

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y dan Rulyanti S.W. 2012. *Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Daya Saing Pada Sentra Industri Makanan Khas Bangka di Kota Pangkalpinang*. Jurnal Akuntansi Universitas Jember Vol.10 No.2.
- Anonim. 1996. *SNI 01-4311-1996 Kue Wingko*. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2016. *Peraturan Kepala BPOM 12 Tahun 2016*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Anonim. 2017. *Jumlah Penduduk menurut Kabupaten/Kota di D.I Yogyakarta (Jiwa)*. Diunduh pada <https://yogyakarta.bps.go.id/> Tanggal 18 Februrari 2019 pukul 10.15 WIB.
- Anonim. 2017. *Statistik Kepariwisataaan 2017*. Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Azad, N dan Maryam M. 2012. *The Impact of packaging on product competition*. Dalam *Journal Management Science Letters* Vol. 2 Hal. 2789-2794.
- Barbosa-Cánovas G.V., Fontana A.J Jr., Schmidt S.J., dan Labuza T.P. 2007. *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. Iowa: Blackwell & IFT Pr.
- Cahyorini, A dan Effy Z.R. 2011. *The Effect of Packaging Design on Impulsive Buying*. *Journal of Administrative Science & Organization* Vol. 18. No. 1.
- Coles, R., Derek M., dan Mark J.K. 2003. *Food Packaging Technology*. Blackwell Publishing Ltd. Britain.
- Dergibson, S. dan Sugiarto. 2006. *Metode Statistika*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Efendi, Z. 2007. *Penerapan Quality Function Deployment (QFD) untuk Peningkatan Kinerja Industri Kecil Bakso Sapi Berdasarkan Kepuasan Pelanggan*. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* Vol. 2 No. 2.
- Erwin, L.T. 2003. *Seri Makanan Favorit: Variasi Kue Wingko*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Farahin, A.B.A dan Erry Y.T.A. 2015. *Implementation of Functional Analysis Using Value Analysis Value Engineering (VAVE)*. *ARNP Journal of Engineering and Applied Sciences* Vol.10 No.21.
- Fathin, F.N. 2013. *Pengaplikasian Proses Termal dan Pengemasan Vakum untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Wingko Babat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Gage, W.L. 1967. *Value Analysis*. McGraw-Hill. London.
- Gunaratne, Nadeesha M., Sigfredo F., Thejani M. G., Damir D.T., Caroline F., Holiis A., Caludia G.V., dan Frank R.D. 2019. *Effects of Packaging Design on Sensory Liking and Willingness to Purchase: A Study Using Novel Chocolate Packaging*. Heliyon Journal Vol 5.
- Jay, J.J., Martin L., dan David A.G. 2005. *Modern Food Microbiology*. Springer. New York.
- Julianti, S. 2017. *A Practical Guide to Flexibel Packaging*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. Academic Press Ltd. New York.
- Klimchuck dan Sandra A.K. 2007. *Packaging Design*. John Wiley. New Jersey.
- Kotler, P dan Kevin L.K. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Lam H.S dan Andrew P. 2003. *Lipid Hydrolysis and Oxidation on the Surface of Milled Rice*. JAOCS Vol. 80 No. 2.
- Leber, M., Majda B., Marko M., dan Andrea I. 2014. *Value Analysis as an Integral Part of New Product Development*. Journal Procedia Engineering Vol. 69 Hal 90-98.
- Ma'arif M.S dan Hendri T. 2003. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Maflahah, I. 2012. *Desain Kemasan Tradisional Madura Dalam Rangka Pengembangan IKM*. Jurnal Agointek Vol.6 No.2.
- Nilsson, J dan Tobias O. 2005. *Packaging as a Brand Communication Vehicle*. Thesis of Lulea University of Technology.
- Priambodo, A.K. 2017. *Pengembangan Kemasan Ramah Lingkungan Produk Sambal dengan Metode Value Analysis*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Raharjo, S. 2017. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rahma, D., Widi H., dan Sugiyarto. 2017. *Analisis Value Engineering dengan Metode Zero-One pada Proyek Pembangunan Gedung Laboratorium Komputer Kampus 3 Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta*. E-Jurnal Matriks Teknik Sipil Vol.5 No.1.
- Rich, N and Matthias H. 2000. *Value Analysis Value Engineering*. Cardiff. Lean Enterprise Research Centre.
- Santoso, B., Daniel S., dan Rindit P. 2004. *Kajian Teknologi Edible Coating dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 15(3):239-244.

- Saroka, Walter. 2002. *Fundamentals of Packaging Technology*. Institute of Packaging Professionals. Reston.
- Setiadi, N.J. 2013. *Perilaku Konsumen: Perspektif Kontemporer pada Motif, Tujuan, dan Keinginan Konsumen*. Jakarta: Kencana.
- Sikorski, Z. dan Kolakowska, A. 2003. *Chemical and Functional Properties of Food Lipids*. CRC Press. Boca Raton.
- Steel, R.G.D dan Torrie J.H. 1980. *Principle and Procedures of Statistics: A Biometrical Approach*. McGraw-Hill. Singapore.
- Trisnawati, I.D., 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat*. E-journal. 4(2):67 – 76.
- Ulrich, K.T. dan Steven D.E. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Jakarta: Salemba Teknika.
- Umar, H. 2003. *Metode Riset Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyudi, R., Wahyu S., dan Nafis K. 2013. *Analisis Mutu Produk dan Kemasan Lempuk Durian (*Durio Zibethinus Sp*)*. Jurnal Industri 2(1):1-8.
- Wibisono, D. 2003. *Riset Bisnis: Panduan Bagi Akademisi dan Praktisi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuswohady. 2012. *Consumer 3000 Revolusi Konsumen Kelas Menengah Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka.