

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2009. [http://www.iptek.net.id/ind/teknologi\\_pangan/index.php?mnu=2&id=277](http://www.iptek.net.id/ind/teknologi_pangan/index.php?mnu=2&id=277). (diakses pada tanggal 12 Maret 2010).
- Anonim. 2009. [http://id.wikipedia.org/wiki/Kersen#Bahan\\_Bacaan](http://id.wikipedia.org/wiki/Kersen#Bahan_Bacaan). (diakses pada tanggal 12 Maret 2010).
- Anonim. 2009. <http://en.wikipedia.org/wiki/Muntingia>. (diakses pada tanggal 18 Maret 2010).
- Anonim. 2009. <http://asrulirfantsblog.blogspot.com/2009/06/manfaat-buah-gersenkersen.html>. (diakses tanggal 18 Maret 2010).
- Anonim. 2009. <http://alwaysbeyourself-vip.blogspot.com/> (diakses pada tanggal 18 Maret 2010).
- Anonim. 2009. <http://tujutuju77.blogspot.com/2009/12/manfaat-buah-kersen.html> (diakses tanggal 13 Juli 2010).
- Anonim. 2010. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/biochemistry/2054791-metabolisme-karbohidrat/> (diakses tanggal 12 Oktober 2010).
- Anonim. 2008. <http://hasilkebun.wordpress.com/2008/04/11/perbedaan-manfaat-gula-jawa-gula-tebu/> (diakses tanggal 3 Februari 2011).
- Asiamaya. 2010. <http://www.asiamaya.com/nutrients/gulajawa.htm> (diakses pada tanggal 3 Februari 2011).
- Asiamaya. 2010. <http://www.asiamaya.com/nutrients/gulapasir.htm> (diakses pada tanggal 3 Februari 2011).
- Auliana, Risqie. 2001. *Gizi Dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.
- Beck, Mary E. 1995. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta : Yayasan Essentia Media.
- Budiyanto. 2002. *Mikrobiologi Terapan*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.

- Dwidjoseputro. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Malang : Djambatan.
- Fardiaz, Srikandi. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kristianingsih. 2004. *Peningkatan Kualitas Nata de Onggok Dengan Penambahan Gula Aren*. Skripsi Biologi. UMS.
- Kurniadi. 1993. *Fermentasi*. Jakarta : Penerbit Arcan.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung : Alfabeta.
- Nurdiyanto. 2008. *Kualitas Nata Dari Bahan Bekatul (Nata de Katul) Dengan Starter Bakteri Acetobacter xylinum*. Skripsi Biologi. UMS.
- Rahman, Arief. 1992. *Teknologi Fermentasi Industrial*. Jakarta : Penerbit Arcan
- Sastrohamidjojo, Hardjono. 2005. *Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Suhardjo dan Clara M. Kusharto. 2002. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Tjitosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Winarno. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Yissaprayogo. 2010. <http://yissaprayogo.wordpress.com/2010/05/15/nata-de-coco-si-chewy-yang-kaya-serat/> (diakses tanggal 22 Desember 2010).