

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R. (1998). *Vinegar dalam Microbiology of Fermented Food*. London and New York : Elsevier Applied Science Publisher.
- Astawan, M. (2008). *Pisang Sebagai Buah Kehidupan*. [Online]. Tersedia: http://www.kompas.co.id/read/xml/2008/08/17/18545832/pisang.sebagai_buah_kehidupan_-43_k [5 Januari 2009].
- Banati, F., Zulaika, E dan Nurhidayati, T. (2008). “Pengaruh Penambahan Enzim α -Amilase pada Fermentasi Karbohidrat Ekstrak *Ulva fasciata* dari Bale kaban, Malang menggunakan Ragi Roti Fermipan”. Program studi Biologi FMIPA, ITS. Vol 2, (2), 1-7.
- Barnes, R. (2008). *The Diversity of Living Organisms*. Cambridge UK : University of Cambridge
- Brenner *et al.* (2005). *Bergeys Manual of Systematic Bacteriology*. Baltimore : Wiliam & Wilkins co.
- Boonmee, M dan Intarapanich, S. (2006). Initial Investigation Acetic Acid Production as Comodity Chemical. Dalam *Journal of Department of Biotechnology* [Online], Vol 1(1), 6 halaman. Tersedia: <http://home.kkuac.th/mallikab/publication/2008>. [18 Februari 2009]
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., dan Wouton, M. (2007). *Ilmu Pangan*. Terjemahan dari Food Science oleh Purnomo H dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia(UI-Press).
- Cappuccino, J dan Sherman, N. (1987). *Microbiology: A Laboratory Manual*. California: The Benjamin Cummings Publishing Company, Inc. London.

- Casmini, C. (2004). *Optimasi Konsentrasi Inokulum Saccharomyces cerevisiae dan Lama Fermentasi pada Pembuatan 'CIDER' dari Kulit Buah Pisang berdasarkan Uji Organoleptik*. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA UPI Bandung : tidak diterbitkan.
- Chandra, A dan Jenie, B. (1990). "Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) untuk Produksi Cuka Fermentasi". 1-10.
- Cronquist, A. (1981). *An Integral System of Classification of Flowering Plants*. New York: Columbia University Press.
- Departemen Pertanian. (2008). *Produksi Tanaman Buah-buahan di Indonesia*, Jakarta: Deptan [Online]. Tersedia: <http://www.hortikultura.deptan.go.id>. [18 Februari 2009].
- Desrosier, N.W. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan* (third ed.). Diterjemahkan oleh Muljohardjo M. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Effendi, M.S. (2002). "Kinetika Fermentasi Asam Asetat (*Vinegar*) oleh Bakteri *A. aceti* B₁₂₇ dari Etanol Hasil Fermentasi Limbah Cair Pulp Kakao". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13,(2), 125-134.
- Elevri, P.S dan Putra, S.R. (2006). Produksi Etanol Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* yang diamobilisasi dengan Agar Batang. Dalam *Jurnal Akta Kimindo* [Online], Vol 1(2), 10 halaman. Tersedia : <http://www.analitik.chem.its.ac.id/.../-01-08-%20Putra%20Asga.pdf> [18 Februari 2009].
- Fardiaz, S. (1988). *Fisiologi Fermentasi*. PAU IPB bekerjasama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB.
- Gunawiadi, Y. (1994). *Isolasi Ragi Saccharomyces cerevisiae yang dapat Menggumpal serta Penggunaannya dalam Fermentasi Karbohidrat untuk Pembuatan Alkohol*. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi IKIP FPMIPA : tidak diterbitkan.

- Hadioetomo, R.Si. (1993). *Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayat, N., Padaga, M dan Suhartini, S. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hidayat, T. (1995). *Analisis Kadar Alkohol Produk Tape dari Berbagai Bahan Baku Umbi*. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA IKIP Bandung: tidak diterbitkan.
- Hilmi, Y *et al.* (2006). *Penuntun Praktikum Biokimia*. Bandung : FPMIPA UPI.
- Irdawati. (1999). *Produksi Asam Asetat dari Hidrolisat Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz) oleh Kultur Campuran Saccharomyces cerevisiae Hansen strain A3 dan Acetobacter aceti Beijerinck Strain ITBx24 secara Fermentasi Bawah Permukaan*. Tesis Magister Bidang Khusus Mikrobiologi pada Program Studi Biologi Program Pasca Sarjana ITB. Bandung : tidak diterbitkan.
- Judoamidjojo, M, A.A. Darwis, dan E.G. Said. (1992). *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Rajawali Press.
- Khoirul, U. (2004). *Optimasi Produksi Asam Asetat*. [Online]. Tersedia http://www.student.ipb.ac.id/~imapeka/user2/index.php?option=com_content&task=view&id=31&Itemid=26-18k [5 Februari 2009].
- Kondo, T dan Kondo, M. (1996). "Efficient Production of Acetic acid from Glucosa in a Mixed Cultured of Zymonas mobilis and Acetobacter sp". *Journal of Fermentation and Bioengineering*. 81,(1), 42-46.
- Kusnadi. (2001). *Populasi Mikroorganisme yang Berperan dan Optimasi Faktor Lingkungan Fermentasi dalam Pembuatan 'Tea Cider'*. Tesis Magister Bidang Khusus Mikrobiologi pada Program Studi Biologi Program Pasca Sarjana ITB. Bandung : tidak diterbitkan.

