

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, M.S. (2012). *Jamur: Info Lengkap dan Kiat Sukses Agribisnis*. Jakarta: Agriflo (Penebar Swadaya).
- Adisarwanto, T. & Nurrohmah, F.A. (2014). *Kedelai Tropika: Produktivitas 3 ton/ha*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Agarwal, S., & Fulgoni, V.L. (2021). Nutritional impact of adding a serving of mushrooms to USDA Food Patterns – a dietary modeling analysis. *Food & Nutrition Research*, 65, 1-8.
- Alfirmansyah, A., Hidayat, K., Fakhry, M. (2022). Pengembangan Produk Bumbu Nasi Boran dengan Menggunakan Metode Value Engineering. *Prozima*, 6(1), 60-71.
- Apriyantono, A., Wiratma, E., Husain, H., Nurhayati, Lie, L., Judoamidjojo, M., Puspitasari-Nienaber, N.L., Budiyanto, S., Sumaryanto, H. (1996). Analysis of Volatiles of Kecap Manis (A Typical Indonesian Soy Sauce). In T. A.J., & D. Mottram, *Flavour Science Recent Development* (pp. 62-65). Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Budi, D. (2021). *Statistika Penelitian Menggunakan SPSS*. Bogor: Guepedia.
- Chandra, S. (2014). *Maximizing Construction Project And Investment Budget Efficiency with Value Engineering*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Darmawan, M.I., Kiptiah, M., Ilmannafian, A.G., Safitri, M. (2021). Pengembangan Atribut Produk Keripik Singkong Menggunakan Metode Value Engineering Berbasis Customer Oriented. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(1), 70-77.
- Dewi, Y.T., Ferichani, M., Utami, B.W. (2015). Analisis Positioning Product Kecap Manis Lombok Gandaria dan Implikasinya Terhadap Strategi Bauran Pemasaran (Studi Kasus di Kecamatan Jaten Kabupaten Karanganyar). *AGRISTA*, 3(3), 359-450.

- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bandung. (2023, April 2). *Informasi Bahan Pokok dan Bahan Penting*. Diambil kembali dari Perbandingan Harga Barang Pokok Kebutuhan Nasional: <https://sibapokting.bandungkab.go.id/komoditas/pasar>
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Purbalingga. (2023, April 2). *Sistem Informasi Manajemen Hasil Pengawasan (SIMHP) Kabupaten Purbalingga*. Diambil kembali dari Sistem Informasi Manajemen Hasil Pengawasan (SIMHP) Kategori Kedelai: <https://simhp.purbalinggakab.go.id/kategori/Kedelai2>
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Timur. (2023, April 2). *Sistem Informasi Ketersediaan dan Perkembangan Harga Bahan Pokok di Jawa Timur*. Diambil kembali dari Harga Rata-Rata Provinsi Jawa Timur di Tingkat Konsumen: <https://siskaperbapo.jatimprov.go.id/harga/tabel>
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY. (2023, April 2). *DPKP DIY*. Diambil kembali dari Database Harga Pangan: https://dpkp.jogjaprov.go.id/harga-pangan/list?HargaPanganSearch%5Btanggal%5D=&HargaPanganSearch%5Bid_komoditas%5D=12&HargaPanganSearch%5Bharga%5D=
- Egra, A., Kusuma, I.W., Arung, E.T. (2018). Kandungan Antioksidan pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Hutan Tropis*, 2(2), 105-108.
- Gibney, M.J., Macdonald, I.A., Roche, H.M. (2003). *Nutrition & Metabolism*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Ginting, E., & Yulifianti, R. (2014). Kualitas dan Preferensi Industri Terhadap Kecap dari Varietas Unggul Kedelai Hitam. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* (pp. 452-465). Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Griffin, A. dan Hauser, J.R. (1993). The Voice of Customer. *Marketing Science*, 12(1), 1-27.
- Haloho, J.D. & Kartinaty, T. (2020). Perbandingan Bahan Baku Kedelai Lokal dengan Kedelai Import Terhadap Mutu Tahu. *Journal TABARO*, 4(1), 49-56.

