

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbari, M. (2014). *Artificial Neural Network and Optimization*. Iran University of Science and Technology.
- Anam, C., Zaman, M. Z., & Khoirunnisa, U. (2019). Mengungkap Senyawa pada *Nata De Coco* sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1), 42–53. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v3i1.3453>
- Anastasia, N., & Afrianto, E. (2008). Mutu *Nata de Seaweed* dalam Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi-II Universitas Lampung Bandar Lampung*.
- Andriani, D. P., Setyanto, N. W., & Kusuma, L. T. W. N. (2017). *Desain dan Analisis Eksperimen untuk Rekayasa Kualitas*. UB Press.
- Ariesta, M. (2010). *Perancangan Eksperimen Taguchi Dalam Menentukan Penyetelan Yang Optimal Pada Proses Pengemasan Untuk Mengurangi Variasi Berat Isi Kemasan Gula Pasir Dan Creamer*. Tugas Akhir Fakultas Teknik Program Studi Teknik Industri Universitas Indonesia.
- Ariyanti, Kesbi, F.G., Tari, A. R., Siagian, G., Jamilatun, S., Barroso, F. G., Sánchez-Muros J., M., Rincón, M. Á., Rodriguez-, Rodriguez, M., Fabrikov, D., Morote, E., Guil-Guerrero, J. L., Henry, M., Gasco, L., Piccolo, G., Fountoulaki, E., Omasaki, S., K., Janssen, K., Besson, M., & A.F. Falah, M. (2021). Membandingkan Jumlah Leukosit dengan Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) 1% Sebagai Pengganti Asam Glisial. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1), 1–2. [http://www.ejurnal.its.ac.id/index%0A.php/sains\\_seni/article/view/1054%0A4%0Ahttps://scholar.google.com/%0Ascholar?hl=en&as\\_sdt=0%2C5&%0Aq=tawuran+antar+pelajar&btnG=%0A%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.jfca%0A.2019.103237](http://www.ejurnal.its.ac.id/index%0A.php/sains_seni/article/view/1054%0A4%0Ahttps://scholar.google.com/%0Ascholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&%0Aq=tawuran+antar+pelajar&btnG=%0A%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.jfca%0A.2019.103237)
- Arnold, S. F. (2006). Design of Experiments with MINITAB. In *The American Statistician* (Vol. 60, Issue 2). <https://doi.org/10.1198/tas.2006.s46>
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Djajati, S., Sarofa, U., & A.Syamsul. (2013). *Pembuatan Nata de Manggo. 1*, 113–127.
- Ermawati, E., & Hartati, H. (2014). Aplikasi Metode Taguchi Dalam Pengendalian Kualitas Produksi. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 8(2), 185–194. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/teknosains/article/view/1907>
- Ernawati, E. (2012). *Pengaruh Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik Nata de Milko*. Tugas Akhir Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Farida, A., Rahmawati, R., Asnawi, H. S., & Saputra, A. A. (2021). Pemberdayaan Pembuatan *Nata de Coco* Bahan Limbah Air Kelapa Pada Fatayat Nu Metro. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 4(1), 41–51. <https://doi.org/10.31932/jpmk.v4i1.1082>
- Gresinta, E., Pratiwi, R. D., Damayanti, F., & Putra, E. P. (2019). Komparasi Yield *Nata de Tomato* dengan *Nata de Coco* Berdasarkan Lama Fermentasi. *IJIS Edu : Indonesian Journal of Integrated Science Education*, 1(2), 169–174. <https://doi.org/10.29300/ijisedu.v1i2.2248>

- Hamad, A., & Kristiono. (2013). Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi *Nata de Coco*. *Jurnal Momentum*, 9(1), 63–65.
- Ishak, A. (2002). Rekayasa Kualitas. *Jurnal Rekayasa Kualitas Teknik Industri USU*, 2, 1–24.
- Kementerian Perindustrian RI. (2021a). *Industri Makanan dan Minuman Diakselerasi Menuju Transformasi Digital*. Kemenperin.Go.Id. <https://kemenperin.go.id/artikel/22485/Industri-Makanan-dan-Minuman-Diakselerasi-Menuju-Transformasi-Digital>
- Kementerian Perindustrian RI. (2021b). *Menggali Potensi Kerja Sama Industri Makanan Minuman*. Kemenperin.Go.Id. <https://kemenperin.go.id/artikel/22963/Menggali-Potensi-Kerja-Sama-Industri-Makanan-Minuman>
- Layuk, P., Lintang, M., & Joseph, G. H. (2016). Pengaruh Waktu Fermentasi Air Kelapa Terhadap Produksi dan Kualitas *Nata de Coco*. *Buletin Palma*, 13(1), 41–45.
- LIPI. (2020). *Nata de Coco*. Biotek.Lipi.Go.Id. <https://biotek.lipi.go.id/2020/08/06/31-nata/>
- Mediaperkebunan. (2018). *Nata de Coco Berpotensi Besar di Pasar Ekspor*. Mediaperkebunan.Id. <https://mediaperkebunan.id/nata-de-coco-berpotensi-besar-di-pasar-ekspor/>
- Mediaperkebunan. (2020). *Peluang Pasar Nata de Coco Masih Terbuka*. Mediaperkebunan.Id. <https://mediaperkebunan.id/peluang-pasar-nata-de-coco-masih-terbuka/>
- Montgomery, D. C. (2009). *Statistical Quality Control: A Modern Introduction 7th Edition*. Jhon Wiley and Sons, Inc.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2017). Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 32(5), 1–13. <https://doi.org/10.35792/zot.32.5.2013.986>
- Musabbikah, M., & Putro, S. (2017). Variasi Komposisi Bahan Genteng Soka Untuk Mendapatkan Daya Serap Air yang Optimal. *Media Mesin: Majalah Teknik Mesin*, 8(2), 1–6. <https://doi.org/10.23917/mesin.v8i2.3102>
- Muttaqin, B. I. A. (2019). Telaah Kajian dan *Literature Review Design of Experiment* (DoE). *Journal of Advances in Information and Industrial Technology*, 1(1), 33–40. <https://doi.org/10.52435/jaiit.v1i1.10>
- Narulita, N. (2020). *Penentuan Komposisi Optimal Medium dan Lama Fermentasi Nata de Coco Tanpa ZA dengan Menggunakan Metode Taguchi*. Tugas Akhir Fakultas Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada.
- Nisa, F. C., Wastono, T., Baskoro, B., & Moestijanto. (2001). Produksi *Nata* dari Limbah Cair Tahu (Whey): Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN*, 2(2), 74–78.
- Novrischas, R. D., Ishadi, F., Hoer, N., & Kurniawan, M. F. (2010). *Program Kreativitas Mahasiswa Nata Daging Buah Semangka (Nata de Citrullus) sebagai Alternatif Makanan Sehat Penderita Hipertensi*.
- Nurhayati, S. (2006). Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata de Soya*. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 7(1), 40–47. <https://doi.org/10.33830/jmst.v7i1.627.2006>
- Peace, G. S. (1993). *Taguchi Methods: a hands on approach*. Addison-Wesley

