

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹. 2012. *Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. Dalam www.organisasi.org, diakses tanggal 10 Maret 2016 pukul 14.38 WIB.
- Anonim². 2010. *Pengembangan Produk Baru*. Dalam mm.fe.unpad, diakses pada 16 Agustus 2016 pukul 00.37 WIB.
- Anonim³. Tanpa Tahun. *Analisa Proksimat*. Dalam elisa.ugm.ac.id, diakses tanggal 2 Juni 2016 pukul 13.50 WIB.
- Anonim⁴. 2014. *Metode Pengumpulan Data dengan Kuesioner pada Penelitian Kuantitatif*. Dalam idthesis.com, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 15.47 WIB.
- Anonim⁵. Tanpa Tahun. *Cita Rasa*. Dalam file.upi.edu, diakses pada 21 Juli 2016 pukul 12.45 WIB.
- Andriana, M. 2008. *Pengembangan Produk Susu Kedelai (Glycine max (L) Merr.) dalam Bentuk Bubuk dengan Pendekatan Value Engineering*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ari. 2009. *Analisis Proksimat*. Bandung : Universitas Padjadjaran.
- Arif, M. 2016. *Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri*. Yogyakarta : Deepublish.
- Astawan, M., T. Wresdiyati., S. Widowati., S. H. Bintari., dan N. Ichsani. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai*. Dalam *Jurnal Pangan*, Vol. 22, No. 3 :241-252.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasinya*. Yogyakarta : Graha ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Blecker, T., G. Friedrich., B. Kaluza., N. Abdelkafi., and G. Kreutler. 2005. *Information and Management Systems for Product Customization*. Springer. USA.
- Bytheway, C. W. 2007. *FAST Creativity and Innovation : Rapidly Improving Processes, Products Development and Solving Complex Problems*. J. Ross Publishing. USA.

