

## DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01 – 2881 – 1996. *Nata dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional-BSN.
- Abbas, Asmi. 2004. Identifikasi dan Pengujian Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Kana (*Canna coccinea Mill.*) Serta Aplikasinya Pada Produk Pangan. *Skripsi*. Jurusan Agribisnis UMM Malang.
- Afrianti, Leni Herliani. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Agung. 2012. Ekstraksi Antosianin dari Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan: Pelarut). *Skripsi*. Malang: Jurusan THP FTP - Universitas Brawijaya.
- Agus, M. 1996. Pengaruh pH Awal dan Jumlah Inokulum *Acetobacter xylinum* pada Pembuatan Nata dari Sari Buah Nanas (*Ananas comosus (L) Merr.*). *Skripsi*. Malang: FMPA - Universitas Brawijaya.
- Anonimous. Bakteri *Acetobacter xylinum*. [Http://1.Bp.Blogspot. Com/A.+ Xylinum. Jpg](http://1.Bp.Blogspot.Com/A.+Xylinum.Jpg). Diakses tanggal 29 Maret 2014.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Alumni IPB.
- Ashari, Samroni. 2007. *Cara Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Sinar Cemerlang Abadi.
- Astawan, M dan Mita. 1991. *Teknologi Pangan Hasil Fermentasi*. Jakarta: Akademika pressindo.
- Atih, S.H.1979. Pengolahan Air Kelapa. *Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. Volume IV. Jakarta.
- Bahreisy,H. Salim. 1994. *Terjemahan Singkat Tafsir Ibnu Katsier Jilid 7*. Surabaya: PT Bina Ilmu.
- Balitkabi. 2008. Ubi Jalar Ungu. *Warta penelitian dan pengembangan Pertanian Malang* ,Vol.30,No.4.
- Balitkabi. 2011. Ubi Jalar Ungu. *Warta penelitian dan pengembangan Pertanian Malang*.

- Banzon, A.B and J.R Velasco. 1982. *Coconut ; production, and Utilization*. Manila: Philippine Coconut Research And Development Foundation (PCRDF) Inc.
- Bilmeyer, F.W. 1984. *Textbook of Polymer Science*. New York: John Willey and Sons Inc.
- BPS. 2013. *Statistik Indonesia 2012 (Produksi Umbi-umbian di Indonesia )*. Jakarta.
- Budiarto, H. 1991. Stabilitas Antosianin *Garcina mangostana* dalam Minuman Berkarbonat. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta IPB: Bogor.
- Budiyanto, K.A. 2004. *Mikrobiologi Terapan Edisi pertama Cetakan ketiga*. Malang: UMM Press.
- Cahyadi, Wisnu. 2007. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Pt Bumi Aksara.
- Charley, H. 1970. *Food Science*. New York : John Willey and Sons Inc.
- Christian, Daniel. 2002. Efektifitas Umur dan Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* dalam Pembuatan Pelikel Nata *de Soya*. *Skripsi*. Malang. Jurusan THP FTP Unibraw Malang.
- Dwidjoseputro. 1984. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Jembata.
- Eskin, N.A.M. 1979. *Plant Pigment, Flavours and Texture*. New York: Academic Press.
- Fellow, P. 1990. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Chicester: Ellis Horwood Ltd.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry 3<sup>th</sup> Edition*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Fessenden, R.J dan Fessenden, J.S. 1989. *Kimia Organik Edisi Ketiga Jilid Kedua*. Jakarta: Erlangga.
- Ginting, E., S.S. Antarlina, J.S. Utomo, dan Ratnaningsih. 2006. Teknologi pasca panen ubi jalar mendukung difersifikasi pangan dan pengembangan agroindustri, *Bulletin Palawija* no.11:15-28.