- Kusnadi dan Aditiwati, P. (2002). "Kultur Campuran & Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi Tea-Cider". 35, (2), 147-162.
- Lehninger, A.L. (1982). *Principles of Biochemistry*. Worth Publisher Inc.
- Mas, A. *et al.* (2007). "Acetic Acid Bacteria in Oenology". *Journal of Departament de Bioquimica I Biotecnologia*. 3, (4), 511-521.
- Moonmangmee, D. *et al.* (2007). Vinegar Making from Thai Traditional Alcoholic Beverage Satoh. Dalam *Jurnal Bioteknologi* [Online], Vol 1(1), 5 halaman. Tersedia: <http://plantpro.doae.go.th/worldfermentedfood/p-2Duangtip.pdf> [18 Februari 2009].
- Moryadee, A dan Aree, W. (2008). "Isolation of Thermotolerant Acetic Acid Bacteria From Fruits for Vinegar Production". *Journal of Microbiology*. 3(3), 209-212.
- Mukhtasar. (2003). Keragaman Morfologi Pisang Ambon di Bengkulu. *Jurnal akta Agrosia* [Online]. Vol 6, (1), 6 halaman Tersedia: <http://www.bdpunib.org/akta/artikelakta/2003/1.pdf> [21 Januari 2009].
- Munadjim. (1983). *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Nazir, M.(2003). *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Nuryadin, A. (2008). Pisang Ambon Lumut. [Online]. Tersedia : <http://www.featikabsinjai.com/2008/06/pisang-ambon-lumut.html-113> [18 Februari 2009].
- Parrondo, J. *et al.* (2003). "A Note Production of Vinegar from Whey". *Journal Inst Brew*. 109, (4). 356-358.

- Pelczar, M.J & Chan,E.C.S. (1986). *Dasar-dasar Mikrobiologi 2*. Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press).
- Poedjiadi, A. (1994). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press).
- Rachman, A. (1989). *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor : Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Retnoningtyas, E. (2002). *Pembuatan Plastik Biodegradabel dari Kulit Pisang* [Online]. Vol 2(1), 5 halaman. Tersedia: <http://lppm.wima.ac.id/eri.pdf> [27 Januari 2009].
- Retnowati, N. (1995). *Pengaruh Konsentrasi Inokulum dan Kecepatan Pengadukan terhadap Pembuatan Asam Asetat (vinegar) Kulit Buah Nanas (Ananas cosmosus L.Merr)*. Tugas Akhir pada Fakultas Teknik UNPAS Bandung: tidak diterbitkan.
- Rini *et al.* (2008). *Teknologi Pangan* (edisi kedua). Editor : Tarkus Suganda. Jakarta: Depdikbud.
- Roedyarto. (1997). *Budi Daya Pisang Ambon Lumut*. Bandung : Penerbit PT Trubus Agrisarana.
- Rosada, K.K. (1999). *Fermentasi Apel Manalagi (Malus sylvestris) dengan Kultur Campuran Saccharomyces cerevisiae dan Acetobacter Aceti*. Skripsi Sarjana Biologi pada Sekolah Ilmu dan Teknologi Hayati (SITH) ITB. Bandung: tidak diterbitkan.
- Rubatzky, V dan Yamaghuchi. (1998). *Sayuran Dunia 1 Prinsip, Produksi dan Gizi* (second ed.). Bandung: Penerbit ITB Bandung.
- Santoso, H.B. (1995). *Cuka Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.

- Sardjoko. (1991). *Bioteknologi. Latar belakang dan Penerapannya*. Disunting oleh Gembong Tjitrosoepomo. Jakarta. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Schlegel, H.G. (1994). *Mikrobiologi Umum* (edisi keenam). Gadjah Mada University Press.
- Seward, R. *et al.* (1996). "Effect of Ethanol, Hexan-1-OL and 2-phenylethanol on Cider Yeast Growth, Viability and Energy Status, Synergistic Inhibition". *Journal Inst. Brew.* 102,439-443.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. (1986). *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* (edisi ketiga). Yogyakarta: Liberty.
- Tesfaye, W., Parilla M dan Troncoso A. (1999). "Set Up and Optimization of a Laboratory Scale Fermentor for the Production of Wine Vinegar". *Journal of Biotechnology.* 106, (4), 215-219.
- Thontowi, A., Kusmiati dan Nuswantara, S. (2007). "Produksi β -glukan *S.cerevisiae* dalam media dengan sumber nitrogen berbeda pada Air-Lift fermentor". 8, (4), 253-256. Pusat Penelitian Biotek, LIPI. Cibinong-Bogor 16911.
- Tjahjadi, C dan Marta, H. (2008). *Pengantar Teknologi Pangan* (edisi pertama). Fakultas Teknologi Ilmu Pertanian, Jurusan Teknologi Industri Pangan UNPAD Bandung: tidak diterbitkan.
- Trismilah, W.D. dan Sumaryanto. (2003). Produksi Silanase: Pengaruh Komposisi Media pada Produksi Silanase dari *Bacillus sterothermophilus* DSM 22 dengan Menggunakan Substrat Kulit Buah Pisang [Online] Vol 1,(2), 5 halaman. Tersedia: <http://lokankubo.multiply.com/journal/item/40> [27 Januari 2009].
- Vega, E., Glatz, B dan Hammond, E. (1988). "Optimization of Banana Juice Fermentation for the Production of Microbial Oil". 54, (3), 748-752.

- Waluyo, S. (1984). *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*. Jakarta : Dewa Rucci Press.
- Whitaker, A dan Standbury. (1987). *Principles of Fermentation Technology*. Pergamon Press. New York.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S dan Fardiaz, D (1982). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia
- Yusuf, H., Sardjimah, A., dan Poernomo, A. (2004). “*Pengaruh Waktu terhadap Pembentukan Alkohol Secara Enzimatis dalam Buah Musa paradisiaca Linn*”. *Majalah Farmasi Airlangga*, 4, (3), 1 halaman. Bagian Kimia Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Airlangga.