- Hapsari, L. (2017). *Pengembangan Produk Yoghurt Kedelai Hitam (Soygurt) Dengan Penambahan Konsentrat Stroberi*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Harmayani, E., Santoso, U., Gardjito, M. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hidayah, N. (2019). *Kualitas Penyedap Rasa Alternatif Kombinasi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dan Jamur Kuping (Auricularia polytricha) dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hulu, V.T. & Sinaga, T.R. (2019). *Analisis Data Statistik Parametrik Aplikasi SPSS dan Statcal*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Irawan, A. (2017). *Perancangan dan Pengembangan Produk Manufaktur*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Jayus, J., Rosyidawati, E.H., Purnomo, B.H. (2019). Akselerasi Produksi Moromi Menggunakan Inokulum *Pediococcus halophilus* FNCC 0033 dan *Zygosaccharomyces rouxii* FNCC 3008. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 148-155.
- Jiang, X., Peng, D., Zhang, W., Duan, M., Ruan, Z., Huang, S., Zhou, S., Fang, Q. (2021). Effect of aroma-producing yeasts in high-salt liquid-state fermentation soy sauce and the biosynthesis pathways of the dominant esters. *Food Chemistry*, 344.
- Khotimah, S. (2016). *Pengembangan Produk Yoghurt dari Sari Kedelai Menggunakan Metode Value Engineering*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Kristiandi, K., Lusiana, S.A., A'yunin, N.A.Q., Ramdhini, R.N., Marzuki, I., Rezeki, S. Erdiandini, I. (2021). *Teknologi Fermentasi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Kumar, K. & Ray, A.B. (2016). Development and shelf-life evaluation of tomato-mushroom mixed ketchup. *Journal of Food Science and Technology*, 53(5), 2236-2243.

- Ledo, M. (2020). Kandungan Protein Kecap Nira Lontar dengan Variasi Konsentrasi Tepung Tempe. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 5(2), 130-135.
- Li, X., Chen, G., Li, X., Yao, F. (2022). Three *Pleurotus* mushroom species cultivated in a mixed *Phragmites australis* substrate differ in nutrient utilization capacity. *Journal of Food Composition and Analysis*, 115, 1-7.
- Lioe, H.N., Apriyantono, A., Yasuda, M. (2012). Soy Sauce: Typical Aspects of Japanese Shoyu and Indonesian Kecap. In Y. Hui, *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology* (pp. 93-102). Boca Raton: CRC Press.
- Meutia, Y. (2015). Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), 147-156.
- Mudjajanto, E.S. dan Kusuma, F.R. (2005). *Susu Kedelai: Susu Nabati yang Menyehatkan*. Depok: PT AgroMedia Pustaka.
- Nasrul & Rozanya. (2017). Penerapan Metode Value Engineering Pada Proyek Pembangunan Asrama Putera Yayasan Tapuz Kota Pariaman. *Seminar Nasional Strategi Pembangunan Infrastruktur* (pp. 29-38). Padang: Institut Teknologi Padang.
- Pangestika, L.M.W., Lioe, H.N., Adawiyah, D.R., Suliantari, S., Melzer, G., Weinreich, B. (2021). Penggunaan Ekstrak Khamir Sebagai Nutrisi Tambahan Pada Fermentasi Moromi Kecap Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 1-12.
- Park, R. (1999). *Value Engineering: A Plan for Invention*. Florida: CRC Press LLC.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2021). Konsumsi dan Neraca Penyediaan-Penggunaan Kedelai. *Buletin Konsumsi Pangan*, 12(1), 32-43.
- Phat, C., Moon, B., Lee, C. (2016). Evaluation of umami taste in mushroom extracts by chemical analysis, sensory evaluation, and an electronic tongue system. *Food Chemistry*, 192, 1068-1077.
- Pramesti, G. (2016). *Statistika Lengkap Secara Teori dan Aplikasi dengan SPSS 23*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

