

DAFTAR PUSTAKA

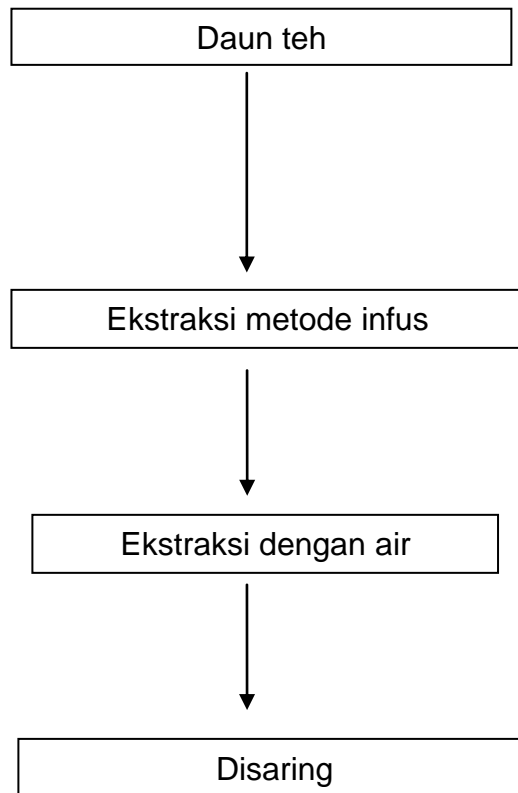
1. Bielecki S, Krystynowicz A, Turkiewicz M, Kalinowska H. 3 Bacterial Cellulose. [Serial on Internet] [dikutip 7 Mei 2013]. Available from: http://www.wiley-vch.de/books/biopoly/pdf_v05/bpol5003_37_46.pdf
2. Chawla PR, Bajaj IB, Survase SA, Singhal RS. Microbial Cellulose: Fermentative Product and Applications. *Food Technol. Biotechnol.* 2009;47(2). pp. 107-124
3. Skinner PO, Cannon RE. Acetobacter xylinum: An Inquiry into Cellulose Biosynthesis. *The American Biology Teacher.* 2000 June; 62 (6). pp. 442.
4. Chiciudean, T.G. *PhD Thesis. Production Methodes and Characteristics of Bacterial-Cellulose Composites.* "Politehnica" University of Bucharest, Faculty of Applied Chemistry and Material Science, Chemical Engineering Department. Romania. 2011. pp.13-15,20-25
5. Jonas, R. and Farah, L.F "Production and application of microbial cellulose", *Polymer degradation and Stability*, Vol. 59, 1998.
6. Greenwell I. Green tea [Online]. 1997 July 17 [cited 2004 Dec 17]; Available from: URL: <http://www.lef.org/cgi-local/greenteaivy.html>. 1997
7. Green tea extracts: ancient health secret of the orient [Online]. 1997 Sep 1 [cited 2004 Dec 17]; Available from: URL: <http://www.lifeenhancement>.
8. Anonim. Perawatan wajah. [Serial on Internet] [dikutip 11 November 2012]. Available from: http://www.google.com:perawatan_wajah.7ECO2d01pdf. hal.36-39.
9. Ciechańska. Multifunctional Bacterial Cellulose/Chitosan Composite Materials for Medical Applications. *Fibres & Textiles in Eastern Europe.* 2004 Oct/Dec;12(4). pp. 69-72.
10. Parrot.E.L.,1971, *Pharmaceutical Technology*, Burgess Publishing Company,.University of Iowa,Lowa City,Lowa.Hal 353
11. Fardiaz,S.,1992,*Mikrobiologi Pangan*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta .Hal 77

