

DAFTAR PUSTAKA

- Aldebron, G. dan C. N. (1996) *Pharmaceutical Powder Compaction Technology*. New York : I. Marcel Dekker
- Alwi, M., A. Lindhemuthianingrum dan Umrah. 2011. Formulasi media tumbuh *Acetobacter xylinum* dari bahan limbah cair tempe dan air kelapa untuk produksi nata de soyacoco. Jurnal Biocelebes, volume 5
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. 2014. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Olahan.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengelola Alih Teknologi. 2011. Panduan Umum Valuasi Invensi Badan Litbang Pertanian. Jakarta. Kementerian Pertanian.
- Banker, G.S., and Anderson, N.R., 1980, Principles of Improve Tablet Productionin Lieberman, H.A., and Lachman L. (Editors), *Pharmaceutical Dosage Forms Tablets*, Volume III, Marcel Dekker Inc., New York.
- Bhimte, N. a and Tayade, P. T. (2007)*Evaluation of microcrystalline cellulose prepared from sisal fibers as a tablet excipient: a technical note.
- British Pharmacopoeia Commision, British pharmacopeia. 1993.. The Pharmaceutical Press. London. pp 172
- British Pharmacopoeia Commision, (2009). British pharmacopoeia. London: The Pharmaceutical Press
- Dirjen POM. (1995). Farmakope Indonesia Edisi IV. Jakarta: Depkes RI.
- Ditjen POM (1979). Farmakope Indonesia. Edisi III. Jakarta:Departemen Kesehatan RI.

- Gohel, M.C., dan Jogani, P.D. (2005), A Review Of Co-Processed Directly Compressible Excipients. *Journal Pharmaceutical Science*.
- Gunsalus, I. C and R. Y. Stainer (1962). *The Bacteri A Treatise on Structure and Function*. Academic Press. New York
- Hamad, A., Andriyani, N. A., Wibisono, H. & Sutopo, H. 2011. Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Terhadap Kondisi Fisik Nata De Coco. *Techno, Jurnal Ilmu Teknik*
- Haque, M. (2010) Variation of Flow Property of Different Set of Formulas of Excipients Against Variable Ratio of Different Diluents
- Hartesi, B. *et al.* (2016). Starch as Pharmaceutical Excipient. *Int. J. Pharm. Sci. Rev. Res.*,
- [Http://www.agrotekno-lab.com/2015/04/karakterisasi-dan-pemanfaatan-bakteri.html](http://www.agrotekno-lab.com/2015/04/karakterisasi-dan-pemanfaatan-bakteri.html) diakses 27 Mei 2019
- International Trade Centre (ITC) UNCTAD/WTO South-South Trade Promotion Programme. 2005. Indonesia Supply and Demand Survey on Pharmaceuticals and Natural Products. <http://apps.who.int/medicinedocs/documents/s18012en/s18012en.pdf>.
- Iryandi, A.F., Y. Hendrawan dan Nur Komar. 2014. Pengaruh penambahan air jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik nata de soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*
- Jasni dan O. Rachman. 2000. *Pemanfaatan rotan. Laporan Kegiatan Working Group. Research and Development For Forest Product in Indonesia (ASOF)*. Departemen Kehutanan dan

- Perkebunan. Badan Litbang Kehutanan dan Perkebunan.
Jakarta
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan
- Lestari, H, Rum, I.A, Santoso,R 2018. Preparasi Dan Karakteristik Selulosa Mikrokrystal Dari *Nata de pina* Sebagai Bahan Eksipien Tablet. Journal of Pharmacopolium. Vol 1 No. 3
- Majesty, J.,Argo,B.D.,Nugroho, W,A. 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Dari Sari Nanas. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol.3 No.1 Hal 80-85
- Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. IPB-Press. Bogor.
- Munikasari ,N, Rum, I.A, Santoso,R. 2018. Preparasi Dan Karakterisasi Selulosa Mikrokrystal Dari Nata De Tuberousum Sebagai Eksipien Tablet. Skripsi. Sekolah Tinggi Farmasi Bandung.
- Musiliu, O. A., & Oludele, A. I. (2011).Disintegrant activities of natural and pregelatinized trifoliate yams, rice and corn starches in paracetamol tablets. *Journal of Applied Pharmaceutical Science 01 (10)*
- Nurhayati, 2006, Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata de Soya, Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi
- Nurhidayah dkk. 2005. Kandungan Klorofil pada Daun Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum* L.) di sekitar Kawah Sikidang Dataran Tinggi Dieng. Biosmart Vol. 3