- Purwaningsih, E. (2007). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Rahayu, E.S., Rahayu, S., Sidar, A., Purwadi, T., Rochdyanto, S. (2012). *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Sleman: Penerbit PT Kanisius.
- Risnawati dan Yusuf, M. (2019). Pertumbuhan dan Kualitas Produksi Dua Varietas Kedelai Hitam Akibat Pemupukan SP-36. *Agrium*, 22(1), 45-52.
- Riyanto, S. dan Hatmawan, A.A. (2020). *Metode Riset Penelitian Kuantitatif Penelitian di Bidang Manajemen, Teknik, Pendidikan dan Eksperimen*. Sleman: Penerbit Deepublish.
- Rohman, A. (2020). *ENSIKLOPEDI KEDELAI: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta: Penerbit Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia.
- Rosita, M., Hidayat, K., Maflahah, I. (2018). Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Peperek (*Leiognathus equulus*) Menjadi Ikan Peperek Crispy Menggunakan Metode Value Engineering. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(1), 15-25.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., Sudarmanto. (2020). *Analisis Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sardjono. (2016). *Teknologi Proses Fermentasi Kecap*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Septiani, V.P.R. (2021). *Pengembangan Produk Beras Analog Menggunakan Metode Kansei dan Value Engineering*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Shodiq, A.R.A.L., Priatna, W.B., Kusnadi, N. (2018). Perancangan Sistem Informasi Agribisnis Kedelai Berbasis Web di Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. *IPTEK-KOM*, 20(2), 121-136.
- Shoodiqin, D.M., Atrinawati, L.H., Sukmara, R.B. (2022). Peningkatan Penjualan Keripik Singkong Melalui Penambahan Variasi Rasa dan Peningkatan Desain Kemasan. *APTEKMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 24-29.
- Siagian, D. & Sugiarto. (2006). *Metode Statistika Untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Soekarto, S. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: IPB Press.
- Sombah, M. (2016). Studi Analisis Pelaksanaan Pekerjaan Pemancangan Dengan Metode Value Engineering pada Proyek Interchange Maumbi-Manado. *Jurnal Ilmiah Media Engineering*, 6(1), 448-462.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R dan D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumargo, B. (2020). *Teknik Sampling*. Jakarta Timur: UNJ PRESS.
- Sumarmi. (2022). *Potensi Pengembangan Kedelai di Indonesia*. Malang: Inara Publisher.
- Suprpti, M. (2005). *Kecap Tradisional*. Yogyakarta: KANISIUS.
- Surono, I. (2016). Ethnic Fermented Foods and Beverages of Indonesia. In J. Tamang, *Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia* (pp. 341-382). Sikkim: Springer India.
- Susanto, G.W.A. dan Nugraheni, N. (2018). Pengenalan dan Karakteristik Varietas Unggul Kedelai. *Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, 17-29.
- Susilawati, M.Y., Sutrisno, J., Utami, B.W. (2016). Analisis Brand Equity Kecap Bango dan Kecap ABC Terhadap Keputusan Pembelian di Supermarket Kota Surakarta. *AGRISTA*, 4(3), 70-81.
- Sutikarini, Anggrahini, S., Harmayani, E. (2015). Perubahan Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*, 8(6), 261-271.
- Suyantohadi, A. (2017). *Panduan Praktis: Aplikasi Pengembangan Center of Excellent Kedelai Lokal dalam Menunjang Pembangunan Pangan Lokal Indonesia*. Semarang: CV. Oxy Consultant.
- Tim Pengendali Inflasi Daerah Jawa Tengah. (2023, April 2). *Sistem Informasi Harga dan Produksi Komoditi*. Diambil kembali dari Perbandingan Harga Komoditas Kacang Kedelai Kuning Lokal: <https://hargajateng.org/>
- Top Brand Award. (2023, Januari 12). *Top Brand Index*. Diakses dari Komparasi Brand Index Kategori Makanan dan Minuman Sub Kategori Kecap Manis: <https://www.topbrand->

award.com/komparasi_brand/bandingkan?id_award=1&id_kategori=2&id_subkategori=40

- Ulrich, K.T. dan Eppinger, S.D. (2008). *Product Design and Development* (Vol. Fourth Edition). New York: McGraw-Hill.
- Ulya, M., Wasilah, Faridz, R. (2020). Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) Menggunakan Metode Value Engineering. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 119-127.
- Wibisono, D. (2002). *Riset Bisnis: Panduan Bagi Praktisi dan Akademisi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Widawati, L. & Sanjaya, K.A. (2019). Karakteristik Mutu Kecap Kepala Udang Dengan Variasi Volume Ekstrak Nanas dan Waktu Inkubasi. *Jurnal Aqroqua*, 17(2), 158-166.
- Wignyanto dan Hidayat, N. (2017). *Bioindustri*. Malang: UB Press.
- Winarno, F. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Younker, D. (2003). *Value Engineering: Analysis and Methodology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *AGROINTEK*, 12(1), 57-66.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., Utomo, J.S. (2018). Kedelai Sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *BULETIN PALAWIJA*, 16(2), 84-93.
- Zhou, X., Guo, T., Lu, Y., Hadiatullah, Li, P., Ding, K., Zhao, G. (2022). Effects of amino acid composition of yeast extract on the microbiota and aroma quality of fermented soy sauce. *Food Chemistry*(133289), 393.