

## DAFTAR PUSTAKA

- \_\_\_\_\_, 1996. *SNI 01-4317-1996*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim 1. 2013. *Zat Warna Biru Paling Berbahaya Bagi Kesehatan* dalam <http://health.liputan6.com/read/490812/zat-warna-biru-pada-makanan-paling-berbahaya-bagi-kesehatan> diakses pada Rabu, 29 Juni 2016 pukul 14.13 WIB.
- Anonim 2. 2008. *Jajanan Sekolah 90 Persen Tidak Layak* dalam [http://www.anisfuad.com/2008/09/jajanan-sekolah-90-persen-tidak-layak\\_20.html](http://www.anisfuad.com/2008/09/jajanan-sekolah-90-persen-tidak-layak_20.html) diakses Rabu, 29 Juni 2016 pukul 15.38 WIB.
- Anonim 3. 2015. *Makan Getuk 53 Karyawan RS dan Tamu Hotel Keracunan* dalam <http://news.liputan6.com/read/2233203/makan-getuk-53-karyawan-rs-dan-tamu-hotel-keracunan> diakses pada Rabu, 29 Juni 2016 pukul 15.44 WIB.
- Akao, Y. 1990. *Quality Function Development : Integrating Costumer Requirements into Product Design*. Cambridge. Productivity Press.
- Amrullah. 2004. *Analisa Bahan Pakan*. Makassar : Universitas Hasanudin.
- Arikunto, Suharsini. 2010. *Prosedur Penelitian- Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Brennan, J.G. 2006. *Food Processing Handbook*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA. Weinheim.

Bitta, D., Loudon, D.L. 1993. *Consumer Behavior: Concepts and Application*.

Mc.Grow-Hill, Inc. Singapore.

Churchill, Jr., Gilbert, A. 2005. *Dasar-Dasar Riset Pemasaran Edisi Keenam Jilid*

*1, Alih Bahasa : Andrianti, Dwi Kartini Yahya, Emil Salim*. Jakarta :

Erlangga.

Cross, N. 1994. *Engineering Design Methods : Strategies for product design, 2nd*

*ed.* John Wiley & Sons. England.

da Silva, F.L., Escribano-Bailón, M.T., Pérez Alonso, J.J., Rivas-Gonzalo, J.C.,

dan Santos-Buelga, C. 2007b. *Anthocyanin pigments in strawberry*. *LWT -*

*Food Science and Technology*, 40: 374–382.

Dewa. 2011. *Aspek, unsur, dan penilaian organoleptik yang berhubungan dengan*

*pencicipan dan penciuman*. [http://dewabarista.blogspot.com/p/aspek-](http://dewabarista.blogspot.com/p/aspek-unsur-danpenilaian-organoleptik.html)

[unsur-danpenilaian-organoleptik.html](http://dewabarista.blogspot.com/p/aspek-unsur-danpenilaian-organoleptik.html). [12 September 2015].

Gossinger, M., Moritz, S., Hermes, M., Wendelin, S., Scherbichler, H., Halbwirth,

H. 2009. *Effects of processing parameters on colour stability of*

*strawberry nectar from puree*. *Journal of Food Engineering*, 90: 171–178.

Ghozali, I. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariat Dengan Program SPSS, Edisi*

*Keempat*. Semarang : Penerbit Universitas Diponegoro.

Hasanah, N.A. 2011. *Makalah Pewarna Makanan*. Bandung : UPI.

Indriati, N., Andayani, F., 2012. *Pemanfaatan Angkak Sebagai Pewarna Alami*

*pada Terasi Udang*. Jakarta Pusat. JPB Perikanan Vol. 7 No. 1 Tahun

2012 : 11-20.

Kementrian Pertanian. 2014. *Rencana Strategis Kementrian Pertanian 2015-1019*. Jakarta : Kementrian Pertanian.

Kementrian Kesehatan. 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/MENKES/PER/IX/88 Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta : Kemenkes.

Kotler, P., Keller, K.L. 2006. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : PT Indeks.

