

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1970. **Official Methodes of Analysis**. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Anonim. 1988. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Bharata Aksara. Jakarta.
- Ashari, S. 1995. **Hortikultura Aspek Budidaya**. UI-Press. Jakarta.
- Astawan, M. 1991. **Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna**. Edisi 1. Academica Pressindo. Jakarta.
- Brock, T.D and M.T. Madigan. 1991. **Biology of Microorganism**. 6<sup>th</sup> edition. Prentice hall International Inc.
- Brown, R.M. 2000. **Microbial Cellulose : A New Resource for Wood, Paper, Textile, Food and Specialty Products**. University of Texas. Austin.
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington. 1992. **Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi**. Edisi ke-2. UGM-Press. Yogyakarta.
- Gomez, K.A. dan A.A. Gomez. 1995. **Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian**. Edisi ke-2. UI-Press. Jakarta.
- Goutara dan S. Wijandi. 1975. **Dasar Pengolahan Gula**. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fateta IPB. Bogor.
- Kreig and Holt, 1984. **Bergey's Manual of Sistematic Bacteriology**. Volume I. William and Wilkins Inc. Baltimore. London.
- Kurniadi, 1990. **Pertumbuhan Starter *Nata de coco* (*A.xylinum*) pada Medium Sari Buah**. Skripsi Fateta IPB. Bogor.
- Lawrence, G.H.M. 1959. **Taxonomy of Vascular Plants**. 4<sup>th</sup> printing. The Mac Millan Company. New York. USA.
- Lingga, P. 1992. **Bertanam Belimbing**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mandey, L.C. 1999. **Pemanfaatan Air Kelapa untuk Industri *Nata de coco***. Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan Perhimpunan Ahli teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Jakarta.

- Mardiyati, B. 2000. **Produksi Nata pada Medium Air Buah Belimbing (*Averrhoa carambola*) oleh *A. xylinum*.** Laporan PKL. Jurusan Biologi FMIPA UNDIP. Semarang.
- Mashudi. 1993. **Mempelajari Pengaruh Penambahan Amonium Sulfat dan Penundaan Bahan Baku Air Kelapa terhadap Laju Pertumbuhan dan Strukur Gel Nata de coco.** Skripsi. Fateta IPB. Bogor.
- Muchtadi,D., N.S. Palupi dan M. Astawan 1992. **Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan.** Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. DIKTI. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1989. **Teknologi Proses Pengolahan Pangan.** PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Nji, L.H. 1999. **Pengaruh Kadar sukrosa dan Lama Fermentasi terhadap Selulosa yang Dihasilkan pada Fermentasi Nata.** Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP. UGM. Yogyakarta.
- Palungkun, R. 1993. **Aneka Produk Olahan Kelapa.** Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, E.S., R. Indrati, T. Utami, E. Harmayani dan M.N. Cahyanto. 1993. **Bahan Pangan Hasil Fermentasi.** Food and Nutrition Culture Collection (FNCC). PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Salle, A.J. 1993. **Fundamental Principle of Bacteriology.** McGraw-Hill. New York.
- Sunarso. 1982. **Pengaruh Keasaman Medium fermentasi terhadap Ketebalan Pelikel pada Pembuatan Nata de coco.** Skripsi. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. FTP UGM. Yogyakarta.
- Suratiningsih, S. 1997. **Pembuatan Nata dengan Menggunakan Berbagai Macam Buah dan Limbah.** Makalah seminar Dosen Tetap Yayasan Se-Kopertis Wilayah VI Jawa Tengah. Seamarang.
- Suryani,A., A. Ismayana, Y. Suatrnia dan Y.R. Pyun. 2000. **Kajian Teknik Kultivasi dan Pengaruh Luas Permukaan Media Tumbuh pada Produksi Selulosa Menggunakan Bakteri Isolat Lokal.** J. Mikrobiologi Indonesia. Vol 5. IPB. Bogor.
- Suwandi, M., L.K. Wibisono, B. Sugianto, A. Rahman dan H. Kotong. 1989. **Kimia Organik Karbohidrat, Lipid dan Protein.** FK-UI. Jakarta.
- Steenis, C.G.G.J.1992. **Flora.** Pradnya Paramita. Jakarta.

Thimann dan V. Kenneth. 1955. **The Life of Bacteria.** Machmilan Co. New York.

Verheij, E.W.M. dan R.E. Coronel.1997. **PROSEA : Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2. Buah-Buahan yang dapat dimakan.** Gramedia. Jakarta.

Widia, I.W. 1984. **Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa, Jenis Gula dan Mineral dengan Berbagai Konsentrasi pada Pembuatan *nata de coco*.** Skripsi. Fateta IPB. Bogor.

Winarno, F.G. 1991. **Kimia Pangan dan Gizi.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

