

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, Muhammad. 2012. *Senyawa Asam Asetat*. Bandung: Angkasa.
- Agustina, Iina. 2008. *Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok (Mussa Paradisiaca) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka*. Skripsi S1 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aralas, S, Maryati, M, dan Mohd, B.A.F. 2009. *Antioxidant Properties of Selected Salak (Salacca zalacca) Varieties In Sabah, Malaysia*. Nutrition and Food Science Journal.
- 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.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI 01-4371-1995. *Cuka Makanan*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4371-1996. *Cuka Fermentasi*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Daulay, D dan A. Rahman. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Bogor: IPB.
- Desrosier, N W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Desrosier, N W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan (Edisi Ketiga)*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Efendi, Sofian dan Tukiran. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta : LP3ES.
- Galih, A. R. (2008). *Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Kadar Alkohol dan Kadar Vitamin C Pada Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (Averrhoa carambola) yang Difermentasikan*. Surakarta: Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gunam, I.B.W., L.P. Wrasati, dan W. Setioko. 2009. *Pengaruh Jenis dan Jumlah Penambahan Gula pada Karakteristik Wine Salak*. Agrotekno 15(1) : 12-19.

- Hamidatun, dkk. 2011. *Pengaruh Cuka Salak Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Tikus*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 P.661-669.
- Harsoyo, Y. 1999. *Analisis Efisiensi Produksi dan Pemasaran Komoditi Salak Pondoh di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. Tesis. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Hartanto, R., Raharjo, B Dan Suhardi. 2000. *Model Perubahan Gula Buah Salak Pondoh (Salacca Edulis REINW Cultivar Pondoh) Pada Kondisi Atmosfer Termodifikasi*. Agritech Vol 20. Halaman 10-13.
- Hidayat, Dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : CV and Offset.
- 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.
- Khoirul, U. 2004. *Optimasi Asam Asetat*. <http://www.student.ipb.ac.id>. Diakses Tanggal 16 April 2015.
- Kholis, N. S. (2008). *Analisis Kadar Bioetanol dan Glukosa Pada Fermentasi Tepung Ketela Laret (Manihot glaziovii Muell) Dengan Penambahan H₂SO₄*. Surakarta: FKIP Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- 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 14 November 2014.
- Lu, s, and H. Chen. 1999. *A Thermotolerant And High Acetiic Acid-Producing Bacteriana Acetobacter Sp. II 4-2*. Journal Of Applied Microbioloy 86 (1): 55-62.
- Ni'maturrohman, Wahyu. 2014. *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Pisang Kepok (Mussa Paradisiaca) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik Dengan Penambahan Acetobacter acceti Dengan Konsentrasi yang Berbeda*. Skripsi. Fkip Biologi :UMS.
- Perry, R. H. (1999). *Perry's Chemical Engineer's Handbook, 7th ed*. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Reed, G and T.W Nagodawithana. 1991. *Yeast Technology* Van Nostrand Reinhold Publisher. New York.

- Rachman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor. Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan Dan Gizi IPB.
- Rosdyana, A. 2004. *Optimasi Produksi Vinegar Dari Buah Nanas (Ananas Comosus) Menggunakan Metode Quick Process Dengan Melibatkan Ragi Saccharomyces Cerevisiae Dan Bakteri Acetobacter Aceti*. Skripsi Sarjana Biologi Pada Sekolah Ilmu Dan Teknologi Hayati (SITH) ITB.
- Rukmana, R. 1999. *Salak Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisus.
- Santoso, H.B. 1995. *Cuka Pisang*. Yogyakarta : Kanisus.
- Sintasari, R. A. (2014). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Krim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah*. Malang: Fakultas Teknologi Pangan.
- Sartika, R. (2010). *Pengaruh Suhu dan kelembaban Udara Terhadap Shelf-Life dan Karakteristik Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Selama Pemyimpanan*. Bogor: Fakultas Pertanian, IPB.
- Subekti, F. Dwiyaniti., dan Mujiati. 2005. *Pemanfaatan Sortiran Strawberri Sebagai Bahan Cuka Strawberri : Alternatif Minuman Obat Tradisional*. PKMK 1-19-2. Malang.
- Suppli, Effendi Muhammad. 2002. *Kinetika Fermentasi Asam Asetat (Vinegar) oleh Bakteri Acetobacter aceti B127 dari Etanol Hasil Fermentasi Limbah Cair Pulp Kakao*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XIII, No. 2 Tahun 2002. Hal 10.
- Suskendriyati, H., A. Wijayati., N. Hidayah., dan D. Cahyuningdari. 2000. *Studi Morfologi dan Hubungan Kekerabatan Varietas Salak Pondoh (Salacca zalacca (Gaert.) Voss.) di Dataran Tinggi Sleman*. UNS, Surakarta.
- Sutoyo dan Suprpto. 2010. *Budidaya Tanaman Salak*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Syamsu, K. 2005. *Mikroba Sang Makhluk Halus*. IPB. Bogor.
- Tim Karya Mandiri. 2010. *Pedoman Budidaya Buah Salak*. Bandung : CV Nuansa Aulia.
- Tjitrosoepomo, G. 1988. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Toit, W. J. D. and I. S. Pretorius. (2002). *The Occurrence, Control and Esoteric Effectmof Acetic Acid Bacteria in Wine Making*. *Annals of Microbiology*, 52 : 155-179. Department of Viticulture and Oenology, Institute for Wine

Biotechnology, Stellenbosch University, ZA-7600, Stellenbosch, South Africa.

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

Varnam, AH and J.P Shuterland. 1994. *Beverages Technology, Chemistry and Microbiology*. London: Chapman and Hall.

Waluyo, S. 1984. *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*. Jakarta : Dewa Rucci Press.

Whitaker, A & Stanbury, P.F. 1987. *Principles Of Fermentation Technology*. New York : Pergamon Press.

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.

Widyastuti, YE. 1996. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Yamada, M. 1994. *Persimon In Horticulture In Japan*. Edt By Org Committe XXIVth International Horticultural Congres. Tokyo: Publisher Committe Tokyo.

Zubaidah E dan Kurniawan Y. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Roti (Dry Instant Yeast) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Cuka Salak (Salacca zalacca) dan Cuka Apel (Malus sylvestris)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Zubaidah, E. dan Wulandari. 2010. *Pengaruh Pemberian Cuka Apel dan Cuka Salak terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang Diberi Diet Tinggi Gula*. Fakultas Teknologi Pertanian-Brawijaya. Malang.

Zubaidah, E. 2011. *Pengaruh Pemberian Cuka Apel Dan Cuka Salak Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang Diberi Diet Tinggi Gula*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 12 No. 3 : 163-169.