- Girindra. 1989. *Biokimia 1*. Jakarta: Gramedia.
- Giusti, M.M., and Wrolstand R.E. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Journal of Current Protocol in Food Analytic Chemistry*. California: Universitas Of Maryland an Oregon State University.
- Hartati dan Muhiddin Palennari. 2010. Pengaruh Umur Biakan *Acetobacter xylinum* terhadap Rendemen nata Aren. *Jurnal Chemica*. Vol. 11 No. 1: 65-70
- Haryadi, 2009. Pembuatan Nata *de Pina* dari Kulit Nanas. *Laporan Penelitian Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro*. Semarang
- Hernani, Mono Raharjo. 2006. *Tanaman Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hidayat, Nur., Masdiana C. Padaga dan Sri Suhartini. 2008. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hutchings, John B. 1994. *Food Colour and Appearance*. New York: Blackie Academic and Profesional.
- Ismayawati, Ayu Diawi. 2006. Identifikasi Pigmen Bunga Kana (*Canna coccinea Mill*) dan Uji Stabilitasnya Pada Pemanasan dan Kadar Gula Berbeda. *Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UMM: Malang*.
- Jay, J.M. 1992. *Modern Food Microbiology. 4<sup>th</sup> Edition*. New York: Chapman and Hall.
- Judoamidjojo, R.M, A.A Darwis dan E.G Sa'id. 1992. *Teknologi Fermentasi*. PAU-Bioteknologi IPB. Jakarta: Rajawali Press.
- Jutono, S., J. Hartadi, S., Kabiran, S., Suhadi dan Soesanto. 1972. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Yogyakarta: Departemen Mikrobiologi Fakultas Pertanian UGM.
- Karlina, Lilis dan Sri, Sutik Rahayu Endah. 2012. *Nata De Coco Aneka Rasa*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Kristanti, Alfinda., Nanik Siti Aminah, Mulyadi Tanjung dan Bambang Kurniadi. 2008. *Buku Ajar Fitokimia*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

- Kusnandar, Feri. 2011. *Kimia Pangan:Komponen Makro Cetakan Pertama*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Kuswanto, K. R. dan S. Sudarmadji. 1987. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan gizi UGM.
- Lay, B.W. dan Hartowo.1992. *Mikrobiologi Cetakan Pertama*. Jakarta: Rajawali Pers
- Maraghi, Ahmad Musthafa. 1989. *Terjemahan Tafsir Al-Maraghi*. Semarang: CV Toha putra.
- Martoharsono, S. 1987. *Biokimia I*. Yogyakarta: UGM Press.
- Martoharsono, S. 1997. *Biokimia II.Cetakan XII*. Yogyakarta: UGM Press.
- Masaoka, S., T. Ohe and N. Sakoto. 1993.Production Of cellulose From Glucose by *Acetobacter xylinum*. *Journal of Fermentation and Bioengineering*. Vol.75(1),
- Moat, A.G. 1988. *Microbial Physiology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Muchtadi, Tien R. 1997. *Nata de Pina*. Jakarta: Swadaya.
- Nafisah. 2011. Kandungan Vitamin C dan Serat Kasar Nata de Pepaya Pada Proses Fermentasi Sari Pepaya (*Carica papaya*) dengan Pemberian Berbagai Dosis *Acetobacter xylinum*. *Skripsi*. Semarang: Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA IKIP PGRI
- Nainggolan,Jusman. 2009. Kajian Pertumbuhan Bakteri *Acetobacter Sp.*dalam Kombucha-Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa*) Pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Tesis*. Medan: Sekolah Pasca Sarjana Universitas Sumatra Utara.
- Natalia,Rahardyan D.Sulvia Parjuningtyas. 2009. Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Bahan Baku pembuatan Nata de Tomato. *Seminar Tugas Akhir SI*. ,Semarang: Jurusan Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Nisa,F.C. 2002. Penurunan Tingkat Pencemaran Limbah Cair (*Whey*) Tahu pada Produksi Nata de Soya (Kajian Waktu Inkubasi). *Jurnal Teknologi Pertanian*.3:93-101.

- Nollet, L. M. L. 1996. *Hand Book of Food Analysis Two Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Nurfiningsih. 2009. Pembuatan Nata *de Corn* dengan *Acetobacter Xylinum*. *Seminar Tugas Akhir S1*. Semarang: Jurusan Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Oikawa, T., T. Othori dan M.Ameyama. 1995. Production of Cellulose from D-Mannitol by *Acetobacter xylinum KU-1*. *Journal of Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*. JSBBA, Jepang, 59 (2): 331-332.
- Page, S.D. 1997. *Prinsip-prinsip Biokimia*. Alih Bahasa: R. Soendoro. Jakarta: Erlangga.
- Palungkun, R. 1996. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Bandung: ITB.
- Pambayun, R., 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Patria, Anshar, Murna Muzaifa, dan Fadlan Hidayat. 2011. Pengaruh Jenis Bahan Baku, Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Amonium Sulfat (Za) dalam Perbanyak Starter Nata (*Acetobacter Xylinum*) Terhadap Kualitas Nata *de Soya*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* .Vol. (3) No.3
- Patria, Anshar, Murna Muzaifa, dan Zurrahmah. 2013. Pengaruh Penambahan Gula dan Amonium Sulfat Terhadap Kualitas Nata *de Soya*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (5) No.3.
- Pelczar, Michael, J dan E.C.s. Chan. 2008. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI Press.
- .Presscot, S.C. dan C, G. Dunn. 1959. *Industryal Microbiology*. NewYork: Mc Grow Hill Book Company
- Pujimulyani, Dwiwati. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purwanto, Agus. 2012. Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Kulit Pisang. *Widya Warta*. No. 02 Tahun XXXV I.ISSN 0854-1981.
- Purwoko, Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