12. Riyadi, S., 1987, *Teloh mengenai Mikroba yang Berperan Dalam Pembuatan Nata de coco*, Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, IPB, Bogor
13. Kataren, S., 1978, *Daya Guna Kelapa*, Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
14. Departemen Perindustrian, 1982, *Pembuatan Nata de Coco*, Balai Besar Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
15. Budiyanto, Moh. Agus Krisno, Dr., 2004, *Mikrobiologi Terapan*, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, 8-19
16. Atih, S.H., 1982, *Pengolahan Air Kelapa*, Buletin Perhimpunan Ahli
17. Teknologi Pangan Indonesia, Balai Penelitian Kimia, Bogor
18. Widya, 1983, *Mempelajari Pengaruh Penambahan Skim Milk Kelapa dan Jenis Gula dengan Berbagai Konsentrasi Pada Pembuatan Nata de coco* Institut Pertanian Bogor.
19. Soesono, S., 1984, *Sari Kelapa*, Intisari, Jakarta
20. Uning, S.B., (1974), *Studi Mengenai Umur Kultur Bakteri Acetobacter xylinum terhadap Pembentukan Polikel Pada Pembuatan Nata De Coco secara Fermentasi dalam Medium Air Kelapa*, Universitas Gajah Mada Press Yogyakarta.
21. Buchanan, R.E., & Gibbon, N.E., 1974, *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*, The Williams & Wilkins Co., Baltimore
22. Tjitrosoepomo, G., 1994, *Taksonomi Tumbuhan Obat-Obatan*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta, 444
23. Orak, H.H., (2006) *dalam* Andayani Regina dkk., 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen Pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L). Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Padang setelah Waterhouse, A, 1999, Folin-Ciocalteu Micro Method For Total Phenol In Wine, Departement of Viticulture & Enology University of California, Davis 152-178.
24. Gholib, I.G., Abdul Rohman. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta. 2007. Hal. 378-388.
25. Kumalaningsih, S. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. 1st Ed. Trubus Agrisana. Surabaya. 2006. Hal. 11-12, 16.

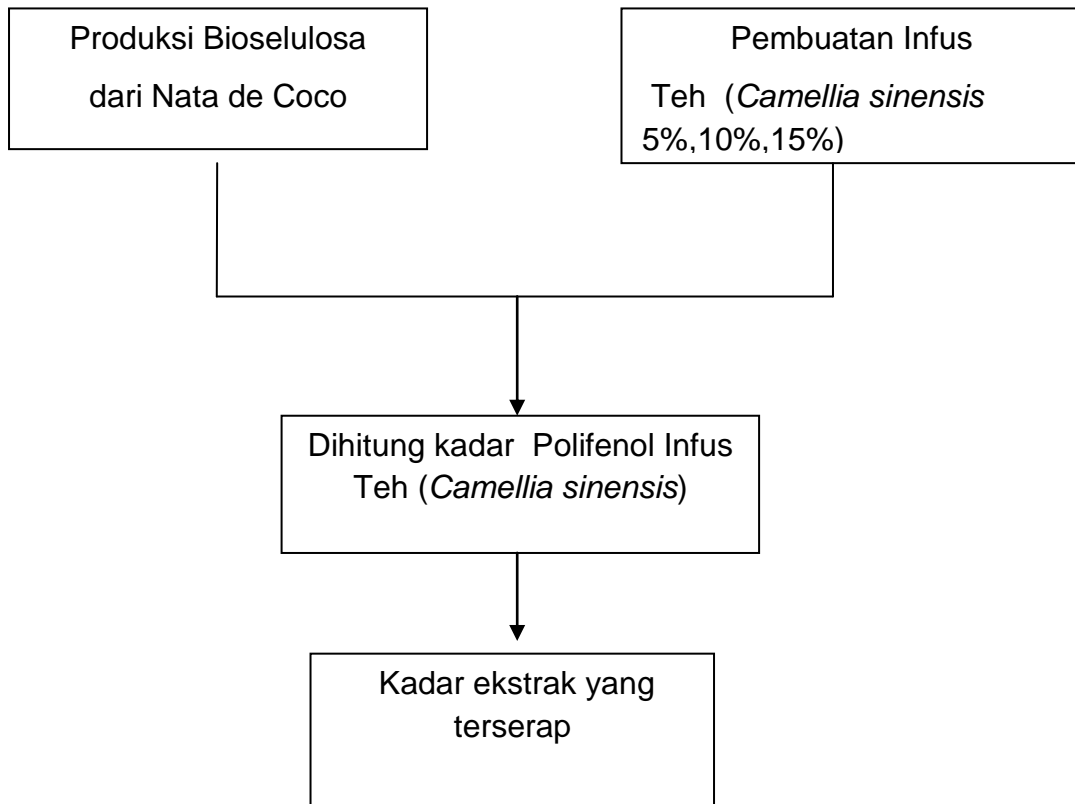
26. Molyneux, P. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *J Sci. Technol.* 2004. Hal 211-219
27. Muhilal. *Teori Radikal Bebas dalam Gizi dan Kedokteran*. Majalah Cermin Dunia Kedokteran. Vol. 73. 1991. 10.
28. Winarsi, H. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit: Kanisus. Yogyakarta. 2007.
29. Prakash, A. Antioxidant Activity. *Analytical. Progress. Medialion Laboratories.* 2001. Vol 19. pp 1-4.

LAMPIRAN I

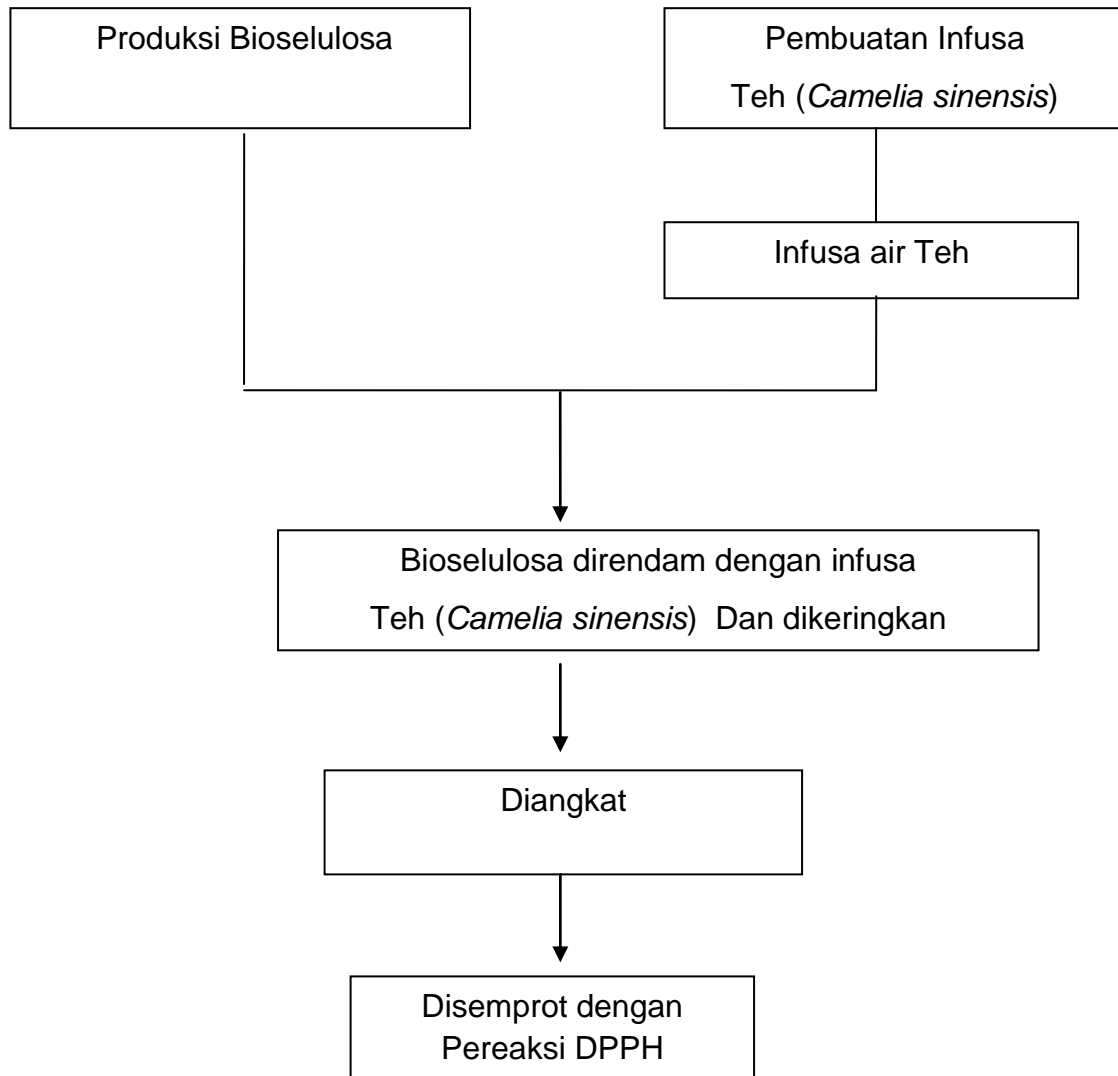
Skema Kerja Pengolahan Sampel



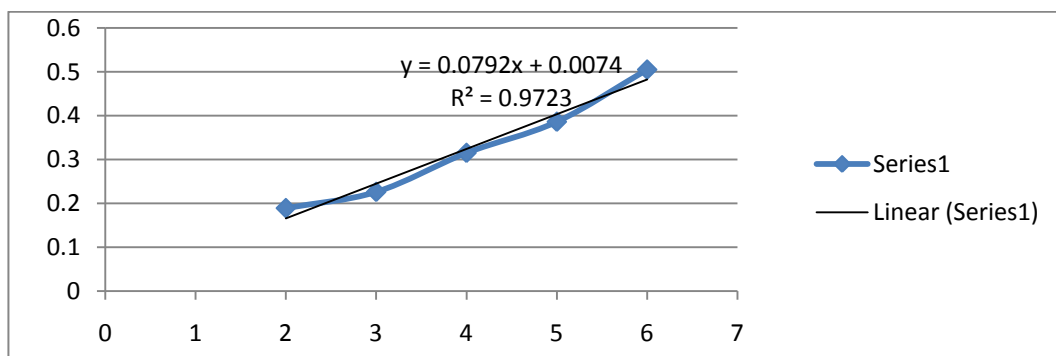
Skema Kerja Umum



Skema Kerja Umum



LAMPIRAN III
PERHITUNGAN



Gambar 6. kurva baku asam gallat

Tabel 5. Nilai Serapan Larutan Baku Asam Gallat

Konsentrasi (bpj)	Serapan
2000	0,189
3000	0,226
4000	0,315
5000	0,386
6000	0,505

Keterangan :

Persamaan garis regresi untuk kurva baku : $Y = 0,0782X + 0,0074$

A = 0,0074

Koefisien korelasi (r) = 0,9797

B = 0,0782

Tabel 6. Kadar Polifenol (setara asam gallat) dalam Infusa teh tiap variasi infusa teh 5%,10%,15%

Infusa	Serapan	Kandungan Asam Gallat (µg/ml)
Infusa 5%	27,430	350,672
	26,774	342,283
	26,966	344,739
Rata-rata	27,05	345,813
Infusa 10%	25,078	320,595
	30,646	391,797
	28,326	362,130
Rata-rata	28,01	358,089
Infusa 15%	31,366	401,005
	31,798	406,529
	30,390	388,524
Rata-rata	31,18	398,626

Berdasarkan persamaan garis regresi kurva baku:

$Y = 0,0782X + 0,00074$ dengan koefisien korelasi (r) = 0,9797

X adalah konsentrasi

Y adalah serapan

Sehingga

$$X = \frac{Y-a}{b} \text{ misalnya, serapan adalah } 27,43$$

- Konsentrasi ditentukan berdasarkan perhitungan:

$$X = \frac{27,43 - 0,00074}{0,0782} = 350,672 \text{ µg/ml}$$

LAMPIRAN II
HASIL GAMBAR PENELITIAN



A



B



C

Gambar 3. (A) Hasil Starter awal
(B) Hasil Bioselulosa dilihat dari samping
(C) Hasil Bioselulosa dilihat dari atas



A



B



C



D

Gambar 4. (A) Bioselulosa basah
(B) Bioselulosa kering
(C) Hasil Bioselulosa sebelum disemprot DPPH
(D) Hasil Bioselulosa sesudah disemprot DPPH



A



B

Gambar 5. (A) Alat *fruit-dehydrator*
(B) Alat autoklaf