

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, N. M. Juli, IB Putu G., dan Ni Luh Yulianti. 2017. Determine The Shelf Life of Jackfruit Pia Use ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Based On Critical Moisture Content Model. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, Vol. 5, No. 1. <https://erepo.unud.ac.id/id/eprint/13392>
- Anwar, Yuyun. 2010. *38 Inspirasi Usaha Makanan Minuman untuk Home Industry*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Anwar, Yuyun, dan Delli Gunarsa. 2011. *Cerdas Mengemasn Produk Makanan & Minuman*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Arpah, M. 2001. *Buku dan Momograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Anarghya, A. Putri, Roni K., dan Efri M. 2021. Pengembangan Kemasan *Nata De Coco* dengan Pendekatan *Value Engineering*. *Jurnal Agrikultura* 32 (1): 16 – 26. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v32i1.32406>
- [Balitkabi] Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2008. *Teknologi Produksi Kacang Tanah*. Malang: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Butarbutar, Marisi, Aditya Halim P. K. P., Nana T. N., Andriasan S., Darwin Lie, Fuadi, Nubayani, Didin H. S., Abdurrozzaq H., dan Devi Y. 2020. *Manajemen Pemasaran: Teori dan Pengembangan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Cenadi, Christine S. 1999. Elemen-Elemen dalam Desain Komunikasi Visual. *Jurnal Nirmana*, Vol. 1, No. 1. <https://doi.org/10.9744/nirmana.1.1>.
- Coles, R. 2003. *Food Packaging Technology*. Blackwell Publishing Ltd: United Kingdom.

- Dataku. 2022. *UMKM*. Retrieved from [List Data Dasar | Aplikasi Dataku \(jogjapro.go.id\)](http://ListDataDasar|AplikasiDataku(jogjapro.go.id))
- Dergibson, S. dan Sugiarto. 2006. *Metode Statistika*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dhameria, Vita. 2014. Analisis Pengaruh Keunikan Desain Kemasan Produk, Kondusivitas Store Environment, Kualitas Display Produk Terhadap Keputusan Pembelian Impulsif (Studi pada Pasaraya Sri Ratu Pemuda Semarang). *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia*, Vol. 13, No. 1. <https://doi.org/10.14710/jspi.v13i1.1-44>
- Ellis, M.J. 1994. *The Methodology of Shelf Life Determination*. Dalam *Shelf Life Evaluation of Foods*. C.M.D. Man and A.A.D. Jones. P. 27. Blackie Academic and Professional Inc. London.
- Gil-Perez, Ignacio, Ruben Rebollar, dan Ivan Lidon. 2020. Without Words: The Effect of Packaging Imagery on Consumer Perception and Response. *Dalam Jurnal Food Engineering and Processing*, 33: 69-77. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.12.006>
- Handoko, T. H. 1999. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Pertama*. BPFE. Yogyakarta.
- Hayuningtyas, C. H., Bambang H. P., dan Nurhayati. 2022. Atribut Mutu Keripik Pisang Masak dengan Menggunakan Metode *Importance Performance Analysis* (IPA). *Jurnal Mutu Pangan* Vol. 9(1): 10 – 15. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.1.10>
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.

Lestari, Lily A., Puspita M. S., dan Fasty A. U. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM Press.

Mardiana dan Siti Wardah. 2017. Usulan Desain Kemasan Ikan Asin Lome (*Harpodon nehereus*) Menggunakan Metode Value Engineering. *Jurnal Teknik Industri UNISI*, Vol. 1, No. 1. <https://doi.org/10.32520/juti.v1i1.31>

Maulinda, Ayu W., Anggi A. P., dan Galang B. 2019. Pelatihan Digital Marketing Strategy untuk Mencapai Kemandirian Masyarakat. *DINAMISIA. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 53–63. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v3i1.2676>

Mehlenbacher, V. C. 1960. *The Analysis of Fats and Oils*. Garrard Press: Champaign (Illinois).

Miles, L. 1972. *Technique of Value Analysis and Engineering*. Mc. Graw Hill Inc: New York.

Nugroho, S., D. Pujotomo, dan A. Gitakusuma. 2018. Aplikasi Value Engineering untuk Mengatasi Value Problem pada Produk Foodcourt Studi Kasus di Master Gerobak. *Jurnal Industrial Engineering*, 7(3): 1-9. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/view/22318>

Palupi, N. S., Feri K., Dede R. A., dan Dahrul S. 2010. Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Model Diseminasi Dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung bagi UKM. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 5(1), 42-52. <https://doi.org/10.29244/mikm.5.1.42-52>

Priyatno, Duwi. 2010. *Teknik Mudah dan Cepat Melakukan Analisis Data Penelitian*. Yogyakarta: Graha Media.

