

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, M., Rahmiati, R. and Umrah, U. (2011) 'Pemanfaatan Limbah Cair Tahu (Whey Tahu) Sebagai Media Tumbuh *Acetobacter Xylinum* untuk Memproduksi *Nata*', pp. 91–98.
- Andriyanti, L. D. (2017) 'Analisis Kelayakan Industri Rumah Tangga *Nata de Coco* di Kabupaten Bantul'.
- Ariyanti, M., Purwanto, P. and Suherman, S. (2014) 'Analisis Penerapan Produksi Bersih Menuju Industri *Nata De Coco* Ramah Lingkungan', *Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*.
- Asmadi, Khayan and Kasjono H.S (2011) *Teknologi Pengolahan Air Minum*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Asri, N., Ardhea Mustika, S. and Adhitya Pitara, S. (2018) 'PENDAMPINGAN PRODUKSI LEMBARAN *NATA DE COCO* DI UKM *NATA* DI KABUPATEN SRAGEN', 1.
- Budhiono, A. *et al.* (1999) 'Kinetic Aspects Of bacterial Cellulose Formation in *nata-de-pina* culture system'.
- Budiyanto, A. K. (2003) *Mikrobiologi Terapan*. Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Depkes, R. (2009) *Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan.
- FAO (2017) *Food Handlers Manual Instruction* . Washington DC.
- Fathuroya, V. and Maimunah Hindun, P. (2018) 'PENINGKATAN EFISIENSI PROSES PRODUKSI DI KELOMPOK USAHA *NATA DE COCO* KECAMATAN PONGGOK, KABUPATEN BLITAR', *Teknologi pangan*, 9, pp. 77–81.
- Fitria, N. (2010) 'Bakteri *Acetobacter Xylinum*'.
- Gustian, I., Sutanto, T. D. and Adfa, M. (2006) 'Efek Perendaman Larutan Alkali Terhadap Prilaku Film Kertas Dari *Nata de coco* Yang Dimodifikasi', *Gradien*, 2, pp. 126–129.
- Hariyadi, P. (2010) *PENANGANAN KONTAMINAN PANGAN DALAM RANGKA MENJAMIN KEAMANAN PANGAN*.
- Iguchi, M., Yamkana, S. and Budhiono, A. (2000) 'Bacterial Cellulose A Masterpiece Of Nature's Atr', *journal of material science*.

- Indarwati, S., Respati, S. M. B. and Darmanto (2019) 'KEBUTUHAN DAYA PADA AIR CONDITIONER SAAT TERJADI PERBEDAAN SUHU DAN KELEMBABAN', *Momentum*, 15, pp. 91–95.
- Jawetz, E., Melnick, J. . and Adelberg, E. A. (2005) *Mikrobiologi Kedokteran*.
- Juniawati and Apriyansyah, E. G. (2016) 'Teknologi Pengolahan Nata De Coco'.
- Kemenkes (2009) *Teknik Pencucian Piring . Kementrian Kesehatan RI Jakarta*.
- Kepmenkes RI No. 1405/MENKES/SK/XI/2002 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri* (2002).
- Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan* (2003).
- Kusniawati, E., Sari, D. K. and Pratiwi, I. (2020) 'Pelatihan Pembuatan Nata de Coco Di Kelurahan Mariana Ilir Kabupaten Banyuasin'.
- Lagiyono (2012) 'Pengaruh Udara Masuk Terhadap suhu air conditioner(ac) kapasitas 1 pk pada ruang instalasi uji', *Jurnal fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang*.
- Loekomonohadi (2002) *Kimia Makanan*. Semarang: Fakultas Teknik UNNES.
- Marselia, L., Ali, A. and D, R. Iatu (2017) 'Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Terhadap Uji Organoleptik Pada Pembuatan Nata Buah Enau (Areng pinnata Merr)', 4, pp. 29–37.
- Muliawan, J. (2008) *Manajemen Home Industri (peluang usaha ditengah krisis)*. Yogyakarta.
- Ni Luh Putu Ayu Suwandewi, N. K. R. and Purna, I. N. (2019) 'Gambaran Personal Hygiene dan Keadaan Sanitasi Industri Tempe UD Andika Panguripan di Desa Tagtag Kaja Kecamatan Denpasar Utara'.
- Nurhasan, Septia and Laila (2017) 'Pelatihan Pembuatan Nata De Coco Secara Hygiene Bagi Masyarakat Desa Fajarbaru Lampung Selatan'.
- Nurmiati (2010) 'Pengaruh Penggunaan Dosis Gula Dan Asam Cuka Terhadap Perkembangan Acetobacter Xylinumc Dalam Stater Nata De Coco'.
- Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2004 Keamanan, Mutu, dan Gizi pangan* (2004).
- Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Hygiene Sanitasi Jasa Boga* (2011).
- Pramesti, N. (2007) 'Faktor Pertumbuhan Nata'.
- Puspitasari (2013) 'Praktik Hygiene Penjamah dan Sanitasi Peralatan Makanan

Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada SD di kel. Antang Kecamatan Manggala Kota Makasar', *MKMI*, pp. 103–108.

Ramadani, M. (2011) 'Air Kelapa dan Manfaatnya'.

Rochinta, N. and Diana (2012) *Pembuatan Nata De Coco*. Bandung: Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA IKIP Bandung.

Safety, A. I. of F. (2016) 'Guide to Food Safety Laws & Regulations'.

Sihmawati, R. R., Oktaviani, D. and Wardah (2014) 'Aspek Mutu Produk Nata De Coco Dengan Penambahan Sari Buah Mangga', *Jurnal Teknik Industri*, pp. 63–74.

Suma'mur, P. (2013) *Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja(HIPERKES)*. Jakarta: Sagung Seto.

Sumiyati (2009) 'Kualitas Nata de Cassava Limbah Cair Tapioka Dengan Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi yang Berbeda'.

Susanti, L. (2006) 'Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata'.

Yasin, A. and Mardesci, H. (2014) 'KAJIAN PENERAPAN CARA PRODUKSI YANG BAIK (CPB) PADA INDUSTRI NATA DE COCO', 3.

Yustinah (2012) 'PENGARUH JUMLAH SUKROSA PADA PEMBUATAN NATA DE PINA SARI BUAH NANAS', 1(1), pp. 29–36.