

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A, 1994. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. BPPE: Yogyakarta.
- Alakali, J. S., dkk. 2008. *Effect of Stabilizers on The Physico-chemical and Sensory Attributes of Thermized Yoghurt*. Dalam African Journal of Biotechnology Vol. 7 (2), pp. 158-163. University of Agriculture, Makurdi, Nigeria.
- Angipora.2002. *Pengembangan Produk*. Bandung : Gramedia.
- Askar, Surayah dan Sugiarto. 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Bogor: Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian.
- Astuti, Dewi Herawati dan Arif, D. Wibawa. 2012. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. Dalam Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol. 1 No. 2. Universitas Setia Budi; Surakarta
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish: Yogyakarta.
- Badan Pengkajian Teknologi Pertanian, 2012. *Karakteristik Fisiko Kimia Yogurt Kedelai Dan Kacang Tanah*. BPTP: Yogyakarta.
- Cimory, 2016. *Nutrition Fact of Yogurt Yogurt Drink Mango*. Dalam <http://cimory.com/product/yogurt-drink-mango/> diakses pada 23 September 2016.
- Codex Alimentarius, 2003. *Fermented Milk Standard (revise)*. Dalam www.fao.org pada tanggal 2 Desember 2015.
- Dawson, E. H, 1964. *Sensory Testing Guide for Panel Evaluation of Foods and Beverages*. Food Technology 18, No. 18, 25-31.
- Dewan Standarisai Nasional. 2006. *SNI Bahan Tambahan Perisa (SNI 01-7152-2006)*. Dewan Standarisai Nasional: Jakarta.
- Dewan Standarisai Nasional. 2009. *SNI Minuman Susu Fermentasi Berperisa (SNI 7552 : 2009)*. Dewan Standarisai Nasional: Jakarta.

- Digital Marketing W&S. 2016. *Popular Brand Index Yoghurt*. Dalam <http://nusaresearch.com/pbi/zoom.php?ID=32&IDbrand=23&IDcategory=2#> diakses pada 25 Juni 2016 pukul 13.45 WIB
- Djarwanto. 2003. *Statistik Nonparametrik*. BPFE: Yogyakarta
- Drake, M., Cheng, X., Tamarapu, S. dan Leenanon, B., (2000). *Soy protein fortification affects sensory, chemical, and microbiological properties of dairy yogurts*. Journal of Food Science, 65(7): 1244-1247.
- Erma, N. 2014. *Teknik Sampling*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Esti dan Sediadi. 2000. *Susu kedelai*. Dalam http://www.warintek.riset.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/susu_kedelai.pdf. Diakses tanggal 26 November 2015.
- Foodreview Indonesia. 2013. *Prospek dan Perkembangan Industri Minuman Ringan di Indonesia*. Dalam <http://foodreview.co.id/?pilih=lihat&id=13411> diakses pada 16 Maret 2016.
- Ginting, Erlina, Satya, Sri Antarlina dan Widiowati, Sri. 2009. *Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan*. Daalam Jurnal Litbang Pertanian, 28(3), 2009. Malang
- Gunawan, Asnita dan Handoko. 2008. *Pengolahan Susu Sari Kedelai Untuk Meningkatkan Nilai Tambah di Prima Tani Bojonegoro*. Prosiding Seminar Pemberdayaan Petani Melalui Informasi dan Teknologi Pertanian. Kerjasa BPTP Jatim dengan Fak. Pertanian Universitas Brawijaya, Dinas Pertanian Provinsi Jawa Timur dan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Jawa Timur
- Guritno, A. D, 1992. *Uji Sensorik dan Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hardiyanti, dkk. 2013. *Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Buah Mangga (Mangifera Indica) Sebagai Perisa Alami*. Dalam Jurnal Aplikasi teknologi Pangan Vol. 2 No. 2
- Hendriani R, Rostinawati T, Kusuma SAF. 2009. *Penelusuran Antibakteri Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt Asal Kabupaten Bandung Barat terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*. Dalam Nirmagustina, Dwi Eva dan Wirawati, Chandra Utami. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 14(3) : 158 – 166. POLINELA: Bandar Lampung.
- Hutabarat, J. 1995. *Diktat Rekayasa Nilai (Value Engineering)*. Institut Teknologi Malang, Malang.

- Juda, Nur Sofyan. 2016. *Pengembangan Produk Nata De Coco Dengan Pewarna Alami Menggunakan Metode Value Engineering*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta
- Jumadi. 2009. *Pengkajian Teknologi Pengolahan Susu kedelai*. Dalam : Kartasasmita, Unang G., *et al.* Buletin Teknik Pertanian (Vol. 14, no. 1, hal. 34-36). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian: Jakarta.
- Kartika, B, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta
- Kantor Debuti Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2000. *Susu Kedelai*. Dalam www.ristek.go.id diakses pada 20 Juni 2016.
- Kementrian Pertanian. 2014. *Rencana Strategis Kementrian Pertanian 2015-1019*. Jakarta : Kementrian Pertanian
- Kistia, Anjar Purwaditya. 2014. *Pengembangan Produk Berbasis mahkota Dewa (Phaleria macrocarpa) Sebagai Minuman Fungsional Untuk Mempertahankan Loyalitas Konsumen*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBook Pangan.com diakses pada tanggal 30 Desember 2015 pukul 21.00 WIB.
- Kotler, P, 1997. *Manajemen Pemasaran*. Erlangga : Jakarta.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn. USA
- Lina, Herlinawati dan Erna Herlinawati. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Laktosa Terhadap Karakteristik Susu Asam Kedelai (Soyghurt)*. Dalam Majalah Ilmiah UNIKOM Vol: 13 No. 2: Jawa Barat.
- Liu, K.S., 1999. *Soybean: Chemistry, Technology and Utilization*. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg Maryland.
- Liyadi, Natalia, dkk. 2009. *Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser*. Dalam jurnal Widya Teknik Vol 8, No. 1, 2009 (1-11). Universitas Katolik Widya Mandala: Surabaya.
- Marzuki, P. F. 2011. *Rekayasa Nilai : Konsep dan Penerapannya di dalam Industri Konstruksi*. Bandung : Fakultas Teknik Sipil dan Lingkungan.

