

DAFTAR PUSTAKA

- Ashurst, P.R. 1998. *The Chemistry and Technology of Soft Drink and Fruit Juices*. England. Sheffield Academic Press.
- Astawan, M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Pressido.
- Ayustaningwarno, Fitriyono, dkk. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan Edisi 1*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Darwin, Philips. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Delgado-Vergas, F and O. Paredes-Lopez. 2003. *Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses*. CRC Press. Washington: 63-92.
- Elias, Samy E.G. 1998. *Value engineering a Powerful Productivity Tool*. Journal Computers ind Engng. Vol 35 No 3-4. 1998: 381-399.
- Fennema, R. Owen. 1985. *Food Chemistry 2nd Edition*. Revised and Expanded Academic Press. New York.
- Francis, F.J. 1995. *Quality as Influenced by Color*. Food Quality and Preferences 6: 149-155.
- Guritno, A.D. 1992. *Uji Sensorik dan Mutu Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Haryati, M. 2003. *Membuat Nata de coco*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Hutabarat, J. 1995. *Diktat Rekayasa Nilai (Value engineering)*. Malang: Institut Teknologi Malang.
- Idrus. Muhammad. 2009. *Metode Penelitian Ilmu Sosial, Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif, Edisi Kedua*. Jakarta: Erlangga.
- Juda, Sofyan Nur. 2016. *Pengembangan Produk Nata de coco dengan Pewarna Alami Menggunakan Metode Value Engineering*. Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kotler, Phillip. 1996. *Manajemen Pemasaran : Analisa, Perencanaan dan Pengendalian. Edisi Kelima*. Jakarta: Erlangga.

- Kotler, Philip. 2003. *Manajemen Pemasaran Edisi Kesebelas*. Jakarta: Indeks kelompok Gramedia.
- Nazir, M. 2003. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pembayun, Rindit. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de coco*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ridwan dan Akdon. 2005. *Rumus dan Data dalam Aplikasi Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Sabrina, Teffany. 2017. *Optimasi Karakteristik Nata de coco Hasil Proses Dehidrasi dan Rehidrasi Menggunakan Metode Taguchi*. Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Salman, M. 2013. *Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian & Perikanan*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Satuhu, S. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Stanton, William. 1996. *Prinsip-Prinsip Pemasaran Jilid Kedua Edisi Ketujuh*. Jakarta: Erlangga.
- Suciningtyas, Marita. 2015. *Pengembangan Produk Rehydrated Nata de coco*. Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tang, J. dan T. Yang. 2004. *Dehydrated Vegetables : Principle and System*. Di dalam Hui, Y. H. , S. Ghazala, D. M. Grahan, K. D. Marrel, dan W-K. Nip (Eds). 2004. *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Tjiptono, Fandy. 1999. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: ANDI Offset.

- Tranggono, 1991. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan Gizi. UGM Press.
- Ulrich, K.T. dan Eppinger, S.D. 2001. *Perencanaan dan Pengembangan Produk*. Jakarta: Salemba Teknik.
- Umar, H. 2000. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Warisno. 2004. *Mudah & Praktis Membuat Nata de coco*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Winarno, F.G., 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.