

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. dan Nur, F. 2019. Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Konsentrasi Inokulum Terhadap Karakteristik Nata de Soya dari Limbah Cair Industri Tahu Kabupaten Klaten. *Jurnal Kimia Riset* 4(3) : 133 – 142.
- Amorim, dkk. (2020). Plant and bacterial nanocellulose: production, properties and applications in medicine, food, cosmetics, electronics and engineering. A review. *Enviromental Chemistry Letters*.
- Ariefana, P. 2016. Produksi Gula Aren Lebak Banten Terbesar di Dunia. *Suara.com*. <https://www.suara.com/news/2016/08/19/115125/produksi-gula-aren-lebak-banten-terbesar-di-dunia>. 13 Oktober 2022 (22:15).
- Atima., W. 2015. BOD DAN COD SEBAGAI PARAMETER PENCEMARAN AIR DAN BAKU MUTU AIR LIMBAH. *Jurnal Biology Science & Education* 4(1) : Hal 83 – 93.
- Bae, S. dan M, Shoda. 2004. Bacterial cellulose production by fedbatch fermentation in molasses medium. *Biotechnol. Prog.* 20 : 1366-1371.
- Bantennews. 2018. Perusahaan Pembuat Tepung Aren di Lebak Diduga Cemari Sungai. <https://www.bantennews.co.id/perusahaan-pembuat-tepung-aren-di-lebak-diduga-cemari-sungai/>. 13 Oktober 2022 (22:10).
- Boby, C. A., Roni, A., dan Muhsinin, S. 2021. REVIEW: PRODUKSI, KARAKTERISASI DAN APLIKASI SELULOSA BAKTERI DI BIDANG FARMASI. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)* 4(2) : 12-28.
- Chawla, P. R., Bajaj, I. B., Survase, S. A., dan Singhal, R. S.. 2009. Microbial cellulose : Fermentative production and applications. *Food Technol Biotechnol* : 107–124.
- Donini, I. A. N. 2010. Biosynthesis and recent advances in production of bacterial cellulose. *Eclética Química Journal*. 35(4) : 166–178.
- Erse, L. 2008. Pemanfaatan limbah cair Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai bahan baku Selulosa bakteri dan aplikasinya sebagai Edible Cellulose Film (ECF) : majian lama fermentasi dan lama perendaman film dalam gliseri. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Esa, F., Tasirin, S. M. and Rahman, N. A. 2014. Overview of Bacterial Cellulose Production and Application. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* : 113 – 119.

- Felasih, Eli. 2010. Pemanfaatan Selulosa Bakteri – Polivinil Alkohol (PVA) Hasil IRADIASI (Hidrogel) sebagai Matriks Topeng Masker Wajah. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Firdayanti, M. 2005. Studi karakteristik Dasar Limbah Industri Tepung Aren. Jurnal Infrastruktur dan Lingkungan Binaan 1.
- Fitriarni, D., et al. 2019. Biosintesis dan Karakterisasi Selulosa Bakteri menggunakan Media Sari Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Kundur (*Benincasa hispida*). Jurnal Selulosa 9(1) : Hal 1-8.
- Hanlon, E. B., Manoharan, R., Koo, T. W., Shafer, K. E., Motz, J. T., Fitzmaurice, M., ... & Feld, M. S. (2000). Prospects for in vivo Raman spectroscopy. *Physics in Medicine & Biology*, 45(2), R1.
- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. 2005. *Modern Food Microbiology* 7th ed. Springer Science.
- Moniri, M., Rahim, A. R., dan Saad Z. W. 2017. Production and status of bacterial cellulose in biomedical engineering. *Nanomaterials* : 1 – 26.
- Munawwaro, S. (2009). *PENGARUH pH MEDIA DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP BASIL NATA DE COCO* (Doctoral dissertation).
- Nisa, F. C. (2002). Penurunan tingkat pencemaran limbah cair (whey) tahu pada produksi nata de soya (kajian waktu inkubasi). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 93-97.
- Nirwana, R., E. 2019. METODE KOMBINASI DALAM MENURUNKAN KADAR BOD5 DAN COD PADA LIMBAH CAIR TEPUNG AREN (Studi Kasus di Industri Tepung Aren Desa Daleman Kecamatan Tulung Kabupaten Klaten). Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Nurfitriyani, et al. 2014. IMMOBILISASI SEL DAN EVALUASI KINERJA IMMOBILISASI SEL DALAM REAKTOR KOLOM. Politeknik Negeri Bandung.
- Panjaitan, dkk. (2023). Karakterisasi Biofilm Selulosa Bakteri dengan Modifikasi Gliserol secara Ex-situ. *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol 13, No.1: 17-23.
- Poedjiadi, A dan Titin, S. Poedjiadi, A dan Titin, S. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press

- Pramono, B., S. Pemanfaatan Limbah Cair Industri Tepung Aren Sebagai Pupuk Cair pada Pertumbuhan Tanaman Bayam Cabut (*Amaranthus* sp). Skripsi. Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Purnama, T., W., dan Adinagara, A., H. 2015. STUDI PENGARUH MIKROORGANISME TERHADAP YIELD ETANOL PADA PROSES FERMENTASI BATCH. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Putriana, I., Aminah, A. 2013. Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de Cassava Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7) : 29 – 38.
- Rahmayetty, et al,. 2021. PEMANFAATAN LIMBAH CAIR INDUSTRI TEPUNG AREN SEBAGAI MEDIA FERMENTASI DALAM SINTESIS SELULOSA BAKTERI (Nata De Arenga). Penelitian. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Ramayanti, D., dan Amna, U. 2019. Analisis Parameter COD (Chemical Oxygen Demand) dan pH (potential Hydrogen) Limbah Cair di PT. Pupuk Iskandar Muda (PT. PIM) Lhokseumawe. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan* 1(1) : Hal 16 – 21.
- Ramdiana. 2017. Pengaruh Variasi Komposisi pada Campuran Limbah Cair Aren dan Kotoran Sapi Terhadap Produksi Biogas. Eksergi.
- Romasyah, Rio. 2010. Inovasi Rancang Bangun Bioreactor Celup (Alternate Dip Bioreactor) Untuk Produksi Bakterioselulosa (BC). Student Grant Batch I The Research Final. Universitas Riau.
- Satiawihardja, B., Wibisono, B., dan Murdiyatmo, U. 1999. Proses Fermentasi Fed-Batch untuk Produksi Dekstranase dengan *Streptococcus* sp. B7. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia* 4(2) : Hal 64 – 68.
- Sulaiman, F. (2023). Wastewater from the Arenga Starch Industry as a Potential Medium for Bacterial Cellulose and Cellulose Acetate Production. *Polymers*, 15(4), 870.
- Susanto, S. PROSES FERMENTASI (BATCH, FED BATCH DAN CONTINUES PROCESS). <https://anthosusantho.wordpress.com/bahan-ajar-kuliah/> . 25 Oktober 2022 (19:30).
- Voon, Y., W., W., Muhiaddin, J., B., Yusof, L., N., Rukayadi, Y., dan Hussin, M., S., A. 2018. Bio-cellulose Production by *Beijerinckia fluminensis* WAUPM53 and *Gluconacetobacter xylinus* 0416 in Sago By-product Medium. *Appl Biochem Biotechnol*.
- Waluyo, L., “Mikrobiologi Umum”, hlm. 112, 114, 116, 122, 128, 160, UMM Press., Malang, 2005

Yunus, Y., & Zubaidah, E. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas *L. Casei* Selama Penyimpanan Beku Velve Pisang Ambon [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 303-312.