

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anastasia, N. dan E. Afrianto. (2008). Mutu *Nata de Seaweed* dalam Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis. <http://lemlit.unila.ac.id/file/.../VII-27-BELUM%20BAYAR.pdf>. 5 Mei 2011.
- Apriyantono, A.; D. Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sedarnawati; dan S. Budiyo. (1989). Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Arviyanti, E. dan N. Yulimartani. (2009). Pengaruh Penambahan Air Limbah Tapioka pada Proses Pembuatan Nata. http://eprints.undip.ac.id/3468/1/Makalah_Nata_pdf.pdf. 18 April 2011.
- Astuti, P. (2010). Pengaruh Starter antara Nira Kelapa dan Air Kelapa terhadap Kualitas *Nata de Coco*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/13911/1/10E00373.pdf>. 4 April 2010.
- Barlina, R. (2004). Potensi Buah Kelapa Muda untuk Kesehatan dan Pengolahannya. http://perkebunan.litbang.deptan.go.id/upload.files/File/publikasi/perspektif/Perspektif_vol_3_No_2_2_Rindengan.pdf. 29 Oktober 2010.
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition*. Academic Press. London.
- Edria, D.; M. Wibowo; dan Elvita K. (2009). Pengaruh Penambahan Kadar Gula dan Nitrogen terhadap Ketebalan, Tekstur, dan Warna *Nata de Coco*. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/19932/PKMAI%20PENGARUH%20PENAMBAHAN%20KADAR%20GULA%20DAN%20KADAR%20NITROGEN.pdf>. 12 Mei 2011.
- Effendi, N. H. (2009). Pengaruh Penambahan Variasi Massa Pati (*Soluble Starch*) pada Pembuatan *Nata de Coco* dalam Medium Fermentasi Bakteri *Acetobacter xylinum*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/11220/1/09E02625.pdf>. 26 Oktober 2010.
- Meilgaard, M.; G. V. Civille; and B. T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition*. CRC Press. ASA.

- Misgiyarta. (2007). Teknologi Pembuatan *Nata de Coco*.
<http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/berita/misgiyarta-natadeCoco.pdf>. 29
Oktober 2010.
- Natalia, R. D. dan S. Parjuningtyas. (2009). Pemanfaatann Buah Tomat sebagai Bahan
Baku Pembuatan *Nata de Tomato*. <http://eprints.undip.ac.id/1431/>. 6 Mei 2011.
- Naufalin, R. dan C. Wibowo. (2004). Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Tepung
Tapioka untuk Pembuatan *Nata de Cassava* : Kajian Penambahan Sukrosa dan
Ekstrak Kecambah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XV (2) : 153-158.
- Palungkun, R. (1992). Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pambayun, R. (2002). Teknologi Pengolahan *Nata de Coco*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Prihatman, K. (2000). Budidaya Pertanian Pisang (*Musa spp*).
<http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/pisang.pdf>. 10 Februari 2011.
- Santoso, S. (2006). Seri Solusi Bisnis Berbasis TI Menggunakan SPSS untuk Statistik Non
Parametrik. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono; dan Suhardi. (1989). Prosedur untuk Analisa Bahan Makanan
dan Pertanian. Liberty Bekerja Sama dengan PAU Pangan dan Gizi UGM.
Yogyakarta.
- Susanti, L. (2006). Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang terhadap Kualitas Nata.
<http://digilib.unnes.ac.id/gsd/collect/skripsi/index/assoc/HASH36cc.dir/doc.pdf>.
26 Oktober 2010.
- Suyanti dan A. Supriyadi. (2008). Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar Pisang.
Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tranggono dan Sutardi. (1989). Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Universitas Gajah
Mada. Yogyakarta.
- Wahyudi. (2003). Memproduksi *Nata de Coco*.
[http:// 118.96.151.46/kgi/konten_kgi/.../3_memproduksi_nata_decoco.pdf](http://118.96.151.46/kgi/konten_kgi/.../3_memproduksi_nata_decoco.pdf). 6 Mei
2010.

Wowor, L. Y.; M. Muis; dan A. R. Arinong. (2007). Analisis Usaha Pembuatan *Nata de Coco* dengan Menggunakan Sumber dan Kandungan yang Berbeda. <http://jurnal.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/32077786.pdf>. 21 April 2010.

