

- Amanda, L., Yanuar, F., & Devianto, D. (2019). Uji Validitas dan Reliabilitas Tingkat Partisipasi Politik Masyarakat Kota Padang. *Jurnal Matematika Unand*, 8(1), 179–188.
- Ami, M. S., & Yuliana, A. I. (2020). *Makanan Tradisional Sebagai Media Pembelajaran Struktur Tumbuhan*. LPPM Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.
- Amri, A., Fatimah, F., & Inda, K. (2021). Rancangan Kemasan Camilan Akar Kelapa pada UD. Angsa Dua dengan Menggunakan Metode Value Engineering. *Industrial Engineering Journal*, 10(2). <https://doi.org/10.53912/Iej.V10i2.677>
- Anarghya, A. P., Kastaman, R., & Mardawati, E. (2021). Pengembangan Kemasan Nata De Coco Dengan Pendekatan Value Engineering. *Agrikultura*, 32(1), 16–26.
- Anoraga, S. B., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Wijanarti, S. (N.D.). *Pengembangan Potensi Desa Kakao: Implementasi Teknologi Tepat Guna Pada Pengolahan Cokelat Skala Kelompok Tani*. Guepedia.
- Asrul, N. A. M. (2022). *Fundamental Mikroplastik*. CV Jejak (Jejak Publisher).
- Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47.
- Basthomi, I., & Rahmawati, S. N. L. (N.D.). Urun Daya Masyarakat dalam Reaktualisasi Kipo Sebagai Jajanan Khas Kotagede Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 22(1), 37–48.
- Campbell, S., Greenwood, M., Prior, S., Shearer, T., Walkem, K., Young, S., Bywaters, D., & Walker, K. (2020). Purposive Sampling: Complex or Simple? Research Case Examples. *Journal of Research in Nursing*, 25(8), 652–661.
- Diputera, I. G. A. (2022). Application of Function Analysis Using Function Analysis System Technique (Fast) Diagram on Taman Sari Apartment Construction Project. *Journal of Applied Science, Engineering, Technology, And Education*, 4(1), 39–44.
- Faisal, D., Fathimahhayati, L. D., & Sitania, F. D. (2021). Penerapan Metode Kansei Engineering Sebagai Upaya Perancangan Ulang Kemasan Takoyaki (Studi Kasus: Takoyakiku Samarinda). *Jurnal Tekno*, 18(1), 92–109.
- Grove, S. K., Burns, N., & Gray, J. (2012). *The Practice of Nursing Research: Appraisal, Synthesis, And Generation of Evidence*. Elsevier Health Sciences.
- Hatibie, I. K. (2020). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Tulisan Ilmiah Pariwisata (Tulip)*, 2(1), 29–42.
- Herawati, H., & Muslikah, M. (2019). Pengaruh Promosi dan Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Sariayu Putih Langsung. *Kinerja*, 2(01), 17–35.
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label pada Kemasan Produk dan Pajak pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abdi*, 1(2).
- Irawati, D. Y., Singgih, M. L., & Syarudin, B. (2014). Integrasi Quality Function Deployment (QFD) dan Conjoint Analysis untuk Mengetahui Preferensi Konsumen. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 13(2), 618–640.

- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan Pelabelan Pangan: Packaging as A Product Communications*. AE Publishing.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging: Mengenal Metode, Teknik, & Strategi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Penerbit Andi.
- Kausar, A. (2020). A Review of High Performance Polymer Nanocomposites for Packaging Applications In Electronics and Food Industries. *Journal of Plastic Film & Sheeting*, 36(1), 94–112.
- Klimchuk, M. R., & Krasovec, S. A. (2013). *Packaging Design: Successful Product Branding from Concept to Shelf*. John Wiley & Sons.
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., & Utami, F. A. (2018). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Ugm Press.
- Lin, M.-C., Lin, J.-H., Lin, J.-Y., Lin, T. A., & Lou, C.-W. (2020). Plastic Packaging Materials of Laminated Composites Made of Polymer Cover Sheets and A Nonwoven Interlayer. *Journal of Sandwich Structures & Materials*, 22(7), 2287–2301.
- Litiloly, M. K. (2019). Studi Morfologi Kawasan Kotagede di Kota Yogyakarta: Perkembangan Pola Kawasan Kotagede dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. *Jurnal Arsitektur Komposisi*, 12(3), 211–224.
- Masruroh, N. A., & Bastian, I. (2018). *Akuntansi Manajemen Berbasis Desain*. UGM Press.
- Mawardi, I. (2019). *Proses Manufaktur Plastik dan Komposit: Edisi Revisi*. Penerbit Andi.
- Mohammadi, B., Pirsa, S., & Alizadeh, M. (2019). Preparing Chitosan–Polyaniline Nanocomposite Film and Examining Its Mechanical, Electrical, and Antimicrobial Properties. *Polymers and Polymer Composites*, 27(8), 507–517.
- Pratiwi, R. (2019). Pencantuman Komposisi Bahan pada Label Makanan Kemasan sebagai Hak Hukum di Kota Pekanbaru. *Jurnal Gagasan Hukum*, 1(01), 63–87.
- Qadrini, L., Ardiputra, S., & Seppewali, A. (2020). Bimbingan Teknis Olah Data dengan Spss 25 Untuk Para Pegawai Kantor Bkad Kabupaten Majene. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 9(3), 184–187.
- Rahardjo, S. T. (2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Deepublish.
- Rahma, D. (2016). *Analisis Value Engineering dengan Metode Zero-One Pada Proyek Pembangunan Gedung Laboratorium Komputer Kampus 3 Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta*.
- Septian, J., & Rahayu, W. P. (2014). Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Bogor. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 145–150.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Guepedia.

Silviana, S., Hardianto, A., & Hermawan, D. (2021). Analisis Redesain Alat Cetak Kue Satu dengan Metode Zero One dan Matrik Evaluasi. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (Ciastech)*, 259–268.

Singapurwa, N. M. A. S. (2022). *Sekilas Pangan Tradisional*. Scopindo Media Pustaka.

Soemitra, A., Kusmilawaty, S. E., Ak, M., & Tri Inda Fadhila Rahma, M. E. I. (2022). *Bisnis Souvenir, Pariwisata dan Perekonomian Daerah di Indonesia*. Merdeka Kreasi Group.

Suwitho. (2022). *Pengusaha Yang Sukses Pasti Menjaga Kepuasan Pelanggannya: Sebuah Monograf dari Sudut Pandang Manajemen Pemasaran*. Cv Pena Persada.

Utomo, C., Rahmawati, Y., Sulfiah Dwi Astarini, M. T., & Gita Widi Bhawika, M. M. T. (2021). *Monograf Manajemen Desain: Keputusan Desain Berbasis Nilai Edisi Revisi*. Deepublish.

Wahyudi, N. (2023). *Jangan Main-Main dengan Kemasan*. Elex Media Komputindo.

Wahyudi, N., & Satriyono, S. (2017). *Mantra Kemasan Juara*. Elex Media Komputindo.

Winarno F G, & Octaria Andieta. (2020). *Bahan dan Kemasan Alami Perkembangan Kemasan Edible*. Gramedia Pustaka Utama.