- Maulidi. 2012. *Positioning Menurut Atribut dan Benefit, Serta Macam – Macam Positioning*. Dalam <http://consumerbehavior.lecture.ub.ac.id/2012/03/> diakses pada 1 September 2016 pukul 21.00 WIB.
- Muhlisin, I. 2011. *Pengaruh Diferensiasi Produk terhadap Minat Beli Konsumen (Studi pada Produk Panci Serbaguna UD. Cipta Karya Abadi Cabang Malang*. Skripsi. Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- National Purchase Dairy. 2013. Yogurt's Growth Primarily Sources to Young Adults and In-Home Breakfast. Dalam <https://www.npd.com/wps/portal/npd/us/news/press-releases/yogurts-growth-primarily-sources-to-young-adults-and-in-home-breakfast-reports-npd/> diakses pada 23 Juni 2016 pukul 21.29 WIB
- Nirmagustina, Dwi Eva dan Wirawati, Chandra Utami. 2014. *Potensi Susu kedelai Asam (Soygurt) Kaya Bioaktif Peptida Sebagai Antimikroba*. Dalam jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 14(3) : 58 – 166. POLINELA: Bandar Lampung.
- Panchal, Vandana. 2009. *Phytochemicals and Flavor Profiles of Soymilk*. Thesis Master Specialization in Human and Food Science South Dakota State University, 21-23.
- Purwaningsih, Eko. 2001. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Excat : Bekasi.
- Radiyah, T. 1992. *Pengolahan Kedelai*. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI. Subang.
- Rahayuningsih, D. A. 2002. *Pengembangan Produk Mie Basah untuk Meningkatkan Daya Jualnya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rich, Nick, Mattias Holweg, dan Wirtschafsing. 2000. *Value analysis, value engineering*. Lean Enterprise Research Center Cardiff, United Kingdom.
- Rusmaya, Sinta Fitria. 2005. *Pengembangan Produk Mie Basah Berbasis Tepung Tapioka Dengan Pendekatan Value Engineering*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Sari NK. 2007. *Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu kedelai (Soygurt) dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (Camelia sinensis) di PT. FajarTaurus Jakarta Timur*. Dalam Nirmagustina, Dwi Eva dan Wirawati, Chandra Utami. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 14(3) : 158 – 166. POLINELA: Bandar Lampung

- Santoso, H.B. 1993. *Teknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe & Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Satuhu, S., 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sayekti, Anindita. 2013. *Pengembangan Produk Susu Kedelai Bubuk Menggunakan integritas Metode Value Engineering Dengan Fuzzy Logic*. Thesis. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Setyo, Eddy M. dan Fauzi R. Kusuma. 2005. *Susu kedelai, Susu Nabati yang Menyehatkan*. PT AgroMedia Pustaka: Jakarta.
- Setyono, Agus. 1987. *Perilaku Asam Fitat Dalam Pengolahan Kedelai*. Disertasi, Fakultas Teknologi Pertanian, Pasca Sarjana, UGM. Yogyakarta.
- Shurtleff, W., dan Aoyagi A., 1979. *The Book of Tofu*. Volume II. Autumn Press Inc., Massa Chuseff.
- Smith, AK., dan S.J. Circle, 1972. *Soybean Chemistry and Technology*, Vol. 1. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Suarni. 2013. *Pengembangan Pangan Tradisional Berbasis Jagung Mendukung Diversifikasi Pangan*. Dalam *Jurnal IPTEK Tanaman Pangan*, Vol. 8, No. 1 : 39-47.
- Subali, B. 2015. *Metode Penelitian Survei*. Dalam *zonasainskita.com* diakses tanggal 16 Maret 2016 pukul 17.03 WIB.
- Suciningtyas, Marita. 2015. *Pengembangan Produk Rehydrated Nata De Coco Menggunakan Metode Value Engineering*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta
- Sudarmadji, S. 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Sugiyono, D. R, 2012. *Statistika untuk Penelitian*. Alfabeta: Bandung.
- Suharsimi, A. 2005. *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Suparmoko, M, 1999. *Metodologi Penelitian Praktis (Untuk Ilmu-Ilmu Sosial, Ekonomi dan Bisnis)*. Edisi 4. BPFE: Yogyakarta
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Swadaya
- Tasneem, Madiha, dkk. 2014. *Stabilizers: Indispensable Substances in Dairy Products of High Rheology*. Dalam *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54;7, 869-879. University of Sargodha: Pakistan.

- Tjahjonoadi, S, 1989. *Value Engineering dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen Industri Fakultas Pascasarjana ITB: Bandung.
- Ulrich, K. T. dan S. D Eppinger, 2001. *Perencanaan dan Pengembangan Produk*. Salemba Teknika : Jakarta.
- Widodo, T. 2013. *Respon Konsumen terhadap Produk Makanan Instan (Studi Kasus di Pasar Raya Kota Salatiga)*. Dalam *Among Makarti*, Vol.6, No.12 : 10-28.
- Winarno F, G. 2003. *Pangan Gizi : Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia. Jakarta
- Yusmarini. 1997. *Perubahan Oligosakarida dan faksi Protein selama Proses Pembuatan Yogurt dari Susu kedelai*. Tesis Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta