

## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, Muhammad. 2012. *Senyawa Asam Asetat*. Bandung: Angkasa
- Agustina, Lina. 2008. *Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka*. Skripsi S1 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Azizah, N, dkk. 2012. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 1 No. 2 Tahun 2012. Hal-2.
- Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika (online). 2009. <http://balitbu.litbang.deptan.go.id/ind/index.php/berita-mainmenu-26/info-lainnya/24-lain-lain/344-kandungan-nutrisi-pisang>. Diakses tanggal 28 Oktober 2013.
- Buckle, K A. 1997. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dalimartha, Setiawan. 2003. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta: Puspa Swarsa.
- Debdikbud. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia.
- Desrosier, N W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dewati, Retno. 2008. *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ethanol*. Surabaya: UPN Press.

- Dwijoseputro. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Fessenden. 1993. *Kimia Organik*. USA. California State University.
- Gumbira, Sa'id. 1987. *Bioindustry Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Gunawan, Tata. 2013. *Kandungan dan Manfaat Kulit Pisang*. <http://tanamanobat-herbal.blogspot.com/2013/02/kandungan-dan-manfaat-kulit-pisang.html>. Diakses tanggal 28 Oktober 2013.
- Harrison, JS dan Graham. 1970. *Yeast in Distillery Practice*. London: Academy Press.
- Hidayat, Arif Meftah. 2013. *Manfaat dan Kegunaan Tanaman Pisang*. <http://www.anakagronomy.com/2013/05/manfaat-dan-kegunaan-tanaman-pisang.html>. Diakses tanggal 28 Oktober 2013.
- Ibnu, MS dan Sudarminto SY. 2009. *Pendugaan Umur Simpan Cuka Apel dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kumalaningsih, S. 1993. *System Penanganan dan Pengolahan Pisang Segar Modern*. Malang: Sekolah Tinggi Pertanian Tribhuwana.
- Kuswanto. 2003. *Monograf Limbah Pisang*. Jakarta: PT Gramedia.
- Kwartiningsih, Endang dan Nuning Sri Mulyanti. 2005. *Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar*. Jurnal Teknik Kimia Vol.4 No.1 Juni 2005 : 8-12.

Lesman. 2008. *Bahan Organik*. <http://www.lestarimandiri.org/id/pupuk-organik/156-bahan-organik.html>. Diakses tanggal 12 Juni 2013.

Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT Gramedia.

Norman. 1969. *Industri Mikrobiologi*. Jakarta: Mediyatna Sarana Perkasa.

Nurika, Irnia dan Nur Hidayat. 2001. *Pembuatan Asam Asetat dari Air Kelapa Secara Fermentasi Kontinyu Menggunakan Kolom Bio-Oksidasi*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 2 (1) April 2001:51-57.

Orey, Carl. 2007. *Khasiat Cuka*. Diterjemahkan oleh: Ken Ndaru. Jakarta: Hikmah.

Pelczar, MJ dan R.D.Reid. 1988. *Microbiology*. New York: Mc Graw Hill Book Co.Inc.

Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah–Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (online). 2011. *Manfaat Kulit Pisang*. <http://www.pdii.lipi.go.id/read/2011/09/24/manfaat-kulit-pisang.html>. Diakses tanggal 12 November 2013.

Ramadhany, Silvi. 2012. *Pengertian Limbah*. <http://www.pitikkedu.net/2012/11/pengertian-limbah.html>. Diakses tanggal 15 November 2013.

Salle, A.J. 1974. *Fundamental Principles of Bacteriology*. New Delhi: Tata Mc Graw Hill.

Santoso, Hieronymus B. 1995. *Cuka Pisang*. Yogyakarta. Kanisius.

Sulusi Prabawati, Suyanti dan Dondy A Setyabudi. 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan

Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Juknis Pisang) (pdf).

Sunarjono, Hendro. 2004. *Budidaya Pisang dengan Bibit KJT*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Supli, Effendi Muhammad. 2002. *Kinetika Fermentasi Asam Asetat (Vinegar) oleh Bakteri Acetobacter aceti B<sub>127</sub> dari Etanol Hasil Fermentasi Limbah Cair Pulp Kakao*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XIII, No. 2 Tahun 2002. Hal 10.

Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.

Suyanti dan Ahmad Supriyadi. 2008. "*Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*". Jakarta: Penebar Swadaya.

Triwidodo, Agus. 2008. *Perbandingan Kadar Alkohol dan Asam Asetat pada Cuka Air Cucian Beras*. Skripsi S1 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Widiastuti, Rinarustin. 2008. *Pemanfaatan Bonggol Pisang Raja Sere (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka*. Skripsi S1 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wijaya. 2013. *Manfaat Buah Asli Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia.

Winarno FG. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.

Wolke, Robert L. 2002. *Kalo Einstein Jadi Koki Sains di Balik Urusan Dapur*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Zainuddin, Riza Ahmad. 2005. *Pemanfaatan Khamir Saccharomyces cerevisiae untuk Ternak*. Jurnal Penelitian WARTAZOA Vol. 15 No. I Th. 2005. Hal. 1.