

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/arsip%202009/SATEK%202008/VERSI%20PDF/bidang%207/VII-27-BELUM%20BAYAR.PDF>. 12 Januari 2011.
- Apriyanto, A.; D. Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyo.
(1989). *Analisa Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bandung.
- 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>. 10Maret 2011.
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press.
- Fardiaz, S. (1988). *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. (1992). *Petunjuk Laboratorium Fisiologi Pasca Panen Buah-buahan dan Sayur-sayuran*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- 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, No. 2.
- Palungkun, R. (1996). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pambayun, R. (2002). *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius.Yogyakarta.
- Rahayu, E. S. ; R. Indriati ; T. Utami ; E. Harmayanti & M. N. Cahyanto. (1993). *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. UGM. Yogyakarta.
- Resurreccion, A. V. A. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. An Aspen Publication. USA.

- Roshental, A. J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Rukmana, R. (1996). Nenas Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, A.D. (1998). Sari Buah Nanas. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S; B. Haryono; dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Bekerja Sama dengan PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. (1990). Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- SNI. (1997). Nata dalam Kemasan. 01-4317-1996.
http://agribisnis.deptan.go.id/xplore/view.php?file=MUTU-STANDARISASI/STANDARMUTU/Standar_nasional/SNI_Horti/Produk%20olahan/SNI%2001-4317-1996.pdf, 5 Juni 2010.
- Sutariah, K. dan A. Sjahriza. (2008). Optimalisasi Kondisi Fermentasi Nata De Soya Untuk Industri Nata Segar Sari Mandiri Di Ciheuleut Bogor Dan Karakterisasi Potensinya Sebagai Biomembran.
http://www.asosiasi-politeknik.or.id/index.php?module=aspi_jurnal&func=display&jurnal_id=130.
28 Januari 2011.
- Sutarminingsih, C, L. (2004). Peluang Usaha Nata De Coco. Kanisius. Yogyakarta.
- Tahir, I.; S. Sumarsih; dan S. D. Astuti. (2008). Kajian Penggunaan Limbah Buah Nenas Lokal (*Ananas comosus*, L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata.
<http://iqmal.staff.ugm.ac.id/wp-content/semnaskimxviii-2008-iqmal-nanas.pdf>. 11 Mei 2011.
- Tranggono, dan Sutardi. (1989). Biokimia Pangan dan Teknologi Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Verheij, E.W.M dan R.E. Coronel. (1997). Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2: Buah-buahan yang Dapat Dimakan (Terjemahan oleh S. Somaatmadja) Gramedia. Jakarta.

Walpole, RE., R.H. Myers and S.L. Myers. (1998). Probability and Statistics for Engineers and Scientist. Prentice Hall int inc. New Jersey.

Winarno, F.G. (1993). Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wowor, L. Y; M. Muis; dan A. R. Arinong. (2007). Analisis Usaha Pembuatan Nata de Coco dengan Menggunakan Sumber dan Kandungan N yang Berbeda. <http://jurnal.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/32077786.pdf>. 10 Mei 2011.

