

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. *Sari Buah dan Tahapan Proses Pembuatan*. <http://www.analisispangan.com/2016/10/sari-buah-dan-tahapan-proses-pembuatan.html?m=1>. Diakses tanggal 4 Oktober 2017 pukul 20.49 WIB
- Adie, M.M., dan Krisnawati, A. 2012. *Kedelai Hitam: Varietas, Kandungan Gizi, dan Prospek Bahan Baku Industri*. Dalam Seminar Badan Litbang Pertanian 22 Mei 2012
- Amrin, T. 2006. *Susu Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Andarti, I.Y., dan Agustin, K.W. 2015. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (Glycine max (L))*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.3
- Antarini, A.A.N. 2011. *Sinbiotik Prebiotik dan Probiotik*. Dalam Jurnal Ilmu Gizi Vol. 2 No. 2
- Arjuno, S.W., dan Jojok, D. 2014. *Variabel-Variabel yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Membeli Produk Elektronik di UD. Galaxy Elektronik Sidoarjo*. Dalam Jurnal Bisnis Indonesia Vol.5 No.1
- Askar, S., dan Sugiarto. 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Dalam Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian 2005
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ayustaningwarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., Rejeki, M.S.W., 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish
- Azizah, N., Pramono, Y.B., Abduh, S.B.M., 2013. *Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka*. Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol.2 No.3
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Bandung: Badan Standardisasi Nasional
- Brace, I. 2008. *Questionnaire Design: How to Plan, Structure and Write Survey Material For Affective Market Research*. Replika Press. India

- Budiman, S., dan Saraswati, D. 2005. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Depok: Penebar Swadaya
- Cahyanti, T., dan Najib, M. 2016. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Yoghurt Drink (Studi Kasus Kota Bogor Jawa Barat)*. Dalam Jurnal Aplikasi Manajemen (JAM) Vol. 14 No. 1
- Cahyono, M.J.N., dan Trisunarno, L. 2012. *Penerapan Metode Value Engineering Pada Pengembangan Desain Jamban Sehat dan Ekonomis (Studi Kasus: Pengusaha Sanitasi Jawa Timur)*. Dalam Jurnal Teknik ITS Vol.1
- Churchill, G.A. 2005. *Dasar-Dasar Riset Pemasaran Edisi 4 Jilid 1*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Digital Marketing W&S Indonesia. 2017. *Popular Brand Index Yoghurt*. <http://www.nusaresearch.com/pbi/zoom.php?ID=32&IDbrand=23&IDcategory=2#>. Diakses tanggal 7 Oktober 2017 pukul 18.31 WIB
- Digital Marketing W&S Thailand. 2015. *Comparative Report on Healthy Food Study in Thailand, Indonesia, and Vietnam in 2015*. http://yimresearch.com/sample/voluntary_surveys/detail.php?ID=66. Diakses tanggal 30 Desember 2017 pukul 09.48 WIB
- Evans, J.R., dan Lindsay, W.M. 2007. *Pengantar Six Sigma*. Jakarta: Salemba Empat
- FoodReview Indonesia. 2016. *Tren “Baru” di Asia Tenggara*. Dalam FoodReview Indonesia Vol. XI/No.5/Mei 2016
- Gulo, W. 2005. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT. Grasindo
- Handayani, M.M., dan Wulandari, P. 2016. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Soygurt*. Dalam Jurnal AGROINTEK Vol. 10 No.2
- Harjiyanti, M.D., Pramono, Y.B., Mulyani, S., 2013. *Total Asam , Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (Mangifera Indica) Sebagai Perisa Alami*. Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No. 2
- Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: UNPAD Press
- Heizer, J., dan Render, B. 2014. *Operation Management: Sustainability and Supply Chain Management 11 th Edition*. Pearson Education, Inc. New Jersey

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia Direktorat Jenderal Industri Agro. 2017. *Peternak Sapi Desak Pemerintah Naikkan Harga Susu*. <http://agro.kemenperin.go.id/4574-Peternak-Sapi-Desak-Pemerintah-Naikkan-Harga-Susu>. Diakses tanggal 30 Desember 2017 pukul 14.35 WIB

Khotimah, S.N. 2016. *Pengembangan Produk Yoghurt dari Sari kedelai Menggunakan Metode Value Engineering*. Dalam Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

King, T.R. 2000. *Value Engineering: Theory and Practice in Industry*. The Lawrence D. Miles Value Foundation. Washington, D.C.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. <http://tekan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TeknologiPengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf>. Diakses tanggal 5 Januari 2017 pukul 11.56 WIB

Kusumaningrum, R.D. 2013. *Fermentasi Susu Kedelai Hitam Menggunakan Kultur Caspian Sea Yoghurt*. Dalam Tesis Program Ilmu dan Teknologi Pangan Bidang Ilmu-Ilmu Pertanian Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada

