

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Bedjo. (2011). Keefektifan Bahan Nabati Untuk Mengendalikan Ulat Grayak Pada Tanaman Kedelai. <http://www.peipfikomdasulsel.org/wpcontent/uploads/2012/03/23-Bedjo-Keefektifan-bahan-nabati.pdf>. Diunduh tanggal 10 Agustus 2012.
- Deiner, F. (2008). *Formula Bath Gel Bengkoang – Madu*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi)
- Haumasse, M. (2009). *Pemanfaatan Pulpa Kakao untuk Memproduksi Asam Asetat dengan Menggunakan Ragi Roti dan Aerasi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi)
- Ibrahim, H. M. Y. (1998). *Studi Kelayakan Bisnis*. Rineka Cipta. Jakarta
- Ishiwu, C. N. and J. O. Iwouno. (2006). Physico-Chemical and Sensory Properties of Vinegar Produced from Pineapple Peels. *Nigerian Food Journal*, Vol. 24 (1). Hal : 127-130
- Kartika, R. (2008). Pengaruh Penambahan Starter A. aceti Dan Lama Asetifikasi Terhadap Kadar Asam Asetat Pada Cuka Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Kimia F.MIPA UNMUL*. Samarinda.
- Kwartiningsih, E., dan L. N. S. Mulyati. (2005). Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. *Ekulibrium* Vol. 4 (1) : 8-12.
- Narimo. (2006). *Pembuatan Asam Cuka dari Pepaya Solo Secara Fermentasi*. <http://kimateknologi.setiabudi.ac.id/images/files/Narimo.pdf>. Diunduh tanggal 3 Agustus 2012.
- Negi, B., P. Sharma, S. Kashyap, and G. Dey. (2013). Screening of Yeast Strains for Virification of Fruits from Cold Desert Regions of North West India. *Internasional Food Research Jurnal* 20 (2):975-979.
- Nusifera, S. dan Agung K. (2009). Respon Tanaman Bengkoang Budidaya (*Pachyrrhizus erosus* L. Urban) Terhadap Pemanagkasan Reproduksi Untuk Karakter Hasil dan Kualitas Ubi. *Jurnal Bionatura*, Vol. 11 (1) : 1-10.

Osho A. (2005). Ethanol and Sugar Tolerance of Wine Yeasts Isolated from Fermenting Cashew Apple Juice. *African Journal of Biotechnology*; 4 (7) : 660-662.

Rahayu K. dan S. Sudarmadji. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Hal 44 – 52.

Resurreccion, A. V. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. ASPEN Publisher, Inc. Maryland, USA.

Subekti.; F. Dwiyaniti; dan Mujiati. (2005). Pemanfaatan Sortiran Strawberri Sebagai Bahan Cuka Strawberri : Alternatif Minuman Obat Tradisional. *PKMK 1-19-2*. Malang.

Sucipto, A. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis : Analisis Integrative dan Studi Kasus*. Aditya Media : Malang.

Toit, W. J. D. and I. S. Pretorius. (2002). The Occurrence, Control and Esoteric Effect of 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.

U.S. Environmental Protection Agency. (1997). *Acetobacter aceti* Final Risk Assessment. [http://www.epa.gov/biotech\\_rule/pubs/fra/fra001.htm](http://www.epa.gov/biotech_rule/pubs/fra/fra001.htm). Diunduh tanggal 23 Maret 2013.

Walpole, R. E.; R. H. Myers and S. I. Myers. (1998). *Probability and Statistics for Engineers and Scientist*. Prentice hall int inc. New Jersey.