studi Pengaruh Penambahan Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Nata de Aloe vera (Lidah Buaya)*. FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Djarmiko, B., Gautara, Irawadi. 1981. Pengolahan Kelapa I. Dalam Prabawani, Meiada. 2011. *Pengembangan Minuman Berbasis Santan Kelapa (Cocos nucifera L) Rendah Lemak dengan Penambahan Bubuk Kakao Bebas Lemak (Theobroma cacao Linnaeus)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Garini, F.A., 2011. *Pengaruh Pengaturan Konsentrasi Lemak Santan Murni (Limbah Sisa Analisis Laboratorium PT. Bumi Sarimas Indonesia) terhadap Karakteristik Nata dari santan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Jumeri, P. Manggala, A. Cintiadewi, N. Khuriyati, dan D. Purwadi. 2013. *Analisis Potensi Singkong dan Sirup Glukosa Sebagai Bahan Baku Alternatif Industri Nata (Studi Kasus di CV. Agrindo Suprafood Yogyakarta). Prosiding Seminar Nasional APTA*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kajs, T.M., Hagenmaeir, R., Mattil, K.F. 1976. Microbiological Evaluation of Coconut and Coconut Product. *J Food Sci*. 41: 362-366.
- Kristianingrum, S. 2004. *Kandungan Gizi Nata de Coco*. FMIPA. 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.
- Lehninger. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Erlangga.
- Lestari, D. 2011. *Pemanfaatan Limbah Air Tapioka Sebagai Substrat Nata de Cassava dengan Variasi Kadar Pupuk Urea*. Skripsi. Fakultas Saintek. UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Mikkelsen, D., B.M. Flanagan, G.A. Dykes, dan M.J. Gidley. 2008. Influence of Different Carbon Sources on Bacterial Cellulose Production by *Gluconacetobacter xylinus* strain ATCC 53524. *Journal of Applied Microbiology* 107: 576-583.
- Misgiyarta. 2007. *Teknologi Pembuatan Nata de Coco. Makalah Pelatihan Teknologi Pengolahan Kelapa Terpadu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor: 1-10.
- Nadeeshani, Ruwani; U.N. Wijayaratna, W. C. Prasadani, S. Ekanayake, K. N. Seneviratne, dan N. Jayathilaka. 2015. Comparison of the Basic Nutritional Characteristic of the First Extraxt and Second Extract of Coconut Milk. *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology* 4: 9516-9521

- Natalia, R.D. dan S. Parjuningtyas. 2009. *Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata de Tomato. Skripsi.* Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Naufalin, Rifda dan C. Wibowo. 2004. Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Tepung Tapioka Untuk Pembuatan Nata de Cassava : Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* vol XV (2): 153-158
- Novitasari, Rahmawati. 2014. *Pengukuran Kualitas Produk Nata de Coco Berdasarkan Atribut Mutu di CV. Agrindo Suprafood. Laporan Tugas Akhir.* D3 Agroindustri. UGM. Yogyakarta
- Nur, A. 2009. *Karakteristik Nata de Cottonii dengan Penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan Asam Asetat Glacial. Skripsi.* IPB. Bogor. (dipublikasikan)
- Palungkun, R. 1992. *Aneka Produk Olahan Kelapa.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pambayun. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco.* Kanisius. Yogyakarta.
- Periadnadi, M.T.I.P. Sari, dan Nurmiati. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun dan Bubuk Teh, Kopi, dan Coklat Terhadap Fermentasi Nata de Coco. *J. Bio. UA.* 3(3): 202-206
- Rahardiyanto, F. 2001. *Pembuatan Nata de Aqua; Tinjauan dari Jenis Gula dan Konsentrasi Diamonium Hidrogen Fosfat Terhadap Kualitas Nata yang Dihasilkan. Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian. 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.
- Rahman, A. 1992. *Pengantar Teknologi Fermentasi.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata de Coco.* Puspa Swara. Jakarta.
- Satoto, A. 1999. *Teknik Pengawetan Santan.* Fateta. IPB. Bogor.
- Seow, C.C. dan Gwee, C.N. 1997. Coconut Milk: Chemistry and Technology. *J Food Sci* 32: 189-201.

- Shan-Pao, Tai. 2009. Texture Analysis of Bacterial Cellulose Produced from Coconut Water Fermentation by *Acetobacter xylinum*. *Cha-Nan Annual Bulletin* 35 : 164-171.
- Soekarto, T.S. 1990 *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan dan gizi. IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S. 1981. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suparti, Yanti, dan A. Aminah. 2007. *Pemanfaatan Ampas Buah Sirsak (Annona muricata) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata dengan Penambahan Gula Aren*. Jurnal Pendidikan Biologi. FKIP. UMS. Surakarta. <http://publikasiilmiah.ums.ac.id/>
- Susanti, L. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang terhadap Kualitas Nata*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Susanto, Ranga, Adhita dan Yunianta. 2000. Pembuatan Nata dari Kulit Nenas, Kajian dari Sumber Karbon dan Pengenceran Medium Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 1(2): 50-56
- Sutarminingsih, C.H. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Tangsuphoom, N. dan Coupland, J.N. 2008. Effect of Heating and Homogenization on the Stability of Coconut Milk Emulsions. *J Food Sci* 70 (8): 466-470.
- Tansakul, A. dan P. Chaisawang. 2006. Thermophysical properties of coconut milk. *J. Food Engineering* 73: 276-280
- Warisno. 2003. *Budidaya Kelapa Genjah*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Yusmarini, Usman Pato dan V.S. Johan. 2004. *Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen terhadap Produksi Nata de Pina*. Journal vol 3(1): 20-27. Riau