

## DAFTAR PUSTAKA

- Adicandra, R., & Estiasih, T. (2016). Beras Analog dari Ubi Kelapa Putih (*Discorea alata* L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 383–390.
- Agustia, F., Rukmini, H., Naufalin, R., & Ritonga, A. (2021). Pendugaan Umur Simpan Tiwul Instan Tinggi Protein yang Dikemas dalam Aluminium Foil dan Polietilen Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 27–32.
- Ahli Gizi ID. (2018a). *Informasi Nilai Gizi Beras Giling, Mentah*. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1/nilai-kandungan-gizi-beras-giling-mentah>.
- Ahli Gizi ID. (2018b). *Informasi Nilai Gizi Jagung Kuning*. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/16/nilai-kandungan-gizi-jagung-kuning-pipil-kering-mentah>.
- Allahyari, T., Rangi, N., Khosravi, Y., & Zayeri, F. (2011). Development and Evaluation of a New Questionnaire for Rating of Cognitive Failures at Work. *International Journal of Occupational Hygiene*, 3(1), 6–11.
- Amanda Rizki, D., Munandar, J. M., & Syaefudin Andrianto, M. (2013). *Analisis Persepsi Konsumen dan Strategi Pemasaran Beras Analog (Analog rice): Vol. IV* (Nomor 2).
- Amrozi, A. (2018). *Inovasi Produk Beras Tiruan Berbasis Sagu (Metroxylon sagu) (Kajian Proporsi Pati Sagu: Pati Jagung dan Konsentrasi Tepung Porang)*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ananingsih, V., & Hariwibowo, I. (2021). *Generasi Milenial Cinta Lingkungan*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Andika, A., Kusnandar, F., & Budiajnto, S. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Analog Multigrain Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 60–71.
- Anonim. (2022a). *Happy Tummy Beras Porang*. <https://www.tokopedia.com/happytummysby/happytummy-beras-porang-200gr-konjac-rice-shirataki-fukumi-instant>.
- Anonim. (2022b). *Nylon Vacuum Bag*. <https://wirastar.com/product/vacuum-bag/>.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2019). Beras Analog, Harapan, dan Tantangan Bagi Ketahanan Pangan Indonesia. *Kementerian Pertanian Badan Litbang Pertanian*. <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/3672/>
- Budi, F., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *Jurnal Pangan*, 22(3), 263–274.

- Budi, F., & Puspayana, I. (2019). Dampak Penggunaan Aditif Distilat Asam Lemak Minyak Sawit pada Organoleptik Beras Analog. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(3), 209–214.
- Budiastuti, D., & Bandur, A. (2018). *Validitas dan Reliabilitas Penelitian*. Bogor: Mitra Wacana Media.
- Cahyani, D. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Irut dan Tepung Mokaf dalam Pengolahan Mie Kering. *Media Agrosains*, 4(1), 41–47.
- Christy, P., & Ellyawati, J. (2014). Pengaruh Desain Kemasan (Packaging) pada Impulsive Buying. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Damat, D., Tain, A., Winarsih, S., Siskawardani, D., & Rastikasari, A. (2020). *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. Malang: UMM Press.
- Damayanti, R. (2016). Peningkatan Vigor Daya Simpan Empat Aksesori Benih Kacang Bambara (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.) melalui Tingkat Permeabilitas Kemasan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Darma, B. (2021). *Statistika Penelitian Menggunakan SPSS*. Bogor: Guepedia.
- David, W., & David, F. (2020). *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis*. Jakarta: Bpress.
- Dell’Isola, P. E., & Alphonse. (1997). *Value Engineering: Practical Applications*. RS Means. Kingston.
- Deputi Bidang Teknologi Agroindustri dan Bioteknologi. (2017). Mengapa pengidap diabetes dianjurkan konsumsi beras sagu? *BBC News Indonesia*. <https://www.bbc.com/indonesia/majalah-39251833>
- Ernawati, E., Heliawaty, & Diansari, P. (2018). Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu sebagai Alternatif dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 31–40.
- Farida, E., Kholidah, N., & Sarjono. (2020). Penerapan Pembelajaran Psikologi Warna untuk Meningkatkan Kemampuan Mahasiswa Dalam Memilih Warna pada Desain Kemasan Produk Prodi Manajemen FEB UNISMA. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi*, 10(1), 40–47.
- Finirsa, M., Warsidah, Sofiana, M., & Risiko. (2022). Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottonii*, Mocaf, dan Sagu. *Jurnal Oseanologia*, 1(2), 69–76.
- Fiqtinovri, S., & Lesmana, R. (2019). Karakteristik Organoleptik Beras Analog “Mosinggaja” dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Singkong Gajah (*Manihot utilissima*) dan Tepung Jagung Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59.

- Fitria, R., & Jurniati, N. (2021). *Panduan Sukses Kurasi Produk UMKM*. Sumatera Barat: Insan Cendekia Mandiri.
- Fukumi. (2022). *Produk Fukumi*. fukumi.co.id.
- Garaika, & Darmanah. (2019). *Metodologi Penelitian*. Lampung: CV Hira Tech.
- Guna, F., Bintoro, V., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadari Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88–92.
- Habullah, U., Surayya, L., Maharani, Z., & Qulub, A. (2019). Pewangian Beras dengan Oleoresin Pandan dan Dampaknya terhadap Indeks Glikemik. *Teknologi Pangan*, 13(1), 48–56.
- Hanas, D., Kriswiyanti, E., & Junitha, K. (2017). Karakter Morfologi Beras sebagai Pembeda Varietas Padi. *Indonesian Journal of Legal and Forensic Sciences*, 1, 23–28.
- Handajani, S., Sulandri, L., Purwidiani, N., & Zamroh, B. (2020). Study of Rice Analog from Cassava-Soybean Processed Product. *Advances in Social Science, Education, and Humanities Research*, 406, 287–297.
- Hariyanto, B., Cahyana, P., Putranto, A., Wahyuningsih, S., & Marsono, Y. (2017). Penggunaan Beras Sagu untuk Penderita Pradiabetes. *Jurnal Pangan*, 26(2).
- Hasan, I., Rosada, I., & Nurliani. (2022). *Preferensi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Beras Berdasarkan Kualitas Beras Medium dan Premium pada Pasar Tradisional di Kota Makassar*. 22(2), 231–236.
- Haya, M., Puspitojati, E., & Wijayanto, B. (2022). Pendugaan Umur Simpan Benih Padi (*Oryza sativa* L.) Varietas IR 64 dengan Berbagai Jenis Kemasan. *Agroscience*, 12(2), 102–117.
- Hendrayadi. (2017). Validitas Isi: Tahap Awal Pengembangan Kuesioner. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMBS)*, 2(2), 179–178.
- Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D., & Budijanto, S. (2014). Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 33(3), 87–94.
- Herlina, V. (2019). *Panduan Praktis Mengolah Data Kuesioner Menggunakan SPSS*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Hidayat, K., Nasikin, M. K., & Rakhmawati. (2021). Product Development of Corn Rice Using Value Engineering Method. *International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy*, 733, 1–8.
- Hidayat, T., Suptijah, P., & Nurjanah. (2013). Karakterisasi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) sebagai beras analog dengan penambahan sagu dan kitosan. *JPHPI*, 16(3), 268–277.
- Imelda, S. (2019). Faktor Faktor yang Mempengaruhi terjadinya Diabetes Melitus di Puskesmas Harapan Raya tahun 2018. *Scientia Journal*, 8(1), 28–39.