Layadi, N., Sedyandini, P., Ayliaawati, Soetaredjo, F.E., 2009. *Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser*. Dalam Jurnal Widya Teknik Vol.8 No.1

Nasution, R.S., Ginting, J., Rahmawati, N. 2016. *Pertumbuhan dan Produksi Tiga Varietas Kedelai Hitam (glicine max (L.) Merril) dengan Pemberian Berbagai Jenis Bahan Organik*. Dalam Jurnal Agroteknologi Vol. 4 No.4

Nurrahman. 2015. *Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning*. Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol.4 No.3

Park, R.J. 1998. *Value Engineering: A Plan for Invention*. St. Lucie Press. Michigan

Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 27/M-DAG/PER/5/2017 Tahun 2017 tentang Penetapan Harga Acuan Pembelian di Petani dan Harga Acuan Penjualan di Konsumen. Jakarta: Menteri Perdagang Republik Indonesia

- Prajayanti, A. 2012. *Ini Dia Mesin Pembuat Susu Kedelai 3 in 1*. http://www.ubaya.ac.id/ubaya/news_detail/995/Deby-Delima-Dewi-Pembuat-Sari-Kedelai-Three-in-One.html. Diakses tanggal 1 Januari 2018 pukul 07.22 WIB
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. *Buletin Konsumsi Pangan: Volume 8 Nomor 1 Tahun 2017*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian
- Reinard, J. 2006. *Communication Research Statistics*. Sage Publications, Ins.USA
- Rukmana, R. 2006. *Stroberi: Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Sabuluntika, N. 2013. *Kadar β -Karoten, Antosianin, Isoflavon, Dan Aktivitas Antioksidan pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Dalam Artikel Penelitian Program Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro
- Santoso, H.B. 1994. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Sari, P., Agustina, F., Komar, M., Unus, Fauzi, M., Lindriati, T. 2005. *Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet*. Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol.16 No.2
- Sayuti, K., dan Yesrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami, dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press
- Sidley Chemical. 2017. *Sodium Carboxymethyl Cellulose (CMC)*. <http://www.celluloseether.com/sodium-carboxymethyl-cellulose-cmc/>. Diakses tanggal 1 Oktober 2017 2017 pukul 07.35 WIB
- Silalahi, J. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Siswanto, V.A. 2015. *Belajar Sendiri SPSS 22*. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Sorli, M., dan Stokic, D. 2009. *Innovating in Product/ Process Development: Gaining Pace in New Product Development*. Springer Science & Business Media. New York
- Sterling, M. 2001. *Anthocyanins*. <http://www.chiro.org/nutrition/FULL/Anthocyanins.shtm>. Diakses tanggal 14 Desember 2016 pukul 23.49 WIB

- Suciningtyas, M. 2015. *Pengembangan Produk Rehydrated Nata De Coco*. Dalam Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Supranto, J. 2007. *Statistik untuk Pemimpin Berwawasan Global Edisi 2*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Suprapti, M.L. 2005. *Teknologi Tepat Guna: Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Terry, L.A. 2011. *Health-Promoting Properties of Fruits and Vegetables*. CAB International. London
- Ulrich, K.T. dan Eppinger, S.D. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Jakarta: Salemba Teknika
- Warisno, dan Dahana, K. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka
- Wahyuni, N. 2014. *Uji Validitas dan Reliabilitas*. <http://qmc.binus.ac.id/2014/11/01/u-j-i-v-a-l-i-d-i-t-a-s-d-a-n-u-j-i-r-e-l-i-a-b-i-l-i-t-a-s/>. Diakses tanggal 22 September 2017 pukul 07.25 WIB
- West, R., dan Turner, L.H. 2008. *Pengantar Teori Komunikasi Edisi 3: Analisis dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Humanika
- Woodroof, J.G., dan Luh, B.S. 2012. *Commercial Fruit Processing: Second Edition*. Avi Publishing Company, Inc. Westport.
- Wuxi Jinfeng Silkscreen Mesh Manufacturing. 2017. *Nylon Tensile Micron Filter Mesh atau Bolting Cloth untuk Powder*. <http://www.id.jf-silkscreenmesh.com/filter-fabric-mesh-and-bag/nylon-filter-fabric-meshcloth/nylon-tensile-micron-filter-mesh-or-botling.html>. Diakses tanggal 1 Oktober 2017 pukul 09.26 WIB
- Yen, G.C., dan Chen, H.Y. 1995. *Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity*. Dalam *Journal Agriculture Food Chemistry* 43 (1)
- Yulia. 2015. *Makanan Fungsional*. <http://foodtech.binus.ac.id/2015/01/13/makanan-fungsional/>. Diakses tanggal 7 Maret 2017 pukul 13.05 WIB