Purnomo, Bambang, dan Bambang R. P. 2017. Pengembangan Produk dan Inovasi Produk Pada Teh Hijau Cap Pohon Kurma (Studi pada PT Pangudi Luhur Utama). *Jurnal Maksipreneur*, Vol.5, No. 2, hal. 27-35.  
<http://dx.doi.org/10.30588/jmp.v6i2.300>

Rahardjo, S. Tjipto. 2019. *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Sleman: Deepublish.

Rahmawati, Hanafi, Syahrul A., Siti A., dan Suryati. 2021. Penentuan Umur Simpan Peyek Kacang Berbasis Parameter Dielektrik. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, Vol.5, No. 1.

Rebollar, R., Ignacio Gil, Ivan Lidon, Javier Martin, Maria J. Fernandez, dan Sandra Rivera. 2017. How Material, Visual and Verbal Cues on Packaging Influence Consumer Expectations and Willingness to Buy: The Case of Crisp (potato chips) in Spain. *Food Research International*, 99:239-246.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.05.024>

Riani, A. Laksmi, dan Nindyah Widayamurti. 2018. *Panduan Pendirian Usaha Pembuatan Desain Kemasan*. Jakarta: Badan Ekonomi Kreatif.

Robertson, G. L. 1992. *Predicting the Shelf Life of Packaging Foods*. Dalam: Liang, O.B., A. Buchanan, dan D. Fardiaz (ed). *Development of Food Science Technology in Southeast Asia*. Bogor: IPB Press.

- Rokilah, P. Agustono, dan W. Wiharyani. 2018. Pengaruh Kombinasi Kemasan dan Masa Simpan terhadap Beberapa Komponen Mutu Bumbu Plecingan Instan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa dan Biosistem*, Vol, 6, No. 1. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v6i1.76>
- Santoso, Singgih. 2017. *Menguasai Statistik dengan SPSS 24*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Setti, Paulo Henrique P., Osiris C. Jr., dan Carla C. A. Estorilio. 2021. Integrated Product Development Method based on Value Engineering and Design for Assembly Concepts. *Journal of Industrial Information Integration* 21: 100199. <https://doi.org/10.1016/j.jii.2020.100199>
- Setyaningsih, Dwi, A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Singarimbun, M. dan Efendi. 1995. *Metode Penelitian Survey*. Jakarta: LP3ES.
- Spruit, Dylan, dan Eva Almenar. 2021. First Market Study in e-commerce Food Packaging: Resources, Performance, and Trends. *Jurnal Food Packaging and Shelf Life* 29:100698. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.100698>
- Sucipta, I Nyoman, Ketut S., dan Pande K. D. K. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sumargo, Bagus. 2020. *Teknik Sampling*. Jakarta Timur: UNJ Press.
- Syarief, Rizal dan Halid Hariyadi. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. PAU. Ilmu Pangan. Bogor.

Tijssen, Irene O.J.M., Elizabeth H.Z., annick den Boer, dan Gerry Jager. Taste Matter Most: Effects of Package Design on The Dynamics of Implicit and Explicit Product Evaluations Over Repeated In-Home Consumption. *Jurnal Food Quality and Preference* 72: 126 – 135.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.09.009>

Tjahjonoadi, S. 1989. *Value Engineering dalam Proyek Bandung*. Bandung: Teknik dan Manajemen Industri Pasca Sarjana ITB.

Ulfa, A. Maria, A. Retnaningsih, R. Aufa. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Kelapa, Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Zaitun Kemasan Secara Alkalimetri. *Jurnal Analisis Farmasi*, Vol. 2, No. 4: 242 – 250. <https://doi.org/10.33024/jaf.v2i4.2142>

Ulrich, K. T. & S. T. Eppinger. 2012. *Product Design and Development, Fifth Edition*. McGraw-Hill Companies Inc. USA.

Wibisono. 2003. *Riset Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Zhang, K., Qiaoxi Y., Longji Z., Siwei L., Zhenguo C., Xuding C., Yi Z., dan Jiarui X. 2017. The Preparations and Water Vapor Barrier Properties of Polyimide Films Containing Amide Moieties. *Journal Polymers* Vol 9(12): 677. <https://doi.org/10.3390/polym9120677>