- International Diabetes Federation. (2021). *IDF Diabetes Atlas* (10 ed.). IDF Diabetes Atlas. USA.
- IPB Shop. (2022). *Fits - Beras Analog Jagung IPB 800 gr Gluten Free Cocok untuk Diet*.  
<https://ipbshop.ipb.ac.id/produk/beras-analog-jagung-ipb-800-gr-gluten-free-cocok-untuk-diet/>.
- Isnansetyo, A., & Nuringtyas, T. (2018). *Proceeding of the 1st International Conference on Tropical Agriculture*. Springer Nature. Switzerland.
- Iswahyuni, A. (2020). Analisa Desain Kemasan Stik Sukun (*Artocarpus Altili*) Menggunakan Metode Value Engineering. *Jurnal Teknik*, 18(2), 159–170.
- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan Pelabelan Pangan*. Malang: AE Publishing.
- Julien, O., & Barradas, S. (2017). FasTDesign Diagram: A New Engineering Design Model based on Technical and Design Functionalities of the Innovative Product. *International Journal of Innovations in Engineering and Technology*, 8(1), 318–324.
- Junarli, Tamrin, & Suharyatun, S. (2017). Pengaruh Penambahan Aroma Vanili terhadap Karakteristik Beras Analog Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu yang Diperkaya dengan Protein Ikan Lele. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 6(3), 181–188.
- Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamujaja, C. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–8.
- Kaihatu, T. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018a). *Epidemi Obesitas*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018b). *Hasil Utama Riskedas 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Pekan Sagu Nusantara 2020*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.  
<https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=4541>
- Kementrian Pertanian. (2019a). *Kandungan Gizi Tepung Sagu*.  
<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/87192/Kandungan-Gizi-Tepung-Sagu/>.
- Kementrian Pertanian. (2019b). *Tepung Mocaf dan Keunggulannya*.  
<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/93426/Tepung-Mocaf-Dan-Keunggulannya/>.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Principles of Marketing*. Pearson. United Kingdom.
- Latifah, M. (2021). Pengembangan Beras Analog dengan Penambahan Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Potensi Prebiotiknya. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Loebis, E., Junaidi, L., & Susanti, I. (2017). Karakteristik Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog. *Biopropal Industri*, 8(1), 33–46.
- Mandupessy, D. (2018). Pengembangan Kemasan Produk Mie Instan “Alamie” dengan Metode Value Engineering. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mardiah, Z., Rakhmi, A., Indrasari, D., & Kusbiantoro, B. (2016). Evaluasi Mutu Beras untuk Menentukan Pola Preferensi Konsumen di Pulau Jawa. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 35(3), 163–180.
- Maryani, A., Ratnasanti, D., & Pratiwi, S. (2019). Perbaikan Perancangan Alat Pengupas Mete Menggunakan Metode Value Engineering. *Journal of Industrial Engineering and Management*, 14(2), 82–91.
- Muhandri, T., & Kadarisman, D. (2012). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Muniarty, P., Marthiana, W., & Sudirjo, F. (2023). *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Murtiningrum, Roreng, M., Sarungallo, Z., Jading, A., & Watofa, M. (2013). Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan Plastik pada Beberapa Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan Drupa Buah Merah (*Pandanus conoideus* L) dan Kualitas Minyaknya. *Prosiding Semnas PATPI*.
- Mustofa, Rohmaniyati, A., Gani, I., Sampurno, B., Ardi, B., Limbu, Y., Fatima, F., & Hasanah, H. (2014). *Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan*. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya. Jakarta: Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya.
- Nafiah, A., Marwanti, S., & Widadie, F. (2015). Analisis Preferensi dan Kepuasan Konsumen terhadap Atribut Mutu Beras di Pasar Legi Surakarta. *AGRISTA*, 3(3), 371–380.
- Nanda, I. M. (2022). *Pengaruh Pengetahuan dan Kesadaran Kesehatan Konsumen terhadap Sikap dan Keinginan Pembelian Beras Analog*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ningrum, A. (2015). *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Malang: Penerbit Gunung Samudera.
- Noviasari, S. (2013). Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), 194–200.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Jurnal Pangan*, 26(1), 1–12.
- Novitasari, D., Hermawan, A., & Candra Sunarti, T. (2017). Pengembangan Produk Beras Analog untuk Meningkatkan Penerimaan Pasar. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), 152–160. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2017.27.2.152>
- Novrini, S. (2020). Mutu Beras Jagung Analog dengan Penambahan Beberapa Jenis Tepung. *Agriland Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(3), 267–271.

- Nurjaya, & Maulida, N. (2018). Tingkat Kesukaan Konsumen pada Atribut Beras Pandanwangi Murni Cianjur. *Agroscience*, 8(1), 1–15.
- Nurlina, Tamrin, & Sugianti, C. (2015). Pengaruh Waktu dan Konsentrasi Penambahan Zat Aditif Menggunakan Daun Suji (Pleomele Angustifolia) terhadap Karakteristik Beras Analog yang Diperkaya dengan Protein Ikan Tuna. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(3), 177–184.
- Nuryadi, Astuti, T., Utami, E., & Budiantara, M. (2017). *Dasar Dasar Statistik Penelitian*. Yogyakarta: Sibuku Media.
- Pasaribu, M., & Puspita, R. (2016). Tahap Informasi, Kreatif, dan Analisa pada Rekeyasa Nilai untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Hotel. *Industrial Engineering Journal*, 5(2), 46–51.
- Pauzy, D., & Risana, D. (2021). Pelatihan Keterampilan Mendesain Kemasan dan Branding dalam Penjualan Produk (Beras Setra Ramos) di Wilayah Ciawi Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 101–106.
- Pries, K., & Quigley, J. (2013). *Reducing Process Costs with Lean, Six Sigma, and Value Engineering Techniques*. CRC Press. New York.
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Supriyo, E., & Kusumayanti, H. (2019). Analog Rice Made From Cassava Flour, Corn and Taro for Food Diversification. *The International Conference on Energy, Environment, Epidemiology and Information System*, 1–4.
- Purwanti, N., & Ekawatiningsih. (2020). Nutrient and sensory analysis of analog rice made with arrowroot (*Maranta arundinaceae*) flour, germinated red kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L) flour, germinated white sorghum flour, and sago starch. *Food Research*, 1–6.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2021). Konsumsi Pangan Tahun 2021. *Kementerian Pertanian*, 12(1), 1–100.
- Putra, N. (2020). Analisis Jenis dan Desain Kemasan Snack Keripik Singkong terhadap Minat Beli Konsumen. *e-Jurnal Tata Boga*, 9(2), 701–707.
- Putri, Y., Wulandari, Y., & Widanti, Y. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Stik Ampas Tahu Substitusi Tepung Mocaf dan Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri*, 7(1), 49–58.
- Qosim, N., Qiram, I., & Rubiono, G. (2018). Pengaruh Modifikasi Pisau Pemotong dan Kecepatan Putaran terhadap Unjuk Kerja Mesin Pemipih dan Pemotong Adonan Mie. *Jurnal V-Mac*, 3(2), 24–27.
- Rahardjo, S. (2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: Deepublish.

