

DAFTAR PUSTAKA

- Al Awwaly, K.U. dan M.E. Sawitri, 2004. Pemanfaatan whey susu untuk pembuatan *Nata de Milko*. *J. Ilmu-ilmu hayati (Life sciences)* 16(2): 130-143
- Alaban, C. 1962. The Studies of The Optimum Condition of Nata. *The Phillipine Agricultural*. 45.
- Andarwulan, N., Kusnandar, dan F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Berk, Z and S. Braveman. 1980. *Introduction to The Biochemistry of food*. Elsevier Scientific Publishing Company. Oxford. New York.
- Bielecki, S., Krystynowicz, A., Turkewicz, M. And Kallnowska, H. 2000. *Bacterial Cellulose*. Institute of Technical Biochemistry. Poland.
- Borzani W and Desouza Sj. 2011. Mechanism of the film thickness increasing during the bacterial production of cellulose on non agitated liquid media. *Biotech Lett* 17(11):1271-1272
- Budhiono, A., Rosidi, B., Taher, H. Dan Iguchi, M. 1999. Kinetic Aspect of Bacterial Cellulose Formation in Nata de Coco culture system. *Carbohydrate Polymers*. 40-137-143
- Cheng, K.C., Catchmark, J.M., dan Demirci, A. 2009. *Enhanced production of bacterial cellulose by using biofilm reactor and its material property analysis*. Diakses dari <http://www.jbioleng.org/content/3/1/12>.
- Chung, Y. And Shyu, Y. 1999. The effect of pH, salt, heating and freezing on the physical properties of bacterial cellulose-nata. *Int.J.Food Sci.& Tech.* 34:23-2.
- Coban, E.P. dan Biyik, H. 2011. Evaluation of Different pH and Temperature for Bacterial Cellulose Production in HS (Hestin-Schramm) Medium and Beet Molasses Medium. *African Journal of Microbiology Research*. 5(9): 1037-1045.
- Damayanti, A., Hermana, J. dan Masduqi, A. 2004. Analisis Resiko Lingkungan dari Pengolahan Limbah Pabrik Tahu Dengan Kayu Apu. *Jurnal Purifikasi*. 5(4): 151-156.
- Darmajana, D. A., 2004. Pengaruh Ketinggian Media Dan Waktu Inkubasi Terhadap Beberapa Karakteristik Fisik Nata de Soya. *Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses* ISSN : 1411 – 4216.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah: Kosasih Padmawinata. Edisi kedua. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Diastari, I.G.A.F dan K.K. Agustina. 2013. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasamaan Susu Sapi Kemasan yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Mediscus Veterinus* 2(4):453-460
- Enie, B., dan Supriatna, S. 1999. Pembuatan nata de soya. *Buletin Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. 1(39): 55-57.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Forng, E.T., S.M. Anderson and R.E. Cannon. 1989. Synthetic Medium for *Acetobacter xylinum* That Can Be Used for Isolation of Auxotrophic Mutants and study of Cellulose Biosynthesis. *Appl. Environ. Microbiol.* 55(5):1317.
- Frazier, W. C. 1967. *Food Microbiology*. McGraw-Hill. New York.

- Halib, N., M.C.Iqbal, M.Amin and I.Ahmad. 2012. Physicochemical properties and characterization of *Nata de Coco* from local food industries as a source of cellulose. *Sains Malaysiana* 41(2):205-211
- Hernaman, I., Hidayat, R. dan Mansyur. 2005. Pengaruh Penggunaan Molases dalam Pembuatan Silase Campuran Ampas Tahu dan Pucuk tebu Kering terhadap Nilai pH dan Komposisi Zat-Zat Makanannya. *Jurnal Ilmu Ternak* 5(2):94-99.
- Holt, J.G., N.R, Krieg, Peter, H.A.S, James, S,T. Bergeys Manual Of determinative Bacteriology.
- Jagannath, A., Kalaiselvan, A., Manjunatha, S.S., Raju, P.S. dan Bawa, A.S. 2008. The Effect of pH, Sucrose, and Ammonium Sulphate concentration on the Production of Bacterial Cellulose (*Nata de Coco*) by *Acetobacter xylinum*. *World J. Microbiol. Biotechnol.* 24:2593-2599.
- Kiswinarni, F. 2007. *Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu*. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kongruang, S. 2008. Bacterial Cellulose Production by *Acetobacter xylinum* strains from Agricultural Wastes Product. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 148:245-256.
- Kurniawan, D. 2008. *Pendugaan sisa umur simpan minuman teh dalam kemasan gelas plastik di Pasaran*. IPB. Bogor
- Jung, H.I., Lee, O.M., Jeong, J.H., Jeon, Y.D., Park, K.H., Kim, H.S.. 2010. Production and characterization of cellulose by *Acetobacter* sp. V6 using a cost-effective molasses-corn steep liquor medium. *Appl Biochem Biotechnol.* 162(2):486-97. *Biochem.* 23-25.
- Lapuz, M., F.G. Gallardo and M.A. Palo. 1967. The *Nata* Organism, Cultural Requirement, Characteristic and Identify. *The Phillipine Journal of Science* 96:91-100.
- Lestari, P. N.Elfrida, A. Suryani, Y.Suryadi. 2014. Study on production of bacterial cellulose from *Acetobacter xylinum* using agro-waste. *Jordan Journal Biological Sciences (JJBS)* 7:75-80
- Ley, J.D. and Frateur, J. 1974. Genus *Acetobacter*. *Beijering*. 1889: 126-277. Dalam R.E. Buchana dan N.E. gibson. Bergeys Manual of determinative Bacteriology. 8th edition. The Williams and Wikins Co. Baltimore.
- Margianto, Wibowo, I.T., Mayasti, N. K. I., dan Alfarisy, M. F. 2008. *Nata de Cassava*. Innovative Entrepreneurship Challenge ITB.
- Masaoka, S., Ohe, T., dan Sakota, N. 1993. Production of Cellulose from Glucose by *Acetobacter xylinum*. *Journal of Fermentation and Bioengineering.* 75:18-22.
- Melliawatti, R., Rohmatussolihat, Octavia, F. 2006. Seleksi Mikroorganisme Potensial untuk Fermentasi Pati Sagu. *Biodiversitas.* 7(2): 101-104.
- Misgiyarta, Suismono dan Suyanti. 2009. *Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian.
- Moat, A.G. and Foster, J.W. 1995. *Microbial Physiology. 3rd edition*. John Willey and Sons Inc. Publication.
- Mulyati, Sri., Iskandar, M. Zaki, Umi F., Indah S. dan Juchairawati. 2010. Pembuatan Film Selulosa dari *Nata de Pina*. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan* 7(3):105-111.

- Natalia, R.D. dan Parjuningtyas, S. 2009. Pemanfaatan Buah Tomat sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata de Tomato. *Seminar Tugas Akhir. Universitas Diponegoro*. Semarang.
- Ndoye B., Cleenwerck I, Engelbeen K., Dubois-DR., Guiro AT, Van TS, Willems A., Thonart P. 2007. *Acetobacter senegalensis* sp., nov., a thermotolerant acetic acid bacterium isolated in Senegal (sub-Saharan Africa) from mango fruit (*Mangifera indica* L.). *Int. J Syst Evol. Microbiol.*,57:1576-1581.
- Nisa, F.C., R.H. Hami, T. Wastono, B. Baskoro & Moestijanto. 2001. Produksi Nata Dari Limbah Cair Tahu (*Whey*): Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*2 (2): 74-78
- Nurhadi, N. 2009. Pembuatan Tahu. Personal Communication.
- Okiyama, A., Motoki, M., and Yamanaka, S. 1993. Bacterial Cellulose IV. Application to processed food. *Food Hydrocolloids*.6:503-511.
- Pasaribu, T. 2007. Produk Fermentasi Limbah Pertanian Sebagai Bahan Pakan Unggas Di Indonesia. *Wartazoa Vol 17 no 3*.
- Prescott, L. M., John, P. H., & Donald A. K. 2006. *Microbiology 6th Edition*. McGraw-Hill Science.
- Purnomo, H., Sri, A., dan Aulia, A. 2009. Perbandingan Kualitas Nata De Soya Antara Limbah Pembaceman Dan Limbah Pewarnaan Dari Limbah Tempe. *Jurnal Wahana-Bio Vol 2*.
- Rahmat, B., T. Hartoyo and Y.Sunarya. 2014. Biogas Production From Tofu Liquid Waste on Treated Agricultural Waste. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences* 9(2):226-231
- Rossi, E., Pato, U. dan Damanik, S.R. 2008. Optimalisasi Pemberian Ammonium sulfat Terhadap produksi Nata de banana. *SAGU*.7(2):30-36.
- Salim, E. 2013. *Modal Kecil Untung Berlipat: Pehuang Usaha Tahu Tempe dan Nata de Soya*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Sakairi,N., Asano, H., Ogawa,M., Nishi,N. Dan Tokura,S. 1998. A Method for Direct Harvest of Bacterial Cellulose Filaments During Continuous Cultivation of *Acetobacter xylinum*. *Carbohydrate Polymers*. 35:233-237.
- Sanchez, P.C.2008. *Philippine fermented Foods*. The University of the Phillippines Press. Quezon City.
- Santoso, H.B., 1993. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Kanisius, Yogyakarta.
- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata de Coco*. Puspa Swara. Bogor.
- Saxena, IM, Kudlicka, K., Okuda K., dan Brown, RMJR. 1994. Characterization of genes in the cellulose-synthesizing operon (acs operon) of *Acetobacter xylinum*: implications for cellulose crystallization. *Journal of Bacteriology*. 176 (18): 5735-5752.
- Setyasti, R. 2014. *Ekstrak Air Limbah Tahu Sebagai Substrat Alternatif Pertumbuhan *Acetobacter xylinum* Untuk Sintesis Polisakarida Ekstraseluler (Nata de Tofu)*. Skripsi. Fakultas Biologi. UGM. Yogyakarta.
- Seumahu, C.A. 2005. *Analisa Dinamika Populasi Bakteri Selama Proses fermentasi Nata de Coco menggunakan Amplified Ribosomal DNA Restriction Analysis (ARDRA)*. Tesis Master. Program Studi Bioteknologi. Sekolah Pasca Sarjana. IPB. Bogor.

- Shurtleff, W. and Aoyagi, A. 1976. *Tofu and Soymilk Production*. Soyfood centre. CA. P: 288-289.
- Sipayung, M. 2001. Pengolahan Limbah Padat Pabrik Kecap Menjadi Bahan Pakan Ternak. *Jurnal Pendidikan Science* 25 (3): 1-10
- Sluraska, S.B., Danielewicz, D. 2008. Characteristic of bacterial cellulose obtained from *Acetobacter xylinum* culture for application in papermaking. *Fibres and textiles* 16 (4) : 108-111
- Soetarto, E. S. 2013. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Industri*. Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Son, H.J., Kim, H.G., Kim, K.K., Kim, H.S., Kim, Y.G. dan Lee, S.J. 2003. Increased production of bacterial cellulose by *Acetobacter sp.* V6 in synthetic media under shaking culture conditions. *Bioresource Technology*. 86 : 215-219.
- Sudarmadji, C. Haryono, dan B. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Pp:40-100.
- Suprpti, M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Suryani, A., Ismayana, A., Suatrina, Y dan Pyun, Y.R. 2000. Kajian Teknik Kultivasi dan Pengaruh Luas Permukaan Media Tumbuh pada Produksi Selulosa menggunakan Bakteri Isolat Lokal. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. 5 : 4-9
- Suryani, A., Hambali, E dan Prayaga. 2005. *Membuat Aneka Nata*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutriah, K. dan Ahmad, S. 2000. *Optimalisasi Kondisi Fermentasi Nata De Soya Untuk Industri Nata "Segar Sari Mandiri" Di Ciheuleut Bogor Dan Karakterisasi Potensinya Sebagai Biomembran*.
- Tomita, K. and Kondo, T. 2009. Influential factors to enhance the moving rate of *Acetobacter xylinum* due to its nanofiber secretion on oriented templates. *Carbohydrate Polymers*. 77:754-759
- Tonouchi, N.C., Tsuchido, F., Yoshinaga and T. Beppu. 1996. Characterization of the biosynthetic pathway of cellulose from glucose and fructose in *Acetobacter xylinum*. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*. 75 (1) : 1377-1379.
- Valla, S., H. Ertesvag, N. Tonouchi & E. Fjaevik. Bacterial Cellulose Production; Biosynthesis and Application. 2009. In (Return, B.H.A, Eds) *Microbial Production of Biopolymers and Polymers Precursors*. Caister Academic Press: Norfolk UK. pp-68-71
- Wanichapichart, P., Sanae K., Khemarat B. and Waravut.P. 2002. Characterization of cellulose membranes produced by *Acetobacter xylinum*. *Songklanakarin.J.Sci.Technol.* 24:855-862
- White, D. G & Brown, R.M. 1989. Prospects for the Commercialization of the Biosynthesis of Microbial Cellulose. In (C Shuerech, Ed), Wiley. New York. *Celullose and wood-chemistry and Technology*.
- Widya, I.W. 1984. Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa, Jenis Gula dan Mineral dengan berbagai Konsentrasi pada Pembuatan Nata de Coco. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Yoon, S.H., H. Jin, M. Kook and Y.R. Pyun. 2006. Electrically conductive bacterial cellulose by incorporation of carbon nanotubes. *Biomacromolecules* 7(4): 1280-1284.