

## DAFTAR PUSTAKA

- Aramouni, Fadi dan Kathryn Deschenes. 2015. *Methods for Developing New Food Products: An Instructional Guide*. DEStech Publications. Lancaster.
- Ariyadi, Sugeng. 2008. *Pembuatan Dodol Rumput Laut*. Yogyakarta: Kanisius.
- Arpah. 2001. "Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan". Dalam Herawati, Heni. 2008. *Penentuan Umur Simpan Produk Pangan*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian, 27(4): 124-130.
- Arsatmodjo, E. 1996. *Formulasi Pembuatan Nata de Pina*. Dalam Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4317-1996 *Nata dalam Kemasan*. Bandung: Badan Standardisasi Nasional.
- Basmal, J, Utomo BSB, Tazwir, Murdinah, Wikanta T, Marraskuranto E, Kusumawati R. 2012. "Pengembangan Produksi Alginat Skala Pilot dan Pemanfaatannya dalam Produk Pangan dan Non Pangan". Dalam Sinurat, Ellya dan Renti Marliani. 2017. *Karakteristik Na-Alginat dari Rumput laut Cokelat Sargassum crassifolium dengan Perbedaan Alat Penyaring*. Dalam Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, Vol. 2, No. 2: 351-361.
- Byrne, Alex dan David R. Hilbert. 1997. *Reading on Color, Vol.2: The Science of Color*. The MIT Press. London.
- Dergibson, S dan Sugiarto. 2000. *Metode Statistika untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Distantina, Sperisa, Fadilah, Rochmadi, Moh. Fahrurrozi, Wiratni. 2010. *Proses Ekstraksi Karagenan dari Eucheuma cottonii*. Dalam Hasil Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Eynard, Natalie dan Justin Teissie. 2000. *Electrotransformation of Bacteria*. Springer. New York.
- Ghozali, Imam. 2006. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*, Edisi Keempat. Bandung: Penerbit Universitas Diponegoro.

- Harinaldi. 2005. *Prinsip – Prinsip Statistika untuk Teknik dan Sains*. Jakarta: Erlangga.
- Herawati, Heni. 2008. *Penentuan Umur Simpan Produk Pangan*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian, 27(4): 124-130.
- Herawati, Heni. 2018. *Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian, 37(1): 17-25.
- Jain, P L. 2006. *Quality Control and Total Quality Management*. Tata McGraw-Hill. New Delhi.
- Kilcast, David dan Persis Subramaniam. 2000. *The Stability and Shelf-life of Food*. CRC Press. Boca Raton.
- Klimchuk, Marianne dan Sandra A. Krasovec. 2006. *Desain Kemasan*. Jakarta: Erlangga.
- Kristiana, Fita. 2017. *Pemberian Nilai Tambah (Augmentasi) Produk Nata de Cosco Berbasis Keinginan Konsumen*. Dalam Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Knudsen, Nanna Rhein, Marcel Tutor Ale, Anne S. Meyer. 2015. *Seaweed Hydrocolloid Production: An Update on Enzyme Assisted Extraction and Modification Technologies*. Dalam Jurnal Marine Drugs 13: 3340-3359.
- Mareta, Dea Tio dan Shofia Nur A. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. Dalam Jurnal Ilmu – ilmu Pertanian Vol. 7 No. 1: 26-40.
- Muchtadi, Tien R.. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Muctadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mujiarto, I. 2005. *Sifat dan karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*. Dalam Jurnal traksi. Vol. 3 No. 2: 1-9.

- Napitupulu, Farel H. Dan Putra Mora Tua. 2012. *Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 kg Per-Siklus*. Dalam Jurnal Dinamis. Vol. 2 No. 10: 8-18.
- Nisaa', Choirin. 2018. *Stabilisasi Warna dengan Penambahan Karagenan pada Metode Rehidrasi Nata de Coco*. Dalam Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Novrischa, D. 2010. *Nata Daging Buah Semangka (Nata de Citrullus) Sebagai Alternatif Makanan Sehat Penderita Hipertensi*. Dalam <http://community.um.ac.id>, diakses pada tanggal 24 Juli 2017 pada pukul 20.01 WIB.
- Nurdiansyah, Nia. 2011. *Buku Pintar Ibu dan Bayi*. Jakarta: Bukune.
- Pa'e, Norhayati, Nur Idayu Adb Hamid, Nozieana Khairuddin, Khairul Azly Zahan, Kok Fook Seng, Bazlul Mobin Siddique, Ida Idayu Muhammad. 2014. *Effect of Different Drying Methods on the Morphology, Crystallinity, Swelling Ability and Tensile Properties of Nata de Coco*. Dalam Jurnal Malaysiana Vol. 43 No. 5: 767-773.
- Palungkun, R. 1992. *Aneka Tanaman Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pambayun, Rindit. 2006. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pathare, Pankaj B., Umezuruike Linus Opara, Fahad Al-Julanda Al-Said. 2013. *Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review*. Dalam Jurnal Food Bioprocess Technol Vol.6: 36-60.
- Peranginangin, Rosmawaty, Ellya Sinurat, Muhamad Darmawan. 2013. *Memproduksi Karagenan dari Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Piringer, Otto G dan Albert L. Baner. 2008. *Plastic Packaging: Interactions with Food and Pharmaceuticals*. Wiley-VCH. Weinheim.
- Pranayanti, Ida Ayu Pratiharavia dan Aji Sutrisno. 2015. *Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (Cocos nucifera L.) dengan Starter Lactobacillus casei strain Shirota*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 2: 763-772.

- Prasetyowati, Corrine Jasmine A., Devy Agustiawan. 2008. *Pembuatan Tepung Karagenan dari Rumput Laut (Eucheuma cottonii) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan*. Dalam Jurnal Teknik Kimia Vol. 15 No. 2: 27-33.
- Robertson, Gordon L. 2009. *Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide*. CRC Press. Boca Raton.
- Rochintaniawati, Diana. 2017. *Pembuatan Nata de Coco*. Dalam file.upi.edu. Diakses pada tanggal 22 Januari 2017 pada pukul 20.23 WIB.
- Rohrig, Brian. 2015. *Eating with Your Eyes: The Chemistry of Food Coloring*. Dalam [www.acs.org](http://www.acs.org). Diakses pada tanggal 15 Oktober 2018 pada pukul 11.31 WIB.
- Rukmana, Rahmat. 2007. *Aneka Olahan Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sadar, L. N. 2004. “*Rheological and Textural Characteristics of Copolymerized Hydrocolloidal Solutions Containing Curdlan Gum, Thesis, Faculty of the Graduate School of the University of Maryland, College Park*”. Dalam Gani, Yohana Fransisca, Thomas Indarto Putut Suseno, Sutarjo Surjoseputro. 2014. *Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 13(2): 87-93.
- Santoso, Budi, Herpandi, Puspa Ayu Pitayati, Rindit Pambayun. 2013. *Pemanfaatan Karagenan dan Gum Arabic Sebagai Edible Film Berbasis Hidrokoloid*. Dalam Jurnal Agritech. Vol. 33, No. 2: 140-145.
- Sarwono, Jonathan dan Herlina Budiono. 2012. *Statistik Terapan: Aplikasi untuk Riset, Tesis dan Disertasi (Menggunakan SPSS, AMOS dan Excel)*. Jakarata: PT Elex Media Komputindo.
- Setyamidjaja, Djoehana. 2008. *Bertanam Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Shang, Qingsen, Weixia Sun, Xindi Shan, Hao Jiang, Chao Cai, Jiejie Hao, Guoyun Li, Guangli Yu. 2017. *Carrageenan-induced Colitis is Associated with Decreased Population of Anti-inflammatory Bacterium, Akkermansia muciniphila, in the Gut Microbiota of C57BL/6J Mice*. Dalam Journal of Toxicology Letters. Vol. 279: 87-95.

- Sihmawati, Rini Rahayu, Devy Oktoviani, Wardah. 2014. *Aspek Mutu Produk Nata de Coco dengan Penambahan Sari Buah Mangga*. Dalam Jurnal Teknik Industri Heuristic. Vol.11, No. 2: 63-74.
- Suciningtyas, Marita. 2015. *Pengembangan Produk Rehydrated Nata de Coco*. Dalam Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Surono, Ingrid S., Agus Sudibyo, Priyo Waspodo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryani, Ani, Erliza Hambali, Prayoga Suryadarma. 2007. *Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Therkelsen, P. I. 1993. *Carrageenan*. Dalam Gani, Yohana Fransisca, Thomas Indarto Putut Suseno, Sutarjo Surjoseputro. 2014. *Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 13(2): 87-93.
- Triton, P.B. 2005. *SPSS 13.0 Terapan Riset Statistik Parametrik*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Trisunaryanti, Wega. 2017. *Dari Sampah Plastik Menjadi Bensin dan Solar*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Touati, Khaled, Fernando Tadeo, Sung Ho Chae, Joon Ha Kim, Oscar Alvarez-Silva. 2017. *Pressure Retarded Osmosis: Renewable Energy Generation and Recovery*. London. Elsevier.
- Warisno. 2007. *Budi Daya Kelapa Genjah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Warisno. 2008. *Mudah & Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Wignyanto dan Nur Hidayat. 2017. *Bioindustri*. Malang: Tim UB Press.
- Wustenberg, T. 2015. *Cellulose and cellulose derivative in the food industry: Fundamentals and Applications*. Wiley-VCH. Berlin.