

DAFTAR PUSTAKA

- Al Assaf, A.F.. 2003. *Mutu Pelayanan Kesehatan: Perspektif Internasional*. Jakarta: Penerbit buku kedokteran EGC.
- Anggraeni, M; Arie D.; Yuniar. 2013. Rancangan Meja Dapur Multifungsi menggunakan Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*. Vol 1, No 2, Halaman: 159-169
- Anonim. 2020. Risiko Dibalik Kemasan Vakum. Diakses dari www.seafast.ipb.ac.id. Pada 10 Maret 2020, pukul 09.00 WIB.
- Anonim^a. 2019. *Kelautan dan Perikanan : Tingkat Konsumsi Ikan*. Diakses dari http://bappeda.jogjapro.go.id/dataku/data_dasar/index/558-tingkat-konsumsi-ikan. Pada 5 Maret 2019, pukul 10.30 WIB.
- Anonim^b. 2019. *Aplikasi Dataku Daerah Istimewa Yogyakarta: Perikanan Tangkap Laut*. Diakses dari http://bappeda.jogjapro.go.id/dataku/data_dasar/cetak/132-perikanan-tangkap-laut . Pada 5 Maret 2019, pukul 10.45 WIB.
- Anonim^c. 2019. *Produksi Ikan Tinggi, Namun Konsumsi Ikan masyarakat DIY Rendah*. Diakses dari www.kkp.go.id pada 5 Maret 2019, pukul 11.30 WIB.
- Anonim^d. 2019. *Perhitungan Angka Konsumsi Ikan Nasional*. Diakses dari <https://kkp.go.id/artikel/8227-faq-tentang-penghitungan-angka-konsumsi-ikan-nasional> pada 18 Maret 2019, pukul 7.30 WIB.
- Anonim^e. 2019. *Tentang Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan*. Diakses dari <https://kkp.go.id/artikel/8225-faq-tentang-gerakan-memasyarakatkan-makan-ikan-gemarikan> pada 18 Maret 2019, pukul 8.00 WIB.
- Anonim^f. 2019. *Badan Pengawas Obat dan Makanan: Plastik Sebagai Kemasan Pangan*. Diakses dari <http://ik.pom.go.id/> pada 19 Oktober 2019, pukul 10.30 WIB
- Anonim^a. 2018. *Pengemasan Bahan Pangan*. Diakses dari www.tekpan.unimus.ac.id 14 September 2018 Pukul 10.00 WIB.
- Anonim^b. 2018. Peraturan Badan pengawas obat dan makanan nomor 31 tahun 2018 tentang label olahan pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Anonim. 2015. *ISO 16355-1:2015 (E): General Principles And Perspective of Quality Function Deployment, First Edition*. International Standard Organization. Switzerland

- Anonim. 2013. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 7756:2013 Tentang Siomay Ikan*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim^a. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Anonim^b. 2012. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta: Presiden Republik Indonesia.
- Anonim. 2006. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2354.4-2006 Cara Uji Kimia Bagian-4: Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1999. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan*. Jakarta: Presiden Republik Indonesia.
- Arif, A.. 2016. Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Jurnal Informatika Pertanian*. Volume 2, No 2, Halaman: 189-198
- Chen, Mo; Yuan W.; Shijui Y.2014. Effect of Temperature and Humidity to The Barrier Properties of Biaxially-Oriented Polypropylene and Polyvinyl Alcohol Films. *Journal of Applied Packaging Research*. Vol 6, No 1, page: 40-48
- Dias, C.L.; Tapio Ala-Nisilla, Jirasak W.; Lipo V.; Martin G. Mikko K.. 2010. The Hydrophobic Effect and Its Role in Cold Denaturation. *Jurnal Cryobiology*. No 60, Halaman: 91-99.
- Ekawati, Y dan Filemon W.. 2017. Perencanaan Proses Produksi Kemasan Sirup Wortel Menggunakan Metode Quality Function Deployment. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. Vol 5, No 2, halaman: 104-111.
- Franceschini, F. 2002. *Advanced Quality Function Deployment*. CRC Press. Washington D.C.
- Hariyadi, Purwiyatno. 2007. Teknologi Proses Pembekuan Pangan. *Dalam Food Review Indonesia*. Vol II, No 7, Juli 2007.
- Hendrasty, H.K. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Hendryadi. 2017. Validitas Isi: Tahap Awal Pengembangan Kuesioner. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis*. Vol 2, No 2, halaman : 169-178.
- Jenkins, W.A. dan James P.H.. 1991. *Packaging Food with Plastics*. Technomic. Pennsylvania.

