

DAFTAR PUSTAKA

- Brennan, J.G. 2006. *Food Processing Handbook*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA. Weinheim.
- Caul, J. F. 1957. "The Profile Methode of Flavour Analysis". Dalam Fitri, R. S. 2005. *Pengembangan Produk Mie Basah Berbasis Tepung Tapioka Dengan Pendekatan Value Engineering*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dawson, E. H. 1964. "Sensory Testing Guide for Panel Evaluation of Foods and Beverages". Dalam Fitri, R. S. 2005. *Pengembangan Produk Mie Basah Berbasis Tepung Tapioka Dengan Pendekatan Value Engineering*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dergibson, S dan Sugiarto. 2000. *Metode Statistika Untuk Bisnis dan Ekonomi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Engel, B. 1994. *Perilaku Konsumen*. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Proceession Technology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England.
- Ghozali, I. 2006. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*, Edisi Keempat. Penerbit Universitas Diponegoro. Bandung.
- Gozali, T. 2005. *Pengaruh Ketebalan Irisan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Lobak Kering (Raphanus Sativus)*. Dalam jurnal Infomatek Vol.7 No.1.
- Hastuti. 2010. *Membuat Nata*. Dalam <http://hastuti.wordpress.com/membuatnata.html>. Diakses pada tanggal 24 Desember 2014.
- Hutabarat, J. 1995. *Diktat Rekayasa Nilai (Value Engineering)*. Institut Teknologi Nasional. Malang.
- Kartika, B.1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kristianingrum, S. 2004. *Kandungan Gizi Nata De Coco*. FMIPA UNY. Yogyakarta.

- Kotler, P. 2001. *Manajemen Pemasaran : Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Kontrol*. PT. Prehallindo. Jakarta.
- Novrischa, D. 2010. *Nata Daging Buah Semangka (Nata De Citrullus) Sebagai Alternatif Makanan Sehat Penderita Hipertensi*. Dalam <http://community.um.ac.id/showthread.php?95842-Nata-daging-buah-semangka-%28nata-de-citrullus%29-sebagai-alternatif-makanan-sehat-penderita-hipertensi>. Diakses pada tanggal 24 Desember 2014.
- Palungkun, R. 1996. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pembayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rahayuningsih, D. A. 2002. *Pengembangan Produk Mie Basah untuk Meningkatkan Daya Jualnya*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rangkuti, F. 2007. *Riset Pemasaran*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Salman, M. 2013. *Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian & Perikanan*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Santoso, S. 2006. *Menggunakan SPSS Untuk Statistik Parametrik*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sekaran, U. 1992. *Research Methods For Business: A Skill Building Approach, Second Edition*. John Willey & Sons, Inc. New York.
- Siregar, S. 2010. *Statistik Deskriptif Untuk Penelitian*. Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Sugiyono. 2004. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta. Bandung.
- Susanti, L., 2012. *Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung tapioka*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Tjahjonoadi, S. 1989. *Value Engineering dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen Industri Fakultas Pascasarjana ITB. Bandung.



- Ulrich, K.T. dan Eppinger, S. D. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Salemba Teknika. Jakarta.
- Umar, H. 2000. Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Zimmerman, LW and Hart, GD. 1982. *Value Engineering, A Practical Approach for Owner, Designers and Contractors, Edisi 14*. Van Nostrand Reinhold Company. New York.