

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1981. Pengolahan nira kelapa untuk produk fermentasi nata de coco, alkohol dan Komposisi Nira berbagai Tanaman Palmae. Manado.
- Astawan. M, 2004. Nata De Coco yang Kaya Serat. Kompas.
- De, Ley, H.W., 1984. *Bacterial Metabolism*. New York: Academic Press.
- Fardiaz, 2003. Pertumbuhan mikrobia pada medium yang berbeda, Balai Penelitian Kelapa. Manado.
- Hestrin, S., 1962. *Syntesis Of Monosaccharides*. New York: Academic Press.
- Iguchi, M., Yamanaka, S. & Budhiono, A. 2000. Bacterial Cellulose A Masterpiece Of Nature's Arts. *Journal Of Material Science* 35 261 -270.
- Kornmann, H., Duboc, P., Marison, I. and Stockar, U. V. 2003. *Influence of Nutritional Factors on the Nature, Yield and Composition of Exopolysaccharides Produced by Gluconacetobacter xylinus* I-228. *Appl Environ Microbiol*. 69: 6091-6098.
- Lie Goan Hong dan oey Kam Nio, 1964. Daftar Analisis Bahan Makanan. Lembaga makanan Rakyat. Jakarta.
- Mahmud, Mien K., Dewi Sabita Slamet, Rossi R. apriantono, dan Hermana, 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan R.I.
- Pambayun, 2002, Teknologi Pengolahan Nata De Coco, Yogyakarta, Kanisius.
- Pelctar dan Dann, 2007. Perspektif Nira Lontar (*Borassus flabellifer*) Nusa Tenggara Timur alam kita.
- Pirt, S.J., 1975. *Principles of Microbes and Cell Cultivation*. Backwell
- Prabawati, 2011. Membudidayakan Tanaman Buah-buahan, Bandung, Sinar Baru.
- Prescott and Dann, 1959. Fermentasi Nira Lontar Untuk Produk Nata. *Jurnal Penelitian Hasil hutan*.
- Rahman, 1989. Pohon Lontar di Nusa Tenggara Timur. Dinas Perkebunan Nusa Tenggara Timur. Kupang.
- Saragih. YP, 2004. Membuat Nata de Coco. Jakarta : Puspa Swara