- Rahmawati, S., Wahyuni, S., & Khaeruni, A. (2019). Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu termodifikasi: Studi Kepustakaan. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), 2096–2103.
- Rasyid, M., Yuliana, N., & Budijanto, S. (2016). Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Beras Analog Sorghum dengan Penambahan Rempah Campuran. *Agritech*, 36(4), 394–403.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan , Pub. L. No. 18 (2012).
- Riani, A., & Widyamurti, N. (2018). *Panduan Pendirian Usaha Desain Kemasan*. Surakarta: Badan Ekonomi Kreatif Universitas Sebelas Maret.
- Rizkiabdillah, M. (2017). Karakteristik dan Preferensi Konsumen terhadap Keputusan Membeli Beras Organik (Studi Kasus: Brastagi Supermarket Kota Medan). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Safarizki, H., & Lestari, M. (2020). Optimalisasi Kemasan Raos Eca dalam Peningkatan Promosi dan Nilai Jual Produk. *Surya Abdimas*, 4(2), 53–62.
- Santosa, H., Handayani, N., Fauzi, A., & Trisanto, A. (2018). Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Sukun Termodifikasi Heat Moisture Treatment. *Inovasi Teknik Kimia*, 3(1), 37–45.
- Sari, E., Vida, C., Diva, D., & Putri, D. (2022). Pembuatan Rice Paper Beras Merah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(2), 432–440.
- Septiani, V. (2021). Pengembangan Produk Beras Analog Menggunakan Metode Kansei dan Value Engineering. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setiarto, H. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Bogor: Guepedia.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyono, R., Wasi, A., Rahmawati, Y., & Taufany, F. (2021). Pra-Desain Pabrik Konnyaku dari Tepung Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Teknik ITS*, 10(2), 171–176.
- Sitanggang, F., & Sitanggang, P. (2021). *Buku Ajar Perilaku Konsumen*. Pekalongan: Nasya Expanding Management.
- Solimun, Fernandes, A., Nurjannah, & Akhrani, L. (2022). *Rancangan Pengukuran Variabel Angket dan Kuesioner (Pemanfaatan R)*. Malang: UB Press.
- Som, R. (1996). *Practical Sampling Techniques*. Marcel Dekker. New York.



- Srihari, E., Lingganingrum, F., Alvina, I., & Anastasia. (2016). Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena, dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 14–19.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif* (2 ed.). Bandung: Alfabeta.
- Sumardiono, S., Antoni, B., Nadila, Y., & Handayani, N. (2022). Physicochemical properties of novel artificial rice produced from sago, arrowroot, and mung bean flour using hot extrusion technology. *Heliyon*, 8, 1–9.
- Suryaningrum, T., Syamdidi, Asmanah, & Haryati, S. (2017). Karakteristik Cumi-Cumi Analog dari Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Menggunakan Berbagai Jenis Pati. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 11(2), 183–194.
- Suryati, L. (2015). *Manajemen Pemasaran: Suatu Strategi dalam Meningkatkan Loyalitas Pelanggan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2). <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Ulrich, K., & Eppinger, S. (2016). *Product Design and Development: Sixth Edition*. McGraw Hill Education . New York.
- Verma, J. P., & Salam, A. (2019). *Testing Statistical Assumptions in Research*. Wiley. USA.
- Waluyo, E., Yahya, & Perdana, A. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Malang: UB Press.
- Wibisono, D. (2003). *Riset Bisnis: Panduan bagi Praktisi dan Akademisi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67–76.
- Yusup, F. (2018). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmu Kependidikan*, 7(1), 17–23.
- Yuwono, S., & Zulfiah, A. (2015). Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1465–1472.