

## DAFTAR PUSTAKA

- Admaja, A.F.S. 2013. *Studi Kesiapan Direktorat Standardisasi Dalam Menerapkan SNI ISO/IEC 17065*. Buletin Pos dan Telekomunikasi Vol. 11, No. 3.
- Aksorn, T dan Hadikusumo B. H. W. 2012. *Gap Analysis Approach for Construction Safety Program Improvement*. Journal of Construction in Developing Countries. Vol. 12, No. 1.
- Anggraeni, M., Arie D., Yuniar. 2013. *Rancangan Meja Dapur Multifungsi Menggunakan Metode Quality Function Deployment*. Jurnal Online Institut Teknologi Nasional Vol. 1 No. 2.
- Anwar, S., Jasril, Yunizurwan, Ira R.P. 2014. *Penerapan Metode Quality Function Deployment untuk Peningkatan Kualitas Produk Coklat Lokal*. Seminar Nasional teknik Industri BKSTI.
- Ashish, S., Kumari S., Raghavendra R.S., Kumar S., dan Rajendra N. 2012. *Rumput gandum: An Alternative Household Nutritional Food Security*. International Research Journal of Pharmacy 1(1).
- Azwar, S. 2000. *Penyusunan Skala Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 tentang Pengawasan Klaim dan Label dalam Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.
- Chauhan, M. 2014. *A Pilot Study on Wheat Grass Juice for Its Phytochemical, Nutritional, and Therapeutic Potential on Chronic Diseases*. International Journal of Chemistry Studies; 2(4): 27-34.

- Chen, M.F. 2009. *Attitude toward Organic Foods among Taiwanese as Related to Health Consciousness, Environmental Attitudes, and The Mediating Effects of a Healthy Lifestyle*. British Food Journal, (Online), 111 (2).
- Cohen, L. 1995. *Quality Function Deployment: How to Make QDF Work for You*. Addison-Wesley Publishing Company. USA.
- Ensminger, A. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia Volume 1 2nd Edition*. CRC Press LLC. Boca Raton.
- Halog, A. 2002. *Selection of Sustainable Product Improvement Alternatives*. Disertasi. Universitas Fridericiana. Jerman.
- Harijanto, B dan Yuri A. 2014. *Sistem Informasi Pengukuran Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Politeknik Negeri Malang)*. Jurnal ELTEK Vol 12 No 2: 45-46.
- Hui, Yiu H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 1*. Taylor & Francis Group. Boca Raton.
- Imeson AP. 2000. *Carrageenan: Handbook of Hydrrocolloids*. CRC Press. New York.
- Keillor, B. 2007. *Marketing in the 21<sup>st</sup> Century*. Praiger Publisher. USA.
- Kotler, P dan Gary A. 2003. *Dasar-dasar Pemasaran Jilid 1 Edisi Kesembilan*. Jakarta: PT. Indeks Gramedia.
- Laksmi, R. 2012. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Telur Rebus*. Animal Agriculture Journal 1(1): 453-460.
- Mardiana, H.I. 2007. *Pembuatan Jelly Drink Wortel (*Daucus carota* L) Kajian Kombinasi Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent (Agar dan Karaginan)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Mujoriya, R dan Ramesh B.B. 2011. *A Study on Wheat Grass and Its Nutritional Value*. Journal of Food Science and Quality Management Vol 2: 5-7.
- Pamungkas, A, dkk. 2014. *Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown) sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Jurnal Gizi dan Pangan 9(3).
- Permana, R. 2013. *Skripsi Desain Produk Holder Connector VGA Dengan Quality Function Deployment (QFD)*. Fakultas Teknik-Universitas Widyatama, Bandung.
- Prameswari, B. 2009. *Hubungan Antara Consumer Information Exposure, Product Knowledge, Dan Impulse Purchasing Behavior Terhadap Minuman Ready To Drink (RTD) Di Indonesia*. Tesis. UI. Depok.
- Pranajaya, D. 2007. *Pendugaan Sisa Umur Simpan Jelly drink di Pasaran*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Rachman, A. 2005. *Pengaruh Penambahan Karaginan dan Agar-Agar pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik "Jelly Drink" Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahman, A dan Heri S. 2012. *Analisis Kepuasan Pelanggan pada Pekerjaan Reparasi Kapal dengan Metode Quality Fuction Deployment (QFD)*. Jurnal Teknik ITS 1(1).
- Rahman. 1992. *Produksi Metabolit Primer*. Jakarta: Penerbit ARCAN.
- Restiana, N.I., Wignyanto, Arie F.M. 2013. *Pembuatan Jelly Drink Filtrat Kulit Pisang Candi (*Musa acuminata*) (Kajian Penambahan Konsentrasi Karaginan dan Agar-Agar)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Ulrich, K.T dan Steven D.E. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Jakarta: PT Salemba Teknika.
- Saputra, P.I. 2007. *Sifat Kimia dan Viskositas Jelly drink Berbahan Baku Yogurt Probiotik Selama Penyimpanan*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Suharsimi, A. 2005. *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugiyono. 2012. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyawati, H. dan Juwari. 2005. *Penerapan Quality Function Deployment untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di Restoran Boyong Kalegan*. Jurnal AGROSAINS, 18 (1) Januari, hal. 55-66
- Suryaningrat, I.B., Djumarti, Eka R., Indah K. 2010. *Aplikasi Metode Quality Function Deployment (QFD) untuk Peningkatan Kualitas Produk Mie Jagung*. AGRITECH Vol. 04 No. 1.
- Tjiptono, F. 2007. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Webb, J.R. 2002. *Understanding and Designing Marketing Research*. Thomson Learning. London.
- Yanto, T. 2014. *Pengembangan Kewirausahaan Jelly Drink Basis Nira Kelapa: Solusi Lapangan Kerja di Kecamatan Kutasari Purbalingga*. Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian dan Pengabdian LPPM UMP.