

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman* - A. Yogyakarta: Deepublish.
- Anonim¹. 2017. *Manfaat Nata De Coco Bagi Tubuh*. Dalam <http://www.tipnoten.com/2017/07/inilah-yang-terjadi-pada-tubuh-anda.html>. Diakses pada tanggal 20 Agustus 2017 pukul 15.06 WIB.
- Anonim². 2017. *Batas Penggunaan Pengawet Potasium Sorbat dan Natrium Benzoat pada Minuman Ringan*. Dalam <http://ulpk.pom.go.id/ulpk/home.php?page=faq&faq=makanandanminuman&id=289>. Diakses pada tanggal 10 Januari 2017 pukul 15.06 WIB.
- Anonim³. 2017. *Bahaya Natrium Benzoat Bagi Tubuh*. Dalam <https://halosehat.com/farmasi/kimia/bahaya-natrium-benzoat>. Diakses pada tanggal 20 Agustus 2017 pukul 17.18 WIB.
- Anonim⁴. 2018. *ZA Ternyata Sering digunakan dalam Pembuatan Nata De Coco*. Dalam <https://www.republika.co.id/berita/nasional/daerah/15/04/01/nm4-wia-za-ternyata-sering-digunakan-dalam-pembuatan-nata-de-coco>. Diakses pada tanggal 12 Juli 2018 pukul 16.11 WIB.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Arpah, M. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Brown, E. W. 1992. *Plastics In Food Packaging Properties, Design, and Fabrication*. Marcell Dekker. New York.
- Buckle, K.A., Edwards, R. E., Fleet, G. H., dan Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Christian, J.H.B. 1980. *Reduced Water Activity*. Academic Press. New York.
- Connell, D. W. dan Miller, G. J. 1995. *Kimia dan Ekotoksilogi Lingkungan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Effendi, A. T. 2002. *Dampak Kebakaran Hutan Terhadap Gangguan Kesehatan Masyarakat*. Pelatihan Penilaian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Erliza dan Sutedja. 1987. *Pengantar Pengemasan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Eskin, M. and Robison, D. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbial Changes*. CRC Press. USA.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta, IPB.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Raja Grafinda.
- Foster, T. dan Vasavada, P. C. 2003. *Beverage Quality and Safety Food Science and Technology*. CRC Press. New York.
- Ghozali, I. 2006. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS, Edisi Keempat*. Bandung: Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Hambali, E., Suryadama, P., dan Suryani, A. 2005. *Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hambali, E., Suryadama, P., dan Suryani, A. 2007. *Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Koswara, S. 2006. *Evaluasi Sensori Dalam Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Bogor: Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Kholifah, Siti. 2010. *Pengaruh Penambahan ZA dan Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kandungan Logam Nata de coco*. Dalam Jurnal Bioteknologi Pangan Vol 1: 2-11.
- Kristanto, P. 2002. *Ekologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press. Westport, Connecticut.
- Labuza, T.P. dan Riboh, D. 1982. *Theory and Application of Arrhenius Kinetics to the Prediction of Nutrient Losses in Foods*. Dalam Food Technology Journal. Vol. 36: 66-74.
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. *Analisis Pangan*. Semarang: Fakultas Peternakan, UNDIP.

- Maloringan, Y. 2016. *Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Produksi Nata de Coco Menggunakan Air Rendaman Kedelai sebagai Pengganti Zwavelzuur Ammonia (ZA)*. Dalam skripsi S1 Jurusan Teknologi Industri Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Margono, T., Suryati, D., dan Hartinah, S. 1993. *Panduan Teknologi Pangan*. Jakarta: Kanisius.
- Marriott, N. G. 1997. *Essentials of Food Sanitation*. Chapman and Hall. New York.
- Meilgaard, M. C. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boston.
- Misgiyarta. 2007. *Teknologi Pembuatan Nata De Coco*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Muchsony. 1994. *Proses Pembuatan Pupuk ZA di PT. Pupuk Kujang*. Bogor: Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam; IPB.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Muljanah, I., Murniyati, dan Suryaningrum, D. 2003. *Membuat Fillet Lele Dan Produk Olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nopitasari, R. R. D. A. 2006. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Phaleria Papuana Terhadap Aktivitas Fagosit Makrofag Mencit Balb/c*. Dalam Artikel Karya Tulis Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Notoadmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.
- Palungkun, R. 2006. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pelczar, M. J dan Chan, E.C.S. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Pratiwi, Edytias, dan Noer. 2004. *Analisis Mutu Mikrobiologi dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (Curcubita moschata) dan Telur Bebek*. Dalam Journal of Nutrition College. Vol. 3:4.
- Prawiro, R. 1988. *Ekologi Lingkungan Pencemaran*. Semarang: Satya Wacana.
- Purnama, S. G. 2016. *Modul Analisis Dampak Limbah Cair Industri Tempe*. Bali: Universitas Udayana.

- Rampengan, Pontoh, V.J., dan Sambel, D. T. 1985. *Dasar – Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Makassar: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Rahayu, E.S., 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. Marcel Decker Inc. USA.
- Sacharow, S. dan Griffin, R. C. 1980. *Principles of Food Packaging*. Avi Publisher Company Inc. Westport Connecticut.
- Said, N. I dan Heru, D. W. 1999. *Teknologi Pengolahan Air Limbah Tahu-Tempe dengan Proses Biofilter Anaerob dan Aerob*. Jakarta: Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Sarwono, B. 2005. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Steffy, M. F. dan Teti. 2014. *Prediksi Umur Simpan Crackers Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius*. Dalam Skripsi S1 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Subramaniam, P. 2016. *The Stability and Shelf Life of Food*. Second Edition. Elsevier. UK.
- Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.
- Supranto, J. 2000. *Teknik Sampling untuk Survei dan Eksperimen*. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., Waspodo, P. 2016. *Pengantar Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., dan Hambali, E. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susiwi, S. 2009. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bandung: Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutarminingsih, L. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.

- Syarief R., Santausa, dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Wardhana, W. A. 2004. *Dampak Pencemaran Lingkungan*. Yogyakarta: Andi.
- Wardoyo, S. T. H. 1985. *Pengelolaan Kualitas Air*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wijayanti, Titik. 2012. *Marketing Plan dalam Bisnis*. Edisi Kedua. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.