

DAFTAR PUSTAKA

- Ahira, A. (2009). *Nata dan Bakteri Acetobacter Xylinum*. [Online]. Tersedia: <http://www.anneahira.com/bakteri-acetobacter-xylinum.htm>. [20 Januari 2012].
- Ahira, A. (2011). *Toge : kecambah dengan banyak khasiat*. [Online]. Tersedia: <http://www.anneahira.com/toge.html>. [5 Februari 2012].
- Akbar, F. (2011). *Nata De Cassava Inovasi Bisnis*. Magsiter manajemen Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.
- Almustofa. (2012). *Kandungan Kacang Hijau*. [Online]. Tersedia: <http://www.ilmupengetahuan.net/kandungan-kacang-hijau.html>. [7 September 2012].
- Anonim. (2010). *Manfaat Tauge*. [Online]. Tersedia: <http://sumberforum.com/forum.php?s=aa3e288b508f577df16e378c9ac650d7>. [28 Februari 2012].
- Ansori, I.I. (2011). *Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong sebagai Bahan Dasar Pembuatan Bioetanol*. Skripsi Sarjana. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: tidak diterbitkan.
- Arviyanti, E, dkk. (2009). *Pengaruh Penambahan Air Limbah Tapioka Pada Proses Pembuatan Nata*. Seminar Tugas Akhir S1 Teknik Kimia Universitas Diponegoro.
- Astawan, M. (2008). *Manfaat tauge untuk kesehatan*. [Online]. Tersedia: <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0304/23/003738.htm>. [5 Maret 2012].
- Badan Pusat Statistik. (2012). *Tabel Luas Panen- Produktivitas- Produksi Tanaman Ubi Kayu Seluruh Provinsi*. [Online]. Tersedia: www.bps.go.id. [29 Februari 2012].
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992. Balai Penelitian dan Pengembangan Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). *Nata dalam Kemasan*. SNI 01-4371-1996. Balai Penelitian dan Pengembangan Indonesia, Jakarta.

- Bappenas. (2000). *Budidaya Pertanian (Manihot utilissima Pohl)* <http://cakham.files.wordpress.com/2009/02/budidaya-pertanian-singkong1.doc>. [28 Januari 2012].
- Butarbutar, S.R. (1991). *Mempelajari Pembuatan Nata Dari Batang Rumput Raja (Pennisetum purpureophoides)*. Skripsi Strata 1. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Damson, R. (2012). *Klasifikasi Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L)*. [Online]. Tersedia: <http://sumberajaran.blogspot.com/klasifikasi-kacang-hijau.html>. [7 September 2012].
- Darmansyah. (2010). *Evaluasi Sifat Analisis*. Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Dewi, S. (2009). *Pengaruh Gula Dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Nata de Milko Ditinjau Dari Serat Kasar, Rendeman Dan Kadar Air*. Skripsi sarjana. Fakultas Peternakan universitas Brawijaya Malang. Malang : Tidak diterbitkan.
- Direktorat Jendral Tanaman Pangan. (2011). *Budidaya Ubi Kayu*. Direktorat Budidaya Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Edy, Y.S. (2009). *Daya tarik Nata de coco, Produk Kaya Serat*. [Online]. Tersedia: <http://www.chem-is-try.org/daya-tarik-nata-de-coco-produk-kaya-serat/>. [20 Januari 2012].
- Estu, M.DA. (2009). *Bakteri Acetobacter xylinum*. [Online]. Tersedia: <http://estuelektro.wordpress.com/>. [20 Januari 2012].
- Fucofood. (2012). *Nata de Coco dan Manfaatnya*. [Online]. Tersedia : <http://www.fucofood.com/nata-de-coco.php>. [21 Januari 2012].
- Fuerza. (2011). *Manfaat Yang Terkandung Dalam Toge*. [Online]. Tersedia: <http://myblogs-o.blogspot.com/2011/08/manfaat-yang-terkandung-dalam-toge.html>. [8 Juli 2012].
- Hersoelistyorini, W, Dkk. (2010). "Pengaruh Lama Simpan Pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Protein Dodol Tape Kulit Umbi Ubi Kayu". *Jurnal Pangan Dan Gizi*, **01**, (01), 24-34.
- Hidayat, C. (2009). *Peluang Penggunaan Kulit Singkong Sebagai Pakan Unggas*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Hidayat, N. (2011). *Nata de Coco*. [Online]. Tersedia: <http://ptp2007.wordpress.com/pangan192/>. [20 Januari 2012].

- Inacofood. (2008). *Proses fermentasi nata de coco*. [Online]. Tersedia: <http://inacofood.wordpress.com/2008/01/30/bakteri-nata-de-coco/>. [7 Maret 2012].
- Kiswanto, Y dan Saryanto, S (2004). *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Air Kelapa Terhadap produksi Nata De Coco*. [Online]. Tersedia: <http://images.institutogyakarta.multiply.multiplycontent.com/attachment/0/SOrCZgoKCncAAEpILYk1/PENGARUH%20SUHU%20DAN%20LAMA%20PENYIMPANAN%20AIR%20KELAPA.pdf?key=institutogyakarta:journal:32&nmid=116037120>. [10 Juli 2012].
- Lestari, D. (2011). *Pemanfaatan Limbah air Tapioka Sebagai Substrat Nata De Cassava Dengan Variasi Kadar Pupuk Urea*. Skripsi Sarjana. Fakultas Saintek UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Maghfiroh, Y. (2009). *Obat Alami: Kacang Hijau (Phaseolus Aureus)*. [Online]. Tersedia: <http://carahidup.um.ac.id/2009/10/obat-alami-kacang-hijau-phaseolus-aureus/>. [29 Januari 2012].
- Manoi, F. (2007). "Penambahan Ekstrak Ampas nenas Sebagai Medium Campuran Pada Pembuatan Nata De Cashew". *Bul. Litro*, XVIII, (1), 107-116.
- Marina. (2012). *Nata De Coco Si Chewy yang Kaya Serat*. [Online]. Tersedia: <http://kulinologi.biz/store/index.php?route=product/category&path=41>. [13 Juli 2012].
- Mubarak, A.E. (2004). "Nutritional Composition And Antinutritional Factors Of Mng Bean Seeds (Phaseolus aureus) As Affected By Some Home Traditional Processes". *Food Ckemistry*, **89**, (2005), 489-495.
- Nur, A. (2009). *Karakteristik Nata De Cottonii Dengan Penambahan Dimetil Fosfat (DAP) Dan Asam Asetat Glisial*. Skripsi Sarjana. Fakultas Prikanan dan Ilmu kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor: Tidak diterbitkan.
- Pambayun, R. (2002). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta. 95 hal.
- Ratnawati, D. (2007). "Kajian Variasi Kadar Glukosa Dan Derajat Keasaman (pH) Pada Pembuatan Nata De Citrus Dari Jeruk Asam (Citrus Limon. L)". *Jurnal gradien ISSN 0216-2393*, **3**, (2), 257-261.

- Saputra, Y.E. (2009). *Daya Tarik Nata de Coco Produk Kaya Serat*. [Online]. Tersedia: http://www.chem-is-try.org/artikel_kimia/kimia_pangan/daya-tarik-nata-de-coco-produk-kaya-serat/. [20 Januari 2012].
- Sativa. (2011). *Kacang Hijau*. [Online]. Tersedia: <http://sativaamor.blogspot.com/2012/04/kacang-hijau.html>. [7 September 2012].
- Souisa, M.G, dkk. (2006). "Pengaruh Acetobacter Xylinum dan Ekstrak Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.) terhadap Produksi Nata dari Substrat Limbah Cair Tahu". *Biota* ISSN 0853-8670, **XI**, (1), 27-33.
- Taufiq, M.M. (2009). *Bakteri Nata De Coco*. [Online]. Tersedia: <http://muhtaufiqmunawar.blogspot.com/2009/02/pohon-kelapa-termasuk-dalam-keluarga.html>. [20 Januari 2012].
- Wahyudi. (2003). *Memproduksi Nata De Coco*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Widia, I.W. (1984). *Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa, Jenis Gula dan Mineral dengan Berbagai Konsentrasi Pada Pembuatan Nata de Coco*. IPB, Bogor.
- Winarno. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yoneda, Y. (2003). *Pemanfaatan Whey Keju Dalam Pembuatan Nata De Whey Dengan Penambahan Amonium Sulfat dan Glukosa*. Skripsi Sarjana. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor: tidak diterbitkan.