

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Pengaruh Perendaman Ekstrak Buah Pepaya Muda Terhadap Kadar Protein Tempe*. Skripsi. Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ardy. 2013. *Apa Untungnya Makan Buah Pisang Masak Pohon*. <http://ardydi.wordpress.com/page/2/> diakses Mei 2013.
- Atun, Sri dkk. 2007. *Identifikasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia Dari Ekstrak Metanol Kulit Buah Pisang (Musa paradisiaca Linn.)*. Yogyakarta: UNY.
- Auliana, Rizqe. 1999. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adi Cita.
- Arsatmojo, Eriwibowo. 1996. *Formulasi Pembuatan Nata*. Bogor: ITB
- BAPPENAS, Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan, dan Kemal Prihatman (Ed). 2000. *Pisang (Musa spp)*. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Beck, Mary E. 1995. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta. Yayasan Essentia Media.
- Budiyanto. 2002. *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Departemen Kesehatan, R.I., 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara,
- Dermawi, Shanty. 2002. *Peranan Buffer Asetat pada proses fermentasi nata de soya terhadap karakteristik nata dan bebean limbah cair yang ditimbulkan*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Dwidjoseputro. 1990. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Malang: Djambatan.
- Effendi, Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Endah Apriliana Ika Sari. 2008. *Pengaruh Variasi Substrat Dan Lama Fermentasi Terhadap Produksi Alkohol Pisang Klutuk (Musa branchycarpa)*. Malang: Universitas Islam Negeri Malang.

- Felicia, Arvi. 2006. *Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum (Skripsi S-1 Teknologi Pertanian)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Gerindra, Aisjah. 1993. *Biokimia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Johari, dan Rahmawati. 2006. *Kimia SMA untuk Kelas XII*. Jakarta: Esis.
- Kristianingsing. 2004. *Peningkata Kualitas Nata de Onggok Dengan Penambahan Gula Aren*. Skripsi. Surakarta: UMS.
- Kurniah, Illiyun. 2010. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan Di Rs. Brawijaya Women And Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2009*. Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah
- Lestari, Dwi. 2011. *Uji Karbohidrat Dan Protein Pada Nata Dari Buah Kersen (Muntingia calabura) Dengan Pemberian Gula Jawa Dan Gula Pasir*. Skripsi. Solo: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muchtadi, Tien R.. (1997). *Nata De Pina*. Media Komunikasi dan Informasi Pangan Nomer 33 Volume IX –1997.
- Mustikaningrum, Dhina. 2012. *Siwalan, Berkah Si Tanah Merah*. (Online). <http://wisata.kompasiana.com/jalan-jalan/2012/10/10/siwalan-berkah-si-tanah-merah-500120.html>. Diakses pada 22 Juni 2013.
- Nur, Amatun. 2009. *Karakteristik Nata De Cottonii Dengan Penambahan Dimetil Amino Fosfat (Dap) Dan Asam Asetat Glisial*. Bogor: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Nurhayati, Siti. 2005. *Kajian Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Soya*. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Voume 7, Nomor 1, 40 – 47.
- Nurrohmah, Rohmatika Sinti Ayu, dan Putri Arninda Alfiani. 2010. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa paradisiaca) Sebagai Nata De Banana Skin Guna Memenuhi Serat Dalam Tubuh*. Karya Tulis Ilmiah. Jombang : Departemen Agama Republik Indonesia, MAN Tambakberas.
- Novitarini, RR. Tri. 2003. *Karakteristik nata dan beban limbah yang ditimbulkan pada fermentasi nata de soya dengan perbedaan kadar gula awal fermentasi*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Purwanto, Agus. 2012. *Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Kulit Pisang*. Madiun: Universitas Katolik Widya Mandala.

- Prihasti Giantika, Khuriyah Nafis, Affan Muh. F.F. 2011. *Peningkatan Kualitas Nata Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa Paradisiaca L) Dengan Penerapan Kebutuhan Teknis Dari Metode Quality Function Deployment (QFD)*. Yogyakarta. UGM.
- Rosyana, Enung. 1995. *Pemanfaatan Kulit Pisang Untuk Produksi Enzim Selulase*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian.
- Sari, Apriliana, Endah Ika. 2008. *Pengaruh Variasi Substrat Dan Lama Fermentasi Terhadap Produksi Alkohol Pisang Klutuk (Musa branchycarpa)*. Malang: Universitas Islam Negeri Malang.
- Suparti, Yanti, dan Aminah Asngad. 2007. *Pemanfaatan Ampas Buah Sirsak (Annona Muricata) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata Dengan Penambahan Gula Aren*.
<http://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/123456789/1102/1>
 diakses tanggal 20 September 2013.
- Susanto, Handoko. 1999. *Kajian Pengaruh Penambahan sukrosa dalam pembuatan nata de soya terhadap nata yang dihasilkan dan beban poltan limbah yang ditimbulkan*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Susanti, Lina. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata Dengan Membandingkan Kulit Pisang Raja Nangka, Ambon Kuning Dan Kepok Putih Sebagai Bahan Baku*. Tugas Akhir. Semarang: UNNES.
- Susiwi S. 2000. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Uneversitas Pendidikan Indonesia.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Winarno. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : P.T Gramedia Pustaka Utama..
- Yusmarini, Usman Pato, dan Johan, Vonny Setiaries. 2004. *Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber Nitrogen terhadap Produksi Nata de Pina*. Sagu, Journal Vol. 3 (1): 20-27.

Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi.* Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara Medan.

Zahera, Rika. 2012. *Pemanfaatan Beta-Karoten Dalam Tepung Kulit Pisang Sebagai Pengganti Sebagian Jagung Untuk Menghasilkan Telur Ayam Arab Rendah Kolesterol. Skripsi.* Bogor: Institut Pertanian Bogor.