

## ACUAN

- Fardiaz. Srikandi. 1988. Fisiologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor bekerjasama dengan Lembaga Sumberdaya Informasi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hans. G.s, Karin. S. (1994). Mikrobiologi Umum. Edisi keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Kane. Larry. Mc dan Kandel. Judy. Microbiology : Essential and Applications. Mc Graw Hill International Editions. Singapore.
- Kartika. B; P. Hastuti, dan Kl. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kashland. Daniel. E. Jr. 1986. Biotechnology The Renewable Frontier. American Association for The Advancement of science.
- Lay. B. Bibiana. 1994. Analisis Mikroba Di Laboratorium. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Palungkan. Roni. 1996. Aneka Produk Olahan kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rachman. Ansori. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. PAU IPB. Bogor.
- Rahayu. E. S. 1993. Bahan Pangan Hasil Fermentasi. FNCC dan PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Rosidi. B. dkk. 1999. Pengaruh Penambahan Nutrisi Terhadap Ketebalan Nata Asal Limbah Pertanian. Seri Kajian Ilmiah Volume 9 No. 2
- Sanchez. C. S. Prissilla dan Yoshida. Toshiomi. 1998. Microbial Cellulose Production and Utilization. The Institute of Physical And Chemical research (RIKEN). Science and Technology Agency. Japan.
- Suðarmadji, Slamet. 1986. Analisa Bahan Makanan. PAU Pangan Dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Way. James. M. 1986. Modern Food Microbiology. Third Editions. Wayne State University. New York.