Publishing Company.

- Prasetya, C., Rahman, A., & Efranto, R. Y. (2013). Analisa Desain Eksperimen Pembuatan Batako Berbahan Alternatif Lumpur Lapindo dan *Fly Ash* dengan Metode Taguchi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Sistem Industri (JRMSI) Universitas Brawijaya*, 1(1), 57–65.
- Probowati, W., & Mu'awanah, A. U. (2021). Pelatihan Pembuatan *Nata de Coco* di Perkebunan Kelapa Desa Margomulyo Kecamatan Seyegan Kabupaten Sleman. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA*, 5(1), 8–14. <https://doi.org/10.21831/jpmmp.v5i1.28419>
- Putri, S. N. Y., Syaharani, W. F., Utami, C. V. B., Safitri, D. R., Arum, Z. N., Prihastari, Z. S., & Sari, A. R. (2021). Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku, Dan Waktu Inkubasi Pada Karakter *Nata*: Review. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 62. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.47654>
- Putriana, I., & Aminah, S. (2013). Mutu fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(7), 29–38.
- Raflyani, F. (2021). *Penentuan Komposisi Hidroksiapatit-Alginat-Zinc dengan Metode Taguchi*. Tugas Akhir Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta.
- Rizal, H. M., Dewi, M. P., & Abdullah, S. (2013). Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas *Nata de Corn*. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 34–39.
- Sabrina, T. (2017). *Optimasi Karakteristik Mutu Nata de Coco Hasil Proses Dehidrasi dan Rehidrasi Menggunakan Metode Taguchi*. Tugas Akhir Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Setiaji, B., Setyopratiwi, A., & Cahyandaru, N. (2010). *Exploiting a Benefit of Coconut Milk Skim in Coconut Oil Process as Nata de Coco Substrate*. *Indonesian Journal of Chemistry*, 2(3), 167–172. <https://doi.org/10.22146/ijc.21912>
- Soejanto, I. (2009). *Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Sugiyanto. (2020). *Manajemen Pengendalian Proyek*. Scopindo Media Pustaka.
- Sukaryawan, M., & Sari, D. K. (2021). *Bahan Ajar Digital Pratikum Metabolime dan Informasi Genetik (Biokimia 2)*. Bening Media Publishing.
- Suryani, A., Hambali, E., & Suryadarma, P. (2007). *Membuat Aneka Nata* (I). Penebar Swadaya.
- Suryaningsih. (2010). *Desain Eksperimen Taguchi dalam Menentukan Penyetelan Mesin yang Optimal dalam Proses Pengemasan Creamer untuk Menghasilkan Kekuatan Seal yang Terbaik*. Tugas Akhir Program Studi Teknik Industri Universitas Indonesia.
- Taguchi, G. (1993). *Taguchi on Robust Technology Development: Bringing Quality Engineering Upstream*. The American Society of Mechanical Engineers.
- Teissie, J., & Eynard, N. (2000). *Electrotransformation of Bacteria* (Springer Science & Business Media (ed.)). Springer.
- Vitriana, H. D. (2021). *Peningkatan Kualitas Produk Nata de Coco Menggunakan Metode Taguchi*. Tugas Akhir Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta.

- Wahjudi, D., & Pramono, Y. (2001). Optimasi Proses Injeksi Dengan Metode Taguchi. *Jurnal Teknik Mesin*, 3(1), 24–28. <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/mes/article/view/15935>
- Warisno. (2004). *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Media Pustaka.
- Wariyanti, Y. B. (2008). Kualitas Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera L*) Berdasarkan Perbedaan Umur Buah Kelapa. *Widya Warta*, 75–82.
- Wijayanti, F., Kumalaningsih, S., & Effendi, M. (2012). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Asetat *Glacial* terhadap Kualitas *Nata* dari Whey Tahu dan Substrat Air Kelapa. *Jurnal Industria*, 1(2), 86 – 93.
- Yanti, N. A., Ahmad, S. W., Tryaswaty, D., & Nurhana, A. (2017). Pengaruh Penambahan Gula Dan Nitrogen Pada Produksi. *Jurnal Biowallacea*, 4(1), 541–546.