

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. Glycerin. www.pioneerthinking.com/glycerin.html. Diakses pada tanggal 13 Maret 2013.
- Anonim. 2007. Teknologi Pengolahan Pangan dan Agroindustri. http://id.wikipedia.org/wiki/pemanfaatan_glisero. Diakses tanggal 15 Januari 2013.
- Anonim. 2008. Proses Fermentasi *Nata de Coco*. <http://inacofood.wordpress.com>. Diakses tanggal 18 Maret 2013.
- Anonim. 2011. Plastic Strength. <http://www.dotmar.com.au/component/>. Diakses tanggal 1 Oktober 2013.
- Anonim. 2014. Material Selection Guide. <http://www.boedeker.com>. Diakses tanggal 20 Januari 2014.
- ASTM. 1983. *Annual Book of ASTM Standards*. American Society for Testing and Material Philadelphia. New York. 578 pp.
- Astuti, R. 2011. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar protein edible film dari nata de coco dengan penambahan pati, gliserin, dan kitosan sebagai pengemas bumbu mie instan. (Skripsi). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. 57 hlm.
- Austin, G.T. 1985. *Shereve's Chemical Process Industries*. Mc Graw – Hill Book Co. Tokyo. 859 pp.
- Biamenta, E. 2011. Karakterisasi dan analisa kadar nutrisi edible film dari nata de coco dengan penambahan pati, gliserin, dan kitosan sebagai bahan pengemas makanan. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara. Medan. 115 hlm.
- Billmeyer, F.W. 1984. *Textbook Of Polimer Science, A Willey-Interscience Publication*. John Willey and Sons. NewYork. 578 pp.
- Chesson, A. 1981. Effects of Sodium Hydroxide On Cereal Straws In Relation to The Enhanced Degradation of Structural Polysaccharides by Rumen Microorganisms. *Sci. Food Agric.* 32:745–758.

- Ciechanka, D. 2004. *Multifunctional Bacterial Cellulose/Chitosan Composite Material for Medical Application*. *Fibers & Textiles. Eastern Europe*. 12(4): 69-72.
- Darni, Y dan H. Utami. 2010. Studi Pembuatan dan Karakteristik Sifat Mekanik dan Hidrofobisitas Bioplastik dari Pati Sorgum. *J. Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 7(4): 88-93.
- Fessenden, R.J dan J.S. Fessenden. 1999. *Kimia Organik Jilid 2*. Erlangga. Jakarta. 551 hal.
- Gontard, N., and S. Guilbert. 1992. *Bio Packaging : Tecnology and Properties of Edible Biodegradable Material of Agricultural Origin, Food Packaging Preservation*. The AVI Publ. Inc. Westport.
- Griffin, G.J.L. 1994. *Test Methods and Standards for Biodegradable Plastic In Chemistry and Technology of Biodegradable Polymer*. Blackie Academic and Proffesional. Chapman and Hall. 154 pp.
- Harumningtyas, A. 2010. Aplikasi edible plastik pati tapioka dengan penambahan madu untuk pengawetan buah jeruk *Citrus sp.* (Skripsi). Universitas Airlangga. Surabaya. 101 hlm.
- Hati, I.P. 2007. Pengaruh variasi penambahan gula terhadap kadar karbohidrat, protein, dan air pada hasil pembuatan nata de cacao dari pulpa biji buah coklat (*Theobroma cacao linn*). (Skripsi). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. 57 hlm.
- Hidayat, N. 2006. *Mikrobiologi Industri*. C. V. Andi Offset. Yogyakarta. 198 hal.
- Indrarti, L. 2007. Bioselulosa Sebagai Bahan Edible Film. Laporan Akhir Kumulatif Kegiatan Program Kompetitif LIPI. Bandung.
- Jenie, B., Ridawati., W.P. Rahayu. 1994. Produksi Angkak oleh *Monascus purpureus* dalam Medium Limbah Cair Tapioka, Ampas tapioka, Ampas Tahu. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 5(3): 60-64.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M. O. Nisperos-Cariedo. 1994. *Edible Coatings and Films To Improve Food Quality*. Technomic Publ. Co. FC, Lancaster-Basel. 89 pp.
- Krystinowicz. 2001. Biosynthesis of Bacterial Cellulose Its Potential Application In the Different Industries. <http://biotechnology.pl.com/science/krystinowicz.htm>. Diakses tanggal 3 Januari 2013.
- Kurnia, W.A., 2010. Sintesis dan karakterisasi edible film komposit dari bahan dasar kitosan, pati dan asam laurat. (Skripsi). Program Studi Fisika Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Airlangga. Surabaya. 83 hlm.