- Dharminto. 2007. *Metode Penelitian dan Penelitian Sampel*. Dalam core.ac.uk diakses tanggal 22 November 2015 pukul 15.00 WIB.
- Hanifah, N. 2013. *Analisis Kadar Abu*. Bandung : UPI
- Hariyani, E. 2013. *Pangan VS Pangan Fungsional*. Dalam www.bbpp-lembang.info, diakses tanggal 22 Juli 2016 pukul 13.48 WIB.
- Harmain, R. M., dan N. Yusuf. 2012. *Formulasi Produk Ilabulo Ikan Patin (Pangasius sp.)*. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- Hidayah, N., R. S. Adiandra., dan N. Astuti. 2012. *Evaluasi Sifat Fisikokimiawi dan Organoleptik Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai*. Dalam *Widyariset*, Vol. 15, No. 2 : 357 – 363.
- Hidayat, A. 2013. *Validitas dan Reliabilitas SPSS*. Dalam www.statistikian.com, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 10.44 WIB.
- Huang, H. 2015. *Uji ANOVA, Teori Satu Arah dan Dua Arah*. Dalam www.globalstatistik.com, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 10.52 WIB.
- Huda A. A. 2015. *Permodelan Sistem Rekomendasi Restoran Berdasarkan Preferensi Selera pada Pengguna*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kumalasari, R. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Inokulum terhadap Kualitas Tempe Kedelai (Glycine max (L.) Merr) Var. Grobogan*. Skripsi. Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Kuntjojo. 2009. *Metodologi Penelitian*. Kediri : Universitas Nusantara PGRI.
- Kusumah, D. 2008. *Potensi Pemanfaatan Tempe Kedelai dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Diabetesi dengan Komplikasi Gangren*. Skripsi. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Labombang, M. 2007. *Penerapan Rekayasa Nilai (Value Engineering) Pada Konstruksi Bangunan*. Dalam *Jurnal SMARTek*, Vol. 5, No. 3 : 147 – 156.
- Marzuki, P. F. 2007. *Rekayasa Nilai : Konsep dan Penerapannya di dalam Industri Konstruksi*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Nababan, F. E. 2012. *Uji Daya Terima Tempe Biji Kecipir Beras Merah dan Kandungan Gizinya*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Nisa, S. K. 2015. *Uji Kadar Protein dan Organoleptik Yoghurt Tempe dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka (Artocarpus Heterophyllus) dan Konsentrasi Starter yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nugraheni, T. C. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk.) dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus carota L.) terhadap Kualitas Mie Kering selama Umur Simpan*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Nurani, A. S. 2010. *Bumbu*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nurgiatmo, I. 2012. *Spesifikasi Produk*. Dalam www.scribd.com, diakses tanggal 16 Agustus 2016 pukul 06.34 WIB
- Nurhusna, A., F. D. Putri., E. D. Putri., E. F. Jaya., A. R. Pangestika., dan E. Vitriandhani. 2012. *Analisis Perbandingan Karakteristik Tempe Kedelai dengan Tempe Kupu-Kupu Berbahan Dasar Limbah Bauhinia purpurea sebagai Solusi dalam Mengatasi Kelangkaan Kedelai*. Bogor : IPB.
- Nurzainina, Y. Tanpa Tahun. *Dasar-Dasar Penskalaan dan Model-Model Skala Psikometri*. Dalam www.academia.edu, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 10.32 WIB.
- Purnama, F. A., L. Dewi., dan S. P. Hastuti. 2012. *Kadar Air, Abu, Protein, Karbohidrat, pada Tahapan Pembuatan Tempe*. Salatiga : Universitas Kristen Satya Wacana.
- Purnomo, A. H. 2009. *Penerapan Value Engineering pada Proyek Konstruksi di Yogyakarta*. Skripsi. U Atma Jaya Yogyakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. *Statistik Konsumsi Pangan*. Jakarta : Kementerian Pertanian.
- Rahayu, W. P., R. Pambayun., U. Santoso., L. Nuraida., Ardiansyah. 2015. *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*. Palembang : PATPI.
- Rame, I. Tanpa Tahun. *Penelitian Korelasional*. Dalam www.academia.edu, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 09.22 WIB.
- Rich, N., and M. Holweg. 2000. *Value Analysis Report Produced for the EC Funded Project INNOREGIO*. Lean Enterprise Research Centre. United Kingdom.
- Risnawanti, Y. 2015. *Komposisi Proksimat Tempe yang Dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rofiah, F. 2015. *Penelitian Survei*. Dalam www.eurekapedidikan.com, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 09.32 WIB.
- Sadikin, J. Y. 2015. *Pengembangan Tortila Berkalsium sebagai Alternatif Pangan Diet Casein Free-Gluten Free pada Industri Kecil dengan Metode Value Engineering*. Dalam *Agritech*, Vol. 35, No. 2 : 212-222.
- Sanctuary, E. Tanpa Tahun. *Penelitian Eksperimen*. Dalam www.academia.edu, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 09.26 WIB.
- Sekaran, U. 2006. *Metodologi Penelitian untuk Bisnis*. Jakarta : Salemba Empat.
- Setiawan, A. 2011. *Uji Lanjut Duncan*. Dalam www.smartstat.info, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 13.27 WIB.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Setyowati, R., D. Sarbini., dan S. Rejeki. 2008. *Serat Kasar, Sifat Organoleptik, dan Daya Terima pada Pembuatan Tempe Kedelai (Glycine max (L) Meril)*. Dalam *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol. 9, No. 1: 52 – 61.
- Sobri. 2012. *Definisi Prototipe*. Dalam kip.bppt.go.id, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 00.33 WIB.
- Soenardi, T. 2014. *Aspek Kuliner dan Cita rasa Makanan pada Pelayanan Gizi*. Dalam file.persagi.org, diakses pada 21 Juli 2016 pukul 13.34 WIB.
- Suharto, I. 2001. *Manajemen Proyek : dari Konseptual sampai Operasional*. Jakarta : Erlangga.
- Sujoko. 2008. *Optimasi Perencanaan Perawatan Packing Machine dengan menggunakan RCM II (Studi Kasus di PT. TPC Indo Plastic Gresik)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Gresik, Gresik.
- Susiwi. 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*. Bandung : FMIPA UPI.
- Suswanti, I. 2013. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2012*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Tabriani, F. 2013. *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik pada Pedagang Surabi di Kota Bandung*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ulrich, K. T., dan Eppinger, S. D. 2001. *Perancangan & Pengembangan Produk*. Jakarta : Salemba Teknik.

- Ulwan, M. N. 2014. *Teknik Pengambilan Sampel dengan Metode Purposive Sampling*. Dalam www.portal-statistik.com, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 09.33 WIB.
- Wahyono, B. 2012. *Pengertian dan Manfaat Atribut Produk*. Dalam www.pendidikanekonomi.com, diakses pada 15 Juli 2016 pukul 21.41 WIB.
- Wahyuni, N. 2014. *In-Depth Interview (Wawancara Mendalam)*. Dalam qmc.binus.ac.id, diakses pada 16 Juli 2016 pukul 12.49 WIB.
- Widianto. 2010. *Karakteristik dan Manfaat Cabai*. Dalam www.scribd.com, diakses pada 6 September 2016 pukul 08.54 WIB.
- Winanti, R., S. H. Bintari., dan D. Mustikaningtyas. 2014. *Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi*. Dalam *Unnes Journal of Life Science*, Vol. 3, No. 1 : 39-46.
- Yulianto, A. D. 2008. *Pemilihan Mesin Sanding dengan Pendekatan Value Engineering dan Analytical Hyerarchi Process (Studi Kasus : PT. APM Surabaya)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Gresik, Gresik.
- Yusmarini. 2014. *Laboratorium Uji Sensoris*. Dalam slideshare.net, diakses tanggal 31 Mei 2016 pukul 01.47 WIB.