Kusumawati, T. H., Suranto, Setyaningsih, R. 2005. *Kajian Pembentukan Warna pada Monascus-Nata Kompleks dengan Menggunakan Kombinasi Ekstrak Beras, Amapas Tahu dan Dedak Padi sebagai Media*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

Lee, T.A., Sci, B.H., Counsel. 2005. *The Food From Hell: Food Colouring. The Internet Journal of Toxicology*. Vol 2 no 2. Queers Network Research. Cina.

Lounsbury, J. W., Fisher, L. A., Levy, J. J., & Welsh, D. P. 2006. *An Investigation of Character Strengths in Relation to Academic Success of College Students*. Individual Differences Research , 52-69.

Marzuki, P. F. 2011. *Rekayasa Nilai : Konsep dan Penerapannya di dalam Industri Konstruksi*. Bandung : Fakultas Teknik Sipil dan Lingkungan.

Miles, L. D. 2002. *Techniques of Analysis and Engineering*. Mc. Graw-Hill. New York.

Mulyono.2000. *Metode Analisis Proksimat*. Jakarta : Erlangga.

- Nagamachi, 1995, *Kansei Engineering : A New Ergonomic Consumer Oriented Technology for Product Development*. International Journal of Industrial Ergonomics Vol.15 (1995) 3-11, Japan.
- Palungkun, R. 2006. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta : Panebar Swadaya.
- Restantin, N. Y. 2012. *Desain Prototipe Meja dan Kursi Pantai Portabel dengan Integrasi Pendekatan Ergonomi, Value Engineering, dan Kansei Engineering*. Dalam Jurnal Teknik Industri, Vol. 14. No.1.
- Riduwan, Akdon. 2005. *Rumus dan Data Dalam Aplikasi Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Rienoviar., Nashrianto, H. 2010. *Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela*. Progam Studi Farmasi, Universitas Pakuan Bogor. Jurnal Teknik Industri, Vol. 23, No.1.
- Ryan, M. 2008. *Laporan Pengolahan Nata De Coco*. Dalam Skripsi Strategi Pengembangan Usaha Kecil pada Empat Perusahaan *Nata de coco* di Kabupaten Cianjur karya Ita Fusfitawati. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Sadikin, J. Y., Suryandono, A., Mangunwikarta, J. 2015. *Pengembangan Tortila Berkalsium Sebagai Alternatif Pangan Diet Casein Free-Gluten Free pada Industri Kecil dengan Metode Value Engineering*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Jurnal Agritech, Vol. 35, No.2.
- Salman, M. 2013. *Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian & Perikanan*. Jakarta : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

- Sari, N.P. 2011. *Pengembangan Produk Nata De Cassava dalam Kemasan Menggunakan Metode Value Engineering Berdasarkan Kansei Word*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Suciningtyas, M., 2015. *Pengembangan Produk Rehydrated Nata de Coco*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.
- Susanti, L. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Tapioka*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Syah, D, dkk. 2005. *Manfaat Dan Bahaya Tambahan Pangan*. Bogor : Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Stintzing, F.C., Schieber, A. and Carle, R. 2002. *Betacyanins in Fruit from Red-Purple Pitaya, Hylocereus polyrhizus (Weber) Britton and Rose*. Food Chemistry 77: 101-106.
- Ulrich, K.T., Eppinger, S. D. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Salemba Teknika. Jakarta.
- Ushada, M dan H. Murase. 2009. *Design of Customisable Greening Material Using Swarm Modelling*. *Biosystems Engineering* (Impact Factor: 0,917). 104(2): 169- 183.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Winarno, F.G. 1996. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zhang, Y., H.P, Wang, and C. Zhang. 1999. *Green QFD – II: life cycle approach for environmentally conscious manufacturing by integrating LCA and LCC into QFD matrices*. International Journal Production Research. Vol. 37, pp 1075 –1091.

Zimmerman, LW and Hart, GD. 1982. *Value Engineering, A Practical Approach for Owner, Designers and Contractors, Edisi 14*. Van Nostrand Reinhold Company. New York.