

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim I. 2017. *Karakteristik Kedelai sebagai Bahan Pangan Fungsional*. eBookPangan.com diakses pada tanggal 21 Desember 2015 pukul 13.43 WIB.
- Anonim II. 2017. *Kembang Tahu/ Yuba, Pekatan Protein Kedelai, Surimi dan Kamaboko, Kerupuk Udang, Terasi/ Petis*. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB.
- Anonim III. 2017. *Low Protein Foods List*. University of Washington PKU Clinic. USA.
- Anonim IV. 2017. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bank Indonesia. 2017. *BI Rate*. <http://www.bi.go.id/en/moneter/bi-rate/data/Default.aspx> diakses pada tanggal 20 Agustus 2017.
- Casanova, F.M. 1999. *ISO 9000 Standards: Quality as a Market Strategy*. Dalam FAL Bulletin #152, ECLAC. Issue No. 152, April 1999.
- De Muth, J.E. 2014. *Basic Statistics and Pharmaceutical Statistical Applications*. CRC Press. USA.
- Efendi, A. dan Eko Yudi Miranto. 2008. *Pengolahan dan Analisis Data dengan Microsoft Excel Suatu Pendekatan Aplikatif*. Jakarta: Salemba Infotek.
- Field, A. 2000. *Discovering Statistics Using SPSS for Windows: Advanced Techniques for the Beginner*. The Cromwell Press Ltd. Great Britain.
- Giatman, M. 2006. *Ekonomi Teknik*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Hamdi, A.S. dan E. Bahruddin. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif: Aplikasi dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hanafiah, K.A. 1991. *Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rajawali Press.

- Hastuti, S. 2014. *Pembuatan Daging Tiruan Murni (Meat Analog) sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produk*. Dalam Jurnal Seminar Nasional: Agribisnis dan Pengembangan Ekonomi Pedesaan I ISBN: 978-602-7998-43-8.
- Hutabarat, J. 1995. *Diktat Rekayasa Nilai (Value Ensgineering)*. Malang: Institut Teknologi Malang.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBook Pangan.com diakses pada tanggal 21 Desember 2015 pukul 21.06 WIB.
- _____. 2009. *Tepung, Konsentrat dan Isolat Protein Kedelai*. eBook Pangan.com diakses pada tanggal 22 November 2015 pukul 21.07 WIB.
- Kurniawan, A. 2009. *Belajar Mudah SPSS untuk Pemula*. Yogyakarta: Mediakom.
- Menkes. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Mohamed, A.A., P. Rayas-Duarte, R.L. Shogren dan D.J. Sessa. 2006. *Low Carbohydrates Bread: Formulation, Processing, and Sensory Quality*. Dalam Jurnal Food Chemistry 99 (2006) 686-692.
- Novadianti, R., M. Agus Eko Cahyono dan Dewi Choerun Nisa. 2015. *Subtitusi Tepung Umbi-Umbian dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Tawar*. Makalah Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”. Jawa Timur: tidak diterbitkan.
- Octavianto, Y. 2002. Skripsi : *Upaya Mencapai Keunggulan Bersaing Produk Roti Tawar di Pasaran melalui Pengembangan Produk dengan Pendekatan Value Engineering*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Park, R. J. 1999. *Value Engineering: A Plan for Invention*. CRC Press LLC. USA.
- Petsko, G.A. dan Dagmar Ringe. 2004. *Protein Structure and Function*. New Science Press Ltd. USA.
- Pomeranz, Y. dan J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. The Avi Publishing Company, Inc. USA.
- Pries, K.H. dan J.M. Quigley. 2013. *Reducing Process Costs with Lean, Six Sigma, and Value Engineering Techniques*. CRC Press LLC. USA.

- Raco, J.R. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif: Jenis, Karakteristik dan Keunggulannya*. Jakarta: Grasindo.
- Rahardjo, S. 2014. *Uji Validitas Data dengan Rumus Pearson*. Dalam <http://www.konsistensi.com/2013/03/uji-validitas-data-dengan-rumus-pearson.html> diakses pada tanggal 4 Januari 2016 pukul 18.00 WIB.
- _____. 2014. *Uji Reliabilitas Data dengan SPSS*. Dalam <http://www.konsistensi.com/2013/04/uji-reliabilitas-data-dengan-spss.html> diakses pada tanggal 4 Januari 2015 pukul 18.36 WIB.
- Rahman, S. 2010. Skripsi: *Formulasi Tepung Kentang Hitam (*Solenostemon rotundifolius*) dan Tepung Terigu terhadap Beberapa Komponen Mutu Roti Tawar*. Fakultas Pertanian, Universitas Mataram. NTB.
- Sadikin, J.Y., A. Suryandono dan Jumeri. 2015. *Pengembangan Tortila Berkalsium sebagai Alternatif Pangan Diet Casein Free-Gulten Free pada Industri Kecil dengan Metode Value Engineering*. Dalam *Jurnal Agritech*, Vol. 35, No. 2, Mei 2015.
- Santoso, S. 2010. *Statistik Multivariat*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Siagian, R.T.S. dan Medis Sejahtera Surbakti. 2015. *Analisis Awal Kelayakan Ekonomi dan Finansial dalam Perencanaan Monorel Kota Medan*. Dalam *Jurnal The 18th FSTPT International Symposium*, Unila, Bandar Lampung, August 28, 2015.
- Simmons, A.L., Kelly B. Smith, dan Yael Vodovotz. *Soy Ingredients Stabilize Bread Dough during Frozen Storage*. Dalam *Journal of Cereal Science* 56 (2012) 232-238.
- Singh-Ackbarali, D., dan R. Maharaj. 2014. *Sensory Evaluation as a Tool in Determining Acceptability of Innovative Products Developed by Undergraduate Students in Food Science Technology at The University of Trinidad and Tobago*. Dalam *Journal of Curriculum and Teaching* Vol. 3, No. 1; 2014.
- Singh, P., R. Kumar, S.N. Sabapathy dan A.S. Bawa. 2008. *Functional and Edible Uses of Soy Protein Products*. Dalam *Jurnal Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*.
- Suciningtyas, M. 2015. Skripsi: *Pengembangan Produk Rehydrated Nata De Coco*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Susenas. 2015. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia: Buku 1*. Jakarta: BPS.
- _____. 2016. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia: Buku 1*. Jakarta: BPS.
- _____. 2017. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia: Buku 1*. Jakarta: BPS.
- Wibisono, D. 2003. *Riset Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widodo, R., S.D. Harijanto dan D.A. Rosida. 2014. *Aspek Mutu Produk Roti Tawar untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg*. Dalam Jurnal Agroknow Volume 2 No. 1 Februari 2014 ISSN 2302-2612.
- Ulrich, K.T. dan S.D. Eppinger. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk Edisi Pertama*. Jakarta: Salemba Teknika.
- Utami, I.S. 2000. *Pengukuran Stalling dengan Forirograf untuk Menilai Kemunduran Roti Tawar*. Dalam Jurnal Agritech Vol. 20 No.2 halaman 73-78.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah: Manfaatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Zimmerman. 1982. *Value Analysis*. McGraw-Hill Inc. USA.