

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. *Mengenal Lebih Dalam Teknologi Pengolahan Biji Kakao*.
<http://agribisnis.deptan.go.id>. Diakses pada tanggal 8 Maret 2017 pukul 12.17.
- Anonim. 2006. *Pengujian Organoleptik (evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. <http://www.tekpan.unimus.ac.id>. Diakses pada tanggal 12 Maret 2018 pukul 12.44.
- Anonim. 2015. *VA In Depth: Function Analysis System Technique (FAST)*.
www.valueanalysis.ca. Diakses pada tanggal 29 September 2018 pukul 03.39 WIB.
- Alfindasari, D. 2017. *Teknik Sampling dalam Penelitian*.
<http://www.eurekapendidikan.com>. Diakses pada tanggal 10 Januari 2017 pukul 13.17.
- Arikunto, S. 1998. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aumatell, M.R. 2014. *Sensory Analysis in Quality Control: The Gin as an Example*. Universitat de Barcelona. Departemen Nutrisi dan Bromatologi. Spanyol
- Azkiyah, L. 2015. *Pengaruh Penambahan Gula Pasir pada Pengolahan Dodol Coklat*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Azwar, S. 2001. *Validitas dan Reliabilitas*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Basuki, K.H. 2014. *Dodol Kakao Legit dan Lezat Menjadi Peluang Bisnis*. Dalam
<http://www.kabarhandayani.com>. Diakses pada tanggal 30 Oktober 2017 pukul 18.09.



- Dinas Pariwisata. 2016. *Statistik Kepariwisataaan 2015*. Yogyakarta: Dinas Pariwisata DIY.
- Elias, E.G.S. 1998. *Value Engineering A Powerful Productivity Tool* dalam Jurnal Pergamon PII S0306-8352 (98) 00116-8.
- Fuad, M et al. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gaman, P.M. and K.B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi (Terjemahan oleh M. Gardjito; S. Naruki; A. Murdiati; Sarjono) Edisi Kedua*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Gautara., Soesarsono, W. 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB. Bogor.
- Hanna, Y. 2018. *Urutan Kadar Kemanisan dari 5 Jenis Gula, dari yang Paling Manis sampai yang Kurang Manis*. Dalam www.bobo.grid.id. Diakses pada tanggal 4 Oktober 2018.
- Hanifa, I.C. 2016. *Pengembangan Produk Tempe Dalam Meningkatkan Kepraktisan Melalui Penambahan Rasa Menggunakan Metode Value Engineering*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Peranian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hidayat, A. 2013. *Validitas dan Reliabilitas SPSS*. <http://www.statistikian.com>. Diakses pada tanggal 15 Maret 2018 pukul 08.25.
- Huang, H. 2015. *Uji ANOVA, Teori Satu Arah dan Dua Arah*. Dalam <http://www.globalstatistik.com>. Diakses pada 1 Januari 2019 pukul 07.14 WIB.
- ICCRI. 2017. *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia: Pengolahan Kakao*. <http://icri.net>. Diakses pada tanggal 27 Oktober 2017 pukul 10.21.



- Jogiyanto. 2008. *Pedoman Survei Kuesioner: Mengembangkan Kuesioner, Mengatasi Bias dan Meningkatkan Respon*. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomika dan Bisnis UGM.
- Kastaman, R. 1999. *Pengembangan Metodologi Rekayasa Nilai (Value Engineering) kasus pemilihan dan evaluasi rancangan traktortangan*. Disertasi. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2006. *Lebih Akrab dengan Kue Basah*. Dalam www.ebookpangan.com. Diakses pada tanggal 11 Desember 2018.
- Kusuma, T. Sari. 2015. Mutu Fisik Bahan Pangan. Dalam www.titisfahreza.lecture.ub.ac.id. Diakses pada tanggal 2 Maret 2018 pukul 16.48.
- Kusumah, F.C., R.R.A. Maheswari., Z. Wulandari. 2002. *Standardisasi Suhu Pemanasan Pada Proses Pengolahan Dodol Susu* dalam Media Peternakan Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Peternakan ISSN 0126-0472 Vol. 25 No.3.
- Labombang, M. 2007. *Penerapan Rekayasa Nilai (Value Engineering) pada konstruksi bangunan*. Jurnal SMARTek, Vol 5, No 3, Agustus 2017 : 147-156.
- Mc Ilvenn, H., Armstrong, G. 1996. *Sensory Analysis and The Food Industry : Can Computers Improve Credibility*. Jurnal Nutrition & Food Science ISSN 0034-6659 hal 36-40.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono., Fitriyono, A. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nuroso, A. 2013. *Pembuatan Dodol Susu* dalam Jurnal Teknologi Pangan ISSN 2301-4083 Vol. 2 No. 2.
- Pessoa, M. V. P., Luis, G. T. 2016. *The Lean Product Design and Development Journey: A Practical View*. Springer International Publishing. Switzerland.



- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan: Outlook Kakao* ISSN: 1907-1507. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Raharjo, S. 2014. *Cara Melakukan Uji Reliabilitas Alpha Cronbach's dengan SPSS*. Dalam www.spssindonesia.com. Diakses pada tanggal 21 September 2018 pukul 13.05 WIB.
- Rahayu, W.P., Siti N. 2012. *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Dalam www.repository.ut.ac.id. Diakses pada tanggal 17 Januari 2019 pukul 13.19 WIB.
- Rich, N., and M. Holweg. 2000. *Value Analysis Report Produced for the EC Funded Project INNOREGIO*. Lean Enterprise Research Centre. United Kingdom.
- Schiffman, H.R. 1996. *Sensation and Perception, an Integrated Approach*. Wiley. New York.
- Sitanggang, M.M. 2014. *Aspek Teknis dan Finansial Produksi Dodol Coklat*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Sugiharti, E. 2006. *Budidaya Kakao*. Bandung: Nuansa.
- Sugiyono. 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suparmoko, M. 1999. *Metodologi Penelitian Praktis (Untuk Ilmu-Ilmu Sosial, Ekonomi dan Bisnis) Edisi 4*. Yogyakarta: BPF .
- Suprpti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan: Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.



- Tjahjonoadi, S. 1989. *Value Engineering dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen Industri Pasca Sarjana ITB. Bandung.
- Ulrich, K.T., S.D. Eppinger. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk* (Diterjemahkan oleh Nora Azmi dan Iveline Anne Marie). Jakarta: Salemba Teknika.
- Vellas, F., L. Becherel. 2008. *Pemasaran Pariwisata Internasional: Sebuah Pendekatan Strategis* (Diterjemahkan oleh Indriati). Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Wahyono, B. 2012. *Pengertian dan Manfaat Atribut Produk*, dalam www.pendidikanekonomi.com. Diakses pada tanggal 21 Oktober 2017 pukul 11.25 WIB.
- Wahyudi, T., T.R. Panggabean., Pujiyanto (Ed). 2008. *Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Depok: Penebar Swadaya.
- Wahyuni, N. 2014. *Uji Validitas dan Reliabilitas*. Dalam qmc.binus.ac.id. diakses pada 21 September 2018 pukul 12.34 WIB.
- Wibisono, D. 2003. *Riset Bisnis Panduan Bagi Praktisi & Akademisi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.