- Matthysse, A.G., R. Deora, M. Mishra, and A.G. Torres. 2008. Polysaccharides Cellulose, Poly- -1,6-n-acetyl-d-glucosamine, and Colanic Acid are Required for Optimal Binding of Escherichia coli o157:h7 Strains to Alfalfa Sprouts and k-12 Strains To Plastic But Not For Binding to Epithelial Cells. *J.American Society for Microbiology*. 74 (8): 2384-2390.
- Misgiyarta, 2011. Pemanfaatan Limbah Cair Produksi Pati Kasava Sebagai Substrat Pembuatan Nata De Cassava. Badan Litbang Pertanian. Edisi 18-24 Mei 2011 No.3404 Tahun XLI.
- Muller, H. 1990. *Plastic Additive Handbook*. 3rd edition. Hanser Publisher. Munich. 850 pp.
- Munawar, M. T. 2009. Bakteri Nata de Coco. <http://muhtaufiqmunawar.blogspot.com/2009/02/pohon-kelapa-termasuk-dalam-keluarga.html>. Diakses tanggal 9 Maret 2013.
- Natalia, D.R. dan P. Sulvia. 2009. Pemanfaatan buah tomat sebagai bahan baku pembuatan nata de tomato. *Prosiding Seminar Tugas Akhir SI*. Jurusan Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurjannah. 2004. Isolasi dan karakterisasi alginat dari rumput laut *Sargassum* sp. untuk pembuatan biodegradable film komposit alginat tapioka. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta. 62 hlm.
- Okiyama, A. M. Motoki and S. Yamanaka. 1992. Bacterial Cellulose H: Processing of Gelatinous Cellulose for Food Material. *J. Food Hydrocolloid Elsevier*. 6 (5): 479-489.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta. 84 hlm.
- Pardosi, D. 2008. Pembuatan material selulosa bakteri dalam medium air kelapa melalui penambahan sukrosa, kitosan, dan gliserol menggunakan *Acetobacter xylinum*. (Tesis). Universitas Sumatera Utara. Medan. 74 hlm.
- Pelczar, M. J. dan Chan, E.C.S. 1988. *Dasar – Dasar Mikrobiologi. Jilid 2*. UI – Press. Jakarta. 997 hlm.
- Philips, G. O. dan William, P. A. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. 450 pp.
- Prayitno. 2008. Pemisahan padatan tersuspensi limbah cair tapioka dengan teknologi membran sebagai upaya pemanfaatan dan pengendalian pencemaran lingkungan.(Tesis). Magister Ilmu Lingkungan. Universitas Diponegoro. Semarang. 40 hlm.

- Prihatin, E. 2004. Pengaruh sumber dan konsentrasi nitrogen terhadap rendemen, sifat fisik, dan organoleptik nata de cassava dari limbah cair tapioka. (Skripsi). Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 66 hlm.
- Putriana, I. 2012. Mutu fisik, kadar serat, dan sifat organoleptik nata de cassava berdasarkan lama fermentasi. (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang. 39 hlm.
- Rais, D. 2007. Pengaruh konsentrasi PEG 400 terhadap karakteristik bioplastik polihidroksialkanoat (PHA) yang dihasilkan oleh *Ralstonia eutropha* menggunakan substrat hidrolisat pati sagu. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 86 hlm.
- Rohaeti, E., T, Rahayu. 2012. Sifat Mekanik Bacterial Cellulose dengan Media Air Kelapa dan Gliserol sebagai Material Pmlastis. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Satriyo. 2012. Kajian penambahan chitosan, gliserol dan CMC terhadap karakteristik biodegradable film dari bahan komposit nanas. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 56 hlm.
- Silitonga, L. 2011. Pembuatan material selulosa bakteri dari limbah air kelapa dengan penambahan ekstrak buah nanas menggunakan *Acetobacter xylinum*. (Tesis). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. 34 hlm.
- Susanto, T.,R. Adithia., Yunianta. 2000. Pembuatan Nata de Pina dari Kulit Nanas Kajian dari Sumber Karbon dan Pengenceran Medium Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian 1(2)*.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suwijah. 2011. Pengaruh kadar gula, vitamin C dan kadar serat dari sari buah markisa ungu (*Passiflora Edulis Var Edulis*) pada pembuatan nata de coco dengan menggunakan *Acetobacter Xylinum*. (Tesis). Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara. Medan. 46 hlm.
- Syamsir, E. 2008. *Mengenal Edible Film*. <http://id.shvoong.com/exact-science>. Diakses pada tanggal 3 Januari 2013.
- Tampubalon, L. 2008. Pembuatan material selulosa kitosan bakteri dalam medium air kelapa dengan penambahan pati dan kitosan menggunakan *Acetobacter xylinum*. (Tesis). Universitas Sumatera Utara. Medan. 72 hlm.

- Tanaga, N. 2010. Analisis kelayakan ekspansi investasi mesin pengolahan Limbah plastik pada PT Mike Meilindo Tanaga. (Skripsi). Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Jurusan Manajemen. Universitas Bina Nusantara. Jakarta. 96 hlm.
- Theresia, V. 2003. Aplikasi dan karakterisasi sifat fisik mekanik plastik *biodegradable* dari campuran LLDPE dan tapioka. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 68 hlm.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 50 hlm.
- Wardhani, R.A.K., D.I.Rudyardjo., A.Supardi. 2013. Sintesis dan Karakterisasi Bioselulosa-Kitosan dengan Penambahan Gliserol sebagai Plasticizer. *J. Fisika dan Terapannya Universitas Airlangga*. 1(1): 8-12.
- Widya, I.W. 1984. Mempelajari pengaruh penambahan skim milk kelapa, jenisgula dan mineral dengan berbagai konsentrasi pada pembuatan nata de coco. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 64 hlm.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hlm.
- Zaitun. 1999. Efektivitas limbah cair industri tapioka sebagai pupuk cair. (Tesis). Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 74 hlm.