- Ohwoavworhwa, F., Okhamafe, A. and Adelakun, T. (2009) 'Processing pharmaceutical grade microcrystalline cellulose from groundnut husk: Extraction methods and characterization', *International Journal of Green Pharmacy*
- Pambayun, R. 2002. Teknologi Pengolahan Nata de Coco. Yogyakarta : Kanisius.
- Pawar, P. D. (2015). Review on Pharmaceutical Excipients. *American Journal of Pharmacy & Health Research*
- Pitojo, Setijo. 2004. *Benih Kentang*. Kanisius. Yogyakarta
- Rowe, R., Sheskey, P. and Quinn, M. (2009) 'Handbook of Pharmaceutical Excipients', *Handbook of pharmaceutical excipients, Sixth edition*
- Rukmana. 1997. *Ubi jalar-Budidaya dan pasca panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Samadi, Budi, 1997, Usaha Tani Kentang, Kanisius, Yogyakarta.
- Sari, Laelah. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Klorida Terhadap Karakteristik Mikrokrystalin Selulosa Dari Limbah Padat Industry Agar- Agar. Skripsi. FPIK: IPB
- Sari, Y.M., Asnurita dan Budaraga, I.K. (2017) Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter Xylinum* Terhadap Mutu *Nata De Cucumber*. Jurnal Pertanian. Universitas Ekasakti. Padang
- Saxena, IM, Kudlicka, K., Okuda K., dan Brown, RMJR. 1994. Karakterisasi Gen di Sintesis Selulosa Operon (ACS Operon) dari *Acetobacter xylinum*: Implikasi untuk Kristalisasi selulosa, *Journal of Bacteriology*
- Sharma, O.P. 2002. *Plant Taxonomy*. Mc Graw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi

- Sihmawati, R.R., Devy, O., & Wardah. (2014). Aspek Mutu Produk Nata De Coco dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*
- Siregar, C.J.P., dan Wikarsa, S., 2010, *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia 01-2881-1996. Nata dalam Kemasan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional-BSN.
- Sudharta, J., Timboel, S., Jonasson, P., 2010. Position Paper Sector Working Group on Medical & Pharmaceutical. *Paper*. Disampaikan pada EU-Indonesia Business Dialogue 2010. Halm.3.
- Sumaiyah., Wirjosentono, B., and Karsono. (2014). Utilization of Microcrystalline Cellulose of Sugar Palm Bunches (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr.) as Excipients Tablet Direct Compression. *International Journal of PharmTech Research*.
- Sumiyati. 2009. Kualitas Nata de Cassava Limbah Cair Tapioka dengan Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi yang Berbeda. (Skripsi). Surakarta. Universitas Muhammadiyah
- Sunarjono, H. H. 2007. Bertanam 30 Jenis Sayuran. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata De Coco*. Kanisius, Yogyakarta
- Syah, S. P. 2011. Fermentasi Susu oleh *Lactobacillus bulgaricus*. Institut Pertanian Bogor
- The United State Pharmacopeia Convention (2007). The United Pharmacopeia (USP). 30th Edition. United States

- Umar, S.T. 2011. Pemanfaatan Serat Rami untuk Pembuatan Selulosa. Datinlitbang – BPP Kemenham RI.
- Westermarck, S. (2000) *Use of Mercury Porosimetry and Nitrogen Adsorption in Characterisation of the Pore Structure of Mannitol and Microcrystalline Cellulose Powders, Granules and Tablets*. Pharmaceutical Technology Division. Finland: Department of Pharmacy University of Helsinki
- Winarno, F.G., dkk, 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta : PT. Gramedia
- Yamanae, C., dan O. (1999) ‘Proceedings International Conference on Advance Fiber Material’, in. Jepang
- Yanuar, A., Rosmalasari, E., Anwar, E. 2003. Preparasi dan Karakterisasi Selulosa Mikrokristal dari nata de coco untuk Bahan Pembantu Pembuatan Tablet. *Istecs Journal*
- Zulharmita., Dewi, S. N., dan Mahyuddin. (2012). Pembuatan Mikrokristalin Selulosa dari Ampas Tebu. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi.