

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2018). Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Jenis Limbah Buah Bengkoang. <http://repository.USU.ac.id/chapter%2520II.pdf/>. Dikunjungi tanggal 11 juli 2018.
- Anonim. (2014). *Definisi Warna*. <http://triobbcc.com>. Dikunjungi tanggal 17 juli 2018.
- Budiarti, R. (2017). Pengaruh Proporsi Penambahan Tepung Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) yang berbeda Terhadap Produk Mutu Eskrim. *Skripsi tidak diterbitkan*. Pasuruan. Universitas Yudharta Pasuruan.
- De Garmo., Sullivan WE., CR Canana. (1984). *Engineering Economis*. New York, Ed. Macmilland Publ. Co.
- Delamuta JR., Riberio AR., Gomes, FD., Souza, RC. (2015). Genome Sequence of *Bradyrhizobium Pachyrhizi* Strain PAC48^T, a Nitrogen-Fixing Symbiont of *Pachyrhizus erosus* (L.) Urb. 3(5).
- Gayathry, G. (2014). Production and Characterisation of Microbial Cellulose Fibre from *Acetobacter xylinum*. *Indian journal of Fibre & Textile Research*,39,93-96.
- Hermianti. W., Diza. HY., Firdausni. (2016). Effect of Water Content Reduction and Using of Binder Material in Making of Yam Cake. *Jurnal Litbang Industri*, 6(2),117-125.
- Jean, H., Patrick. R., Placide, R., Evrard, K., Gruneberg, JW. (2017). Evalution of Performance of Introduced Yam Bean (*Pachyrhizus erosus*) in Three Agro-Ecological Zones of Rwanda. *Journal Tropical Plant Biol*,10, 97-109. Doi 10.1007/s12042-017-9188-5.
- Kusharto, C. (2006). Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*,1(2),45-54.

- Margaretha, YP. (2015). *Pengaruh Kadar Gula Terhadap Pembuatan Nata De Yam*. Skripsi diterbitkan. Yogyakarta. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Manoi, F. (2007). Penambahan Ekstrak Ampas Nenas Sebagai Medium Campuran pada Pembuatan Nata de Cashew. *Jurnal Bull Litro*, XVIII(1), 107-116.
- Midayanto, D.N., Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Nasution, ES. (2018). *Analisis dan Perbandingan Kadar Vitamin C pada Buah Srikaya (Annona squamosal L.) dan Buah Sirsak (Annona muricata L.) secara Titrasi Volumetri dengan 2,6-Diklorofenol Indofenol*. Skripsi diterbitkan. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Panggabean. F., Mawarni. L., Nissa. CT. (2014). Respon in Growth an Yield of Yam (*Pachyrhizus erosus*) to Pruning Time and Spacing Area. *Jurnal Online Agroekoteknologi*, 2(2), 702-711.
- Park., Han. (2015). Hypoglycemic Effect of Jicama (*Pachyrhizus erosus*) Extract on Streptozotocin-Induced Diabetic Mice. *Journal Prev Nutr Food Sci*, 20(2), 88-93.
- Phong, HX., Lin Thin Le., Long Bui HD. (2017). Investigating the Conditions for Nata-de-Coco Production by Newly Isolated Acetobacter sp. *American Journal of Food Science and Nutrition*, 4(1), 1-6.
- Pratiwi, D., Angwar, M., Nisa, K. (2013). *Studi Pendahuluan : Pengolahan Limbah Cair Hasil Produksi Pati Bengkoang di Gunung Kidul*. Makalah disampaikan pada seminar nasional kimia dan pendidikan kimia v. Surakarta, 6 April 2013.

- Ross, P., Mayer R., Benziman, M. (1991). Cellulose Biosynthesis and Function in Bacteria. *Journal Microbiological*,55(1),35-38. Doi 0146-0749/91/010035-24.00/0
- Sholiha, Q. (2015). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Lidah Buaya (Aloe vera) Pada Pembuatan Kerupuk*. Skripsi tidak diterbitkan. Pasuruan. Universitas Yudharta Pasuruan
- Sumiyati. (2009). *Kualitas Nata de Cassava Limbah Cair Tapioka dengan Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Skripsi diterbitkan. Surakarta. Universitas Muhammadiyah.
- Susrini. (2003). *Indeks Efektifitas*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya. Unesa Press.
- Wardhana, E., Rusmarilin, H., Yusraini, E. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula dan pH Terhadap Mutu Nata De Yammy dari Limbah Cair Pati Bengkoang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*,4(3),323-331.
- Widyarman, AD., Nurdiamah, E., Soetedjo NM. (2014). Effect of Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) Urb Juice in Hampering Blood Glucose in Rat Models. *Althea Medical Journal*,1(1),25-29.
- Wikipedia. (2018). *Definisi Rasa*. <http://id.m.wikipedia.org>. Dikunjungi tanggal 17 Juli 2018.
- Yulianti, L. (2016). *Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkoang (Pachyrhizus erosus) Terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang Dihasilkan*. Skripsi diterbitkan. Universitas Andalas. Padang.