

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim I. 2014. *Outlook Komoditi Kelapa*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral Kementrian Pertanian.
- Anonim II. 2016. *Krim Kelapa (SNI 01-2881-1992)*. Dalam <https://sni.bsn.go.id/product/detail/3225>. Diakses pada tanggal 6 Maret 2016 pukul 21.25 WIB.
- Antony, J. 2001. *Simultaneous Optimisation of Multiple Quality Characteristics in Manufacturing Processes Using Taguchi's Quality Loss Function*. Dalam International Journal Advanced Manufacturing Technology No. 17: 134-138.
- Arsatmodjo, Eriwibowo. 1996. *Formulasi Pembuatan Nata de Pina*. Dalam skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bagchi, Tapan P. 1993. *Taguchi Method Explained Practical Steps to robust. Design*. Prentice-Hall of India Private Limited. New Delhi.
- Belavendram, Nicolo. 1995. *Quality by Design: Taguchi Techniques for Industrial Experiomentation*. Prentice-Hall International. New York.
- Besterfield, Dale H. 2013. *Quality Improvement (Formerly Entitled Quality Control)*. Pearson Education, Inc. New Jersey.
- Buckle K. A, R. A.Edward, G. H. Fleet dan M.Wooton. 2013. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: Hari Purnomo Adiono. Jakarta: Penerbit UI Press.
- Dikarunia, Rizky B. 2017. *Optimasi Proses Dehidrasi dan Rehidrasi Produk Nata de Coco*. Dalam skripsi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Diza, Yulia H, Tri Wahyuningsih, dan Silfia. 2014. *Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal Terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampiun Instan Menggunakan Pengering Vakum*. Dalam Jurnal Litbang Industri, Vol. 4 No. 2: 105-114.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practise 2nd ed*. CRC Press LLC. USA.

- Gani, Irwan dan Siti Amalia. 2015. *Alat Analisis Data: Aplikasi Statistik Untuk Penelitian Bidang Ekonomi dan Sosial*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Ghozali, Imam. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS, Edisi Keempat*. Semarang: Penerbit UNDIP Press.
- Gozali, H. Thomas. 2005. *Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Pengering Terhadap Karakteristik Lobak Kering (Raphanus Sativus)*. Dalam Jurnal Infomatek vol. 7 no. 1, hal 17-34.
- Gujarati, Damodar. 1997. *Ekonometrika Dasar*. Jakarta: Erlangga.
- Haryoto. 1998. *Sirup Jahe*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Juda, Sofyan N. 2016. *Pengembangan Produk Nata de Coco dengan Pewarna Alami Menggunakan Metode Value Engineering*. Dalam skripsi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Lachman, L., Lieberman, H. A., dan Kanig, J. L. 1986. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*. Diterjemahkan oleh: Suyatmi, S. Jakarta: Penerbit UI Press.
- Nasrullah. 2009. *Desain Eksperimen Dengan Pendekatan Taguchi Untuk Mengurangi Cacat Produk Pada Proses Injection Moulding (Studi Kasus di Perusahaan Plastik "X")*. Jurnal Ilmu Teknik Sistem, Vol. 7 No. 1: Universitas Brawijaya Malang.
- Phadke, Madhav S. 1989. *Quality Engineering Using Robust Design*. Prentice Hall Internasiona, Inc. New Jersey.
- Pembayun, Rindit. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de coco*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rachmawan, Obin. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Ross, Philip J. 1996. *Taguchi technique for Quality Engineering : Loss Fuction, Orthogonal Experiments, Parameter and Tolerance Design*. McGraw Hill, Inc. New York.
- Roy, Ranjit K. 2001. *Design of Experiments Using The Taguchi Approach*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Salman, Marlina L. 2013. *Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian & Perikanan*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

- Saragih, Y. P. 2004. *Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Puspa Swara.
- Soejanto, Irwan. 2009. *Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suciningtyas, Marita. 2015. *Pengembangan Produk rehydrated Nata de coco*. Dalam skripsi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sutarminingsih, Lilis. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Taufiq, Muchamad. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung Pada Pengering Konvensional dan Fluidized Bed*. Dalam Skripsi Teknik Mesin, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de coco*. Jakarta: Media Pustaka.
- Winarno. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Wuryandari, Triastuto, Tatik Widiharih, dan Sayekti Dewi Anggraini. 2009. *Metode Taguchi Untuk Optimasi Produk Pada Rancangan Faktorial*. Dalam Jurnal Media Statistika Vol. 2, No. 2: 81-92.