- Rahman, A.1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Arcan.
- Rainbow, C.A, and H. Rose. 1963. *Biochemistry of Industrial*. London: Mikroorganism Academic Press.
- Ratnawati, Devi. 2007. Kajian Variasi Kadar Glukosa Dan Derajat Keasaman (pH) Pada Pembuatan Nata De Citrus Dari Jeruk Asam (*Citrus Limon. L*). *Jurnal Gradien* .Vol.3 No.2.
- Rona, Desi Putria. 2011. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Dari Labu Siam (*Sechium edule*). *Skripsi*. Padang: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian FTP Pertanian Universitas Andalas.
- Rosidah. 2010. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNUBUGA*.Vol. 2, No. 2.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Jalar*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmorini. 2012. <http://travel.kompas.com/Selamat.Datang.di.Repoeblik.Telo>. (diunduh pada tanggal 17Jjanuari 2015)
- Sadjad, S. 1993. *Kamus Pertanian*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Saraswati, Niken Dian dan Astutik, Suci Epri. 2011. Ekstraksi zat warna alami dari kulit manggis serta uji stabilitasnya. *Skripsi*. Semarang: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Jakarta: Penerbit Siuaelaya.
- Sauchelli, V. 1960. *Chemistry and Technology Of Fertilizer*. New York: Reinhold Publishing.
- Savitri, Evika Sandi. 2008. *Rahasia Tumbuhan Berkhasiat Obat Perspektif Islam*. Malang: UIN Press.
- Setyowati, N. 2004. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Berat, Ketebalan, Kadar Serat dan Kekerasan Nata Jambu Mete. *Karya Tulis*, Politeknik Kesehatan Semarang.
- Smith, C.A dan E.J Wood. 1991. *Biosynthesis (Molecular and Cell Biochemistry)*. London: Chapman and Hall.

- Steenis, Van J. 2006. *Flora*. Jakarta: Pradya paramita.
- Subandi, H.M. 2010. *Mikrobiologi perkembangan, Kajian, dan Pengamatan dalam Perspektif Islam*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Sudarmadji, S.,B.Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suryani, A., E. Hambali, dan P. Suryadarma. 2005. *Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto,T dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Susilawati, L dan Mubarik N.R. 2002. *Pembuatan Nata de Coco dan Nata de Radia*. Bogor: Laboratorium Mikrobiologi, Jurusan Biologi FMIPA IPB.
- Sutanto, Ratuca Steffie. 2012. Pengaruh pH substrat Terhadap Kadar Serat, Vitamin C dan Tingkat Penerimaan Nata de Cashew (*Anacardium occidentale L.*). *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran UNDIP Semarang.
- Suzery,Meiny, Sri Lestari, Bambang Cahyono . 2010. Penentuan Total : Antosiain dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Artikel Penelitian I -6*.Volume 18 Nomor 1.
- Tardan, Suryaman. 2005. *Ubi Jalar*.Yogyakarta: Kanisius.
- Timotius, K.H. 1982. *Mikrobiologi Dasar*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Tjokroadikoesoemo, S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu lainnya*. Yogyakarta: Liberty.
- Warisno dan Kres Dahana. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wijayanti, Fivien. 2012. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Asetat Glacial Terhadap Kualitas Nata dari whey Tahu dan Substrat Air Kelapa. *Jurnal Industria* .Vol 1 No. 2 Hal 86 – 93
- Winarno, F. G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan 1*. Jakarta: Gramedia.

- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G.1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Winarti,S.,Ulya S. dan Dhini A. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal TEKNIK KIMIA* Vol.3.No. 1. Surabaya: Jurusan Teknik Kimia,FTI,UPN “Veteran”.
- Yoshino, T., T. Asakura, and K.Toda. 1996. Cellulose Production by *Acetobacter xylinum Pasteurianus* on *Silicone Membrane*.