

DAFTAR PUSTAKA

- A, Yuyun & Delli G. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Adhitiasari, D. 2015. *2015, RI Masih Defisit Produksi Kedelai 1,5 Juta Ton*. Dalam <http://finance.detik.com/read/2015/07/04/092959/2960212/4/2015-ri-masih-defisit-produksi-kedelai-15-juta-ton>. Diakses pada tanggal 13 Mei 2016.
- Arpah, M. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- BPS. 2016. *Produksi Kedelai Menurut Provinsi (Ton)*. Dalam <http://bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/871>. Diakses pada tanggal 13 mei 2016.
- BSN. 2000. *Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat (SNI 01-2886-2000)*. Dalam http://www.bsn.or.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf. Diakses pada tanggal 16 Desember 2014.
- Buckle, K.A, Edwards R.A, Fleet G.H, & Wooton M. 1985. *Ilmu Pangan, penerjemah Hari Purnomo*. Jakarta: UI-Press.
- Budijanto, S., dkk. 2010. *Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Dalam Jurnal Teknologi Pertanian. 11 (2), 71-77.
- Brooker, D.B., F.W. Bakker-Arkem dan C.W. Hall. 1982. *Sorption Equilibrium Moisture Contents of Wheat Kernel and Chatt*. Trans Of The ASAE. 25 (4) : 1086.
- Coles, R, *et.al*. 2003. *Food Packaging Technology*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Dell'Isola, A. 1997. *Value Engineering: Practical Applications...for Design, Construction, Maintenance & Operations*. RS Means, Inc. USA.
- DeMan, J.M. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. Bandung : Penerbit ITB.
- Dhany, R.R. 2015. *RI Impor Kedelai dari AS Hingga Malaysia*. Dalam <http://finance.detik.com/read/2015/09/25/092130/3027811/4/ri-impor-kedelai-dari-as-hingga-malaysia>. Diakses pada tanggal 13 Mei 2016.

- Ellis, M.J. 1994. *The Methodology of Shelf Life Determination. Dalam Shelf Life Evaluation of Foods. C.M.D. Man and A.A.D. Jones. P. 27.* Blackie Academic and Professional Inc. London.
- Fellows, R. 1990. *Construction Management.* B.T Batsfer, Ltd. London.
- Fennema, O.R. Editor. 1996. *Food Chemistry, 3 ed.* Marcel Dekker. New York
- Gruenwald, G. 1992. *Seri Pemasaran dan Promosi Pengembangan Produk Baru.* Jakarta: PT Elex Media Komputindo, Kelompok Gramedia Anggota IKAPI.
- Han, Jung H. 2014. *Innovations in Food Packaging Second Edition.* Elsevier.Ltd. USA.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan.* Ungaran: BPTP Jawa Tengah.
- Indah, H. D. 2011. *Skripsi Pendugaan Umur Simpan Produk Cone Es Krim dengan Metode Akselerasi Model Kadar Air Kritis.* Skripsi Institut Pertanian Bogor : tidak diterbitkan.
- Indraswari, C.H. 2003. *Kerupuk Puli Masa Kini.* Yogyakarta : Kanisius.
- Jamaluddin, dkk. 2011. *Model Matematika Optimasi Untuk Perbaikan Proses Penggorengan Vakum Terhadap Tekstur Keripik Buah.* Jurnal Teknik Industri. 12 (1), 82–89. Dalam <http://citation.itb.ac.id/>. Diakses pada tanggal 21 April 2015.
- Julianti, E & Mimi N. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan.* Medan: Fakultas Pertanian, USU.
- Kusnandar, F. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metod Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis.* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXI, No.2 Th 2010.
- Labuza, T. P. 1977. *Food and Your Well-Being.* West Publishing Co. USA
- Labuza, T.P. 1979. *Open Shelf Life Dating of Food.* OTA Publishing. USA.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods.* Food and Nutrition Press Inc. Westport, Connecticut.
- Miles, L. 1972. *Technique of Value Analysis and Engineering.* Mcbrow Hill, Inc. New York.

- Navarrete, N.M, *et.al.* 2004. *Water Sorption The Effect Plasticization in Wafers.* Journal Food Science and Technology 39 (7) : 555-562.
- Praseptiangga, D. 2014. *Kimia Pangan.* Dalam <http://www.slideshare.net/fransiskaputeri/materi-kuliah-kimia-pangan-air>. Diakses pada tanggal 4 Mei 2015.
- Robertson, G.L. 1992. *Predicting the Shelf Life of Packaged Foods.* Dalam: Liang, O.B., A. Buchanan, dan D. Fardiaz (ed). *Development of Food Science Technology in Southeast Asia.* Bogor : IPB Press.
- Sarwono, B. 1987. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiyaningtyas, T. 2012. *Skripsi Pengembangan Disain Kemasan Egg Roll Waluh "Ngudi Roso" Berdasarkan Preferensi Konsumen.* Skripsi Universitas Gadjah Mada: tidak diterbitkan.
- SNI, 1992. *SNI-01-2602-1992 Keripik Tempe Goreng.* Dalam <https://www.scribd.com/doc/129381514/SNI-01-2602-1992-Keripik-Tempe-Goreng#download>. Diakses pada tanggal 17 Desember 2014.
- Suprpti, M.L 2003. *Pembuatan Tempe.* Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suyitno, S. 1990. *Bahan-bahan Pengemas.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Syarief, R. 1990. *Peranan Pengemasan Dalam Mempertahankan Mutu Pangan.* Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Tarigan E, *et.al.* 2006. *Sorpstion Isothermis of Shelled and Unshelled Kernels of Candle Nuts.* Journal of Food Engineering. 75, 447-452.
- Tidd, *et.al.* 2005. *Managing Innovation Tools Value Analysis.* Dalam <http://www.innovation-portal.info/wp-content/uploads/Value-Analysis.pdf>. Diakses pada tanggal 17 Juni 2015.
- Ulrich, K.T & S.T. Eppinger. 2012. *Product Design And Development, Fifth Edition.* McGraw-Hill Companies Inc. USA.
- Widodo, R. A. 2007. *Aplikasi Value Engineering Terhadap Struktur Balok dan Pondasi Untuk Biaya Proyek Pembangunan Kantor Perpustakaan Daerah Propinsi Jawa Tengah.* Skripsi Universitas Negeri Semarang:tidak diterbitkan.

Winarno, F.G. 1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Whittle, N. 2015. *Value Analysis, Functional Analysis, Value Engineering and Target Costing (P2) by Norwood Whittle*. Dalam <http://www.cimaglobal.com/Documents/Student%20docs/2010%20syllabus%20docs/P2/NWhittle%20Value%20Analysis.pdf>. Diakses pada tanggal 17 Juni 2015