- Julianti, S. 2017. *A Practical Guide to Flexible Packaging*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Kahiatu, T. S.. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Klimchuck, M.R. dan Sandra A.K. 2006. *Packaging Design: Successful Product Branding from Concept to Shelf*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Kurniaini, L., 2017. *50 Ide Bisnis Bermodal 50 Jutaan*. Yogyakarta: Stiletto Book.
- Leber, M; Majda B.; Marco M.; Andrea I.. 2014. Value Analysis as an Integral Part of New Product Development. *Procedia Engineering*. No 69. Halaman: 90-98.
- Lopez, C.F.; Darst R.K., Rossky P.J.. 2008. Mechanistic Elements of Protein Cold Denaturation. *The Journal of Physical Chemistry*. Vol 19, No 112, halaman: 5961-5967.
- Maulidina; Agnita Y.; Fahmi S.. 2014. Aplikasi Quality Function Deployment (QFD) untuk Meningkatkan Mutu Pelayanan Jasa Bank Syariah Mandiri Limun, Gajah Mada, dan Petisah. *Jurnal Bisnis Administrasi*. Volume 03, No. 02, Halaman: 42-46.
- Mehas, K.Y. dan Sharon L.R.. 2006. *Food Science: The Biochemistry of Food and Nutrition*. Mc Graw Hill and Glencoe. California
- Mufreni, A.N.F. Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan, dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*. Volume 2, Nomor 2, halaman: 48-54.
- Mukhtar, S dan Muchammad Nurif. 2015. Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosio Humaniora*. Vol 8, No 2.
- Murtiningrum, Malthelda R; Zita L; Abadi J; Melani W. 2013. Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan Plastik Pada Beberapa Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Drupa Buah Merah (*Pandanus conoldeus* L) dan Kualitas Minyaknya. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*, 26-29 Agustus 2013.
- N, Azhari F.D.; Budi P.; Muhammad I.. 2015. Usulan Perbaikan Kemasan Produk Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* Pada Usaha Tahu Kinanti. *E-Prosiding of Eengineering*. Vol 2, No 2.
- Nugroho, B.S; Djumiadi; Ani R. 2016. Pengembangan Penilaian Kinerja Menggambar Teknik Potongan Di SMK pada Kurikulum 2013. *Journal of Education Research and Evaluation*. Vol 5, No 1.

- Pramono, GR.R.; Muhammad I.; dan Sari W.. 2015. Design Improvement of Packaging of Kerupuk Strawberry Kencana Mas Using Quality Fuction Deployment Method. *e-Prosiding of Engineering*. Vol 2, No 1.
- Purnomowati, I; Diana H.; Cahyo S.. 2008. *Aneka Kudapan Berbahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta : Andi Offset
- Sabarisma,I; Satria B.A.; Ika R.R. 2017. Analisis Umur Simpan Bubuk Kakao Dalam Kemassan Plastik *Standing Pouch* Menggunakan Pendekatan Model Arrhenius. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*. Vol 1, No 1. Halaman:43-49
- Sarwono, J. 2006. *Analisis data penelitian menggunakan SPSS*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sucipta, I Nyoman; Ketut S.; Pande K.D.K.. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sulfiani; Andi S. dan Amrinah M.. 2017. Pengaruh lama dan Suhu Pengemasan dengan Menggunakan Metode Pengasapan Panas terhadap Mutu Ikan Lele Asap. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 3, Halaman: S93-S101
- Sunyoto, D. 2013. *Uji Khi Kuadrat dan Regresi untuk Penelitian*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suprayitno, E dan Titik D.S.. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang: UB Press.
- Turan, D; C. Stramm; Sven S.; Gurbuz G. 2017. Gas Permeabilities of Polyurethane Films for Fresh Produce Packaging: Response of O₂ Permeability to Temperature and Relative Humidity. *Polymer Testing Journal*. No 59, Page: 237-244
- Ulrich, K. T. dan Steven D. E. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Jakarta: Salemba Empat
- Widi, R.. 2011. Uji Validitas dan Reliailitas dalam Penelitian Epidemiologi Kedokteran Gigi. *Jurnal Stomatognatic*. Vol 8, No 1, Halaman : 27-34.