

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R. (1998). "Vinegar", dalam *Microbiology of Fermented Food*. London and New York : Elsevier Applied Science Publishers.
- Astawan, M. (2008). *Pisang sebagai Buah Kehidupan*. [Online]. Tersedia: <http://www.kompas.co.id/read/xml/2008/08/17/18545832/pisang.sebagai.buah.kehidupan-43k> [5 Februari 2009]
- Away, Y. (1989). *Evaluasi Pengaruh Beberapa Marga Mikroorganisme pada Fermentasi Biji Kakao terhadap Mutu Citarasa dan Indeks Fermentasi*. Tesis Magister Program Pasca Sarjana ITB. Bandung : tidak diterbitkan.
- Barnes, R.S.K. (Eds). (2008). *The Diversity of Living Organisms*. Cambridge UK: University of Cambridge UK.
- Brenner, D.J. *et al.* (2005). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Baltimore : Wiliam & Wilkins Co.
- Boonmee, M & Intarapanich, S. (2006). Initial Investigation of Acetic Acid Production As Comodity Chemical. Dalam *Journal of Department of Biotechnology, Faculty of Technology, Khon Kaen University, Khon Kaen, Thailand* [Online], Vol 1(1), 6 halaman. Tersedia: <http://home.kku.ac.th/mallikab/publications/2008-ICSTIE-acetic.pdf> [18 Februari 2009]
- Buckle, K.A., Edwards, R.A. & Wouton, M. (2007). *Ilmu Pangan*. Terjemahan dari Food Science oleh Purnomo H dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Cappucino, J & Sherman, N. (1987). *Mirobiology A Laboratory Manual*. London: The Benjamin Publishing Company, Inc.
- Casmini, C. (2004). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Inokulum Saccharomyces cerevisiae dan Lama Fermentasi pada Pembuatan " Cider" dari Kulit Pisang Berdasarkan Uji Organoleptik*. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi pada FPMIPA UPI. Bandung: tidak diterbitkan.

- Crueger, W. & Crueger, A. (1984). *Biotechnology: A Textbook of Industrial Microbiology*. USA: Science Tech, Inc.
- Damanhuri. (2004). *Pola Fermentasi Alkohol dan Asam Asetat dari Madu Rambutan Afkir*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Ternak pada Fakultas Peternakan IPB. Bogor: tidak diterbitkan.
- Departemen Pertanian. (2008). *Produksi Tanaman Buah-buahan di Indonesia*. [Online]. Tersedia: <http://www.hortikultura.deptan.go.id>. [18 Februari 2009]
- Desrosier, N. W. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan* (Edisi ketiga). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Effendi, M.S. (2002). "Kinetika Fermentasi Asam Asetat (Vinegar) oleh Bakteri *Acetobacter aceti* B₁₂₇ dari etanol Hasil Fermentasi Limbah Cair Pulp Kakao". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XIII, (2), 125-134.
- Elevri, P.S & Putra, S.R. (2006). Produksi Etanol Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* yang Diamobilisasi dengan Agar Batang. Dalam *Jurnal Akta Kimindo* [Online], Vol 1(2), halaman 105-114. Tersedia: http://www.analitik.chem.its.ac.id/.../-01_08-%20Putra%20Asga.pdf [18 Februari 2009]
- Fardiaz, S. (1988). *Fisiologi Fermentasi*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Frazier, W.C & Westhoff, D.C. (1988). *Food Microbiology*. 4th Ed. New York: McGraw-Hill.
- Frings, H. (2004). *The Production of Cider Vinegar in The Acetator*. [Online]. Tersedia: http://_www.frings.com/wEnglisch/upload/pdf/essig_apfelessig.pdf [18 Februari 2009]
- Hadioetomo, R.S. (1993). *Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek: Teknik dan Dasar Laboratorium*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Hidayat, S., Padaga, M.C. & Suhartini, S. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Hidayat, T. (1995). *Analisis Kadar Alkohol Produk Tape dari Berbagai Bahan Baku Ubi*. Skripsi Sarjana Jurusan Pendidikan Biologi pada FPMIPA IKIP. Bandung: tidak diterbitkan.
- Hilmi, A.Y. *et al.* (2006). *Petunjuk Kegiatan Laboratorium Biokimia*. Bandung : FPMIPA UPI.
- Irdawati. (1999). *Produksi Asam Asetat dari Hidrolisat Ubi Kayu (Manihot esculenta) oleh Kultur Campuran Saccharomyces cerevisiae Hansen Strain A3 dan Acetobacter aceti Beijerinck ITBx24 Secara Fermentasi bawah Permukaan*. Tesis Magister Bidang Khusus Mikrobiologi pada Program Studi Biologi Program Pasca Sarjana ITB. Bandung : tidak diterbitkan.
- Judoamidjojo, M., Darwis, A.A. & Said, E.G. (1989). *Teknologi Fermentasi*. Jakarta : Rajawali Press.
- Khoirul, U. (2004). *Optimasi 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]
- Kocher, G. S. (2006). Comparative Production of Sugarcane Vinegar by Different Immobilization Techniques. Dalam *International Journal of Institute Brewing* [Online], Vol 3(1), 3 halaman. Tersedia:<http://www.scientificsocieties.org/JIB/papers/2006/G-2006-1023-462.pdf> [18 Februari 2009]
- Kondo, T. & Kondo, M. (1996). "Efficient Production of Acetic Acid from Glucosa in Mixed Culture of *Zymomonas mobilis* and *Acetobacter sp*". *Journal of Fermentation and Bioengineering*. Vol 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. *et al.* (2003). *Mikrobiologi*. Bandung : IMSTEP

Mesa, M. M., Caro, I. & Cantero, D. (1996). "Viability Reduction of *Acetobacter aceti* Due To The Absence of Oxygen in Submerged Culture". *Jurnal Biotechnology Progress*. Vol 12, (12), 709-712.

Moonmangmee, D. *et al.* (2007). Vinegar Making from Thai Traditional Alcoholic Beverage Satoh. Dalam *Jurnal Biotechnology* [Online], Vol 1(1), 5halaman. Tersedia: http://plantpro.doae.go.th/worldfermentedfood/P_2_Duanngtip.pdf [18 Februari 2009]

Mukhtasar. (2003). Keragaman Morfologi Pisang Ambon di Bengkulu. dalam *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 (Anggota IKAPI).

Nuryadin, A. (2008). *Pisang Ambon Lumut*. [Online]. Tersedia: <http://www.featikabsinjai.com/2008/06/pisang-ambon-lumut.html-113>[18 Februari 2009]

Pelczar, M. J. & Chan, E. C. S. (1986). *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Terjemahan oleh Ratna Siti H *et al.* Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).

Poedjadi, A. (1994). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.

Rachman, A. (1989). *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor: Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB.

Radiyah, T. *et al.* (2000). *Pembuatan Cuka dari Kulit dan Buah Pisang*. [Online]. Tersedia: <http://www.ipitek.net.id> [9 Februari 2009]

- Retnoningtyas, E. (2002). *Pembuatan Plastik Biodegradabel dari Kulit Pisang*. [Online]. Tersedia: <http://lppm.wima.ac.id/eri.pdf> [27 Januari 2009]
- Rosada, K.K. (1999). *Fermentasi 'Vinegar' 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.
- Rosdyana, A. (2004). *Optimasi Produksi Vinegar dari Buah Nanas (*Ananas Comosus*) menggunakan Metode Quick Process dengan Melibatkan Ragi *Saccharomyces cerevisiae* dan Bakteri *Acetobacter Aceti**. Skripsi Sarjana Biologi pada Sekolah Ilmu dan Teknologi Hayati (SITH) ITB. Bandung: tidak diterbitkan.
- Rubatzky, V.E. & Yamaguchi, M. (1998). *Sayuran Dunia I* (Edisi kedua). Bandung : Penerbit ITB.
- Samsuri, M. *et al.* (2007). Pemanfaatan Selulosa Bagas Untuk Produksi Ethanol Melalui Sakarifikasi dan Fermentasi Serentak dengan Enzim Xylanase. Dalam *Jurnal Makara Teknologi* [Online], Vol 11(1), 8 halaman. Tersedia: <http://repository.ui.ac.id/dokumen/lihat/516.pdf> [5 Februari 2009]
- Santoso, H.B. (1995). *Cuka Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sardjoko. (1991). *Bioteknologi: Latar Belakang dan Penerapannya*. Disunting oleh Gembong Tjitrosoepomo. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Schlegel, G.H. (1994). *Mikrobiologi Umum*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sener, A., Canbas, A. & Unal, M. U. (2007). The Effect of Fermentation Temperature on the Growth Kinetics of Wine Yeast Species. Dalam *Jurnal Turk Agric For* [Online], Vol 1(1), 6 halaman. Tersedia: <http://www.journals.tubitak.gov.tr/agriculture/issues/tar.../tar-31-5-9-0609-4.pdf> [21 Juni 2009]

- Seward, R. *et al.* (1996). The Effects of Ethanol, Hexan-1-OL, and 2-Phenylethanol on Cider Yeast Growth, Viability, and Energy Status; Synergistic Inhibition. Dalam *Jurnal J. Inst. Brew* [Online], Vol 102(1), halaman 439-443. Tersedia: http://www.scientificsocieties.org/JIB/papers/1996/1996_102_6_439.pdf [4 Mei 2009]
- Sudarmadji, S., Bambang, H. & Suhardi. (1986). *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian* (Edisi ketiga). Yogyakarta: Penerbit Liberty Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Thontowi, A. Kusmiati & Nuswatara, S. (2007). Produksi β -Glukan *Saccharomyces cerevisiae* dalam Media dengan Sumber Nitrogen Berbeda pada Air-Lift Fermentor. Dalam *Jurnal Biodiversitas* [Online], Vol 8(4), halaman 253-256. Tersedia: <http://www.unsjournals.com/D/D0804/D080401.pdf> [16 April 2009]
- Tn a. (2008). *Beberapa Asam Organik*. [Online]. Tersedia: http://www.freewebs.com/kimiadb2/Asam_Organik.doc [28 Juni 2009]
- Trismilah, W.D. & Sumaryanto. (2003). *Produksi Silanase: Pengaruh Komposisi Media pada Produksi Xilanase dari Bacillus sterothermophilus DSM 22 dengan menggunakan Substrat Kulit Buah Pisang*. [Online]. Tersedia: <http://lppm.iptek.net.id/md?mnu=&&chjsti&id=24> [27 Januari 2009]
- Waluyo, S. (1984). *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*. Jakarta: Dewa Rucci Press
- Whitaker, A & Stanbury, P.F. (1987). *Principles of Fermentation Technology*. New York: Pergamon Press.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.