

DAFTAR LAMPIRAN

	<i>Halaman</i>
Lampiran 1. Hasil Pengukuran Ketebalan Nata De Coco dan Berat Nata De Coco	44
Lampiran 2. Data Uji Organoleptik Tekstur Nata De Coco	50
Lampiran 3. Tabel nilai-nilai dalam distribusi $-t$ (TABEL t)	51
Lampiran 4. Data Uji Organoleptik Warna Nata De Coco	52
Lampiran 5. Nilai kritis distribusi F (TABEL F)	53
Lampiran 6. Foto Hasil Penelitian	54
Lampiran 7. Foto Proses Pembuatan Nata De Coco dengan Menggunakan Media Starter dari Daging Nanas, Bonggol Nanas, dan Kulit Nanas	63
Lampiran 8. Cara pembuatan Uji organoleptik Nata De Coco	71