

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, M. & Sutarman, Y. 2015. *Hukum Perlindungan Konsumen*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Alyaqoubi, S., Abdullah, A., Samudi, M., Abdullah, N., Addai, Z. R. & Musa, K. H. 2015. Study of antioxidant activity and physicochemical properties of coconut milk (Pati santan) in Malaysia. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*.
- Amertaningtyas, D. & Jaya, F. 2011. Sifat fisiko-kimia *mayonnaise* dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*.
- Andayani, A. & Sukardi, A. S. 2015. Desain produk makanan ringan untuk ibu hamil dengan menggunakan quality function deployment (QFD). *E-jurnal Agro-Industri Indonesia*.
- Andelisa, N. 2011. Analisis Daya Saing dan Aliran Ekspo Produk *Crude Coconut Oil* (CCO) Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anwar, F. 2011. Analisis komponen tidak tersabunkan dalam *virgin coconut oil* (VCO) yang dibuat dengan metode *mixing*. *Jurnal Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Samratulangi*.
- Arancon, R. 2013. Market and trade of coconut products. *FAO-APCC High Level Expert Consultation on Coconut Sector Development in Asia*.
- Audina. 2011. Perbandingan Mutu Mayonnaise Telur Ayam dan Mayonnaise Telur Itik. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Mutu Mayonnaise (SNI 01-4473-1998)*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Minyak Kelapa Virgin Coconut Oil (VCO)*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Benner, M., Linnemann, A., Jongen, W. & Folstar, P. 2003. Quality function deployment (QFD)—can it be used to develop food products? *Food Quality and Preference*.
- Buckle, K., Edwards, R., Fleet, G. & Wootton, M. 2009. Ilmu Pangan (terjemahan oleh Hari Purnomo). Jakarta: UI Press.
- Cerit, B., Küçükyazıcı, G. & Kalem, G. 2014. Quality function deployment and its application on a smartphone design. *Scientific Committee*.

- Coles, R. & Kirwan, M. J. 2011. *Food and beverage packaging technology*. John Wiley & Sons,
- Depree, J. & Savage, G. 2001. Physical and flavour stability of mayonnaise. *Trends in Food Science & Technology*.
- Drost, E. A. 2011. *Validity and Reliability in Social Science Research*. Educ Res Persp,
- El-Bostany, A. N., Ahmed, M. & Amany, A. 2011. Development of light mayonnaise formula using carbohydrate-based fat replacement. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*.
- Gaonkar, G., Koka, R., Chen, K. & Campbell, B. 2010. Emulsifying functionality of enzyme-modified milk proteins in O/W and mayonnaise-like emulsions. *African Journal of Food Science*.
- Gianti, I. & Evanuarini, H. 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.
- Han, J., Pei, J. & Kamber, M. 2011. *Data Mining: Concepts and Techniques*. Elsevier, Belanda.
- Hardoyo, A. E., Dyah, P. & Hartono, M. 2007. Kondisi optimum fermentasi asam asetat menggunakan acetobacter aceti B166. *Jurnal Sains MIPA, Edisi Khusus*.
- Harnanto & Zulkifli. 2010. *Manajemen Biaya*. UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Jaelani, E. 2012. Perencanaan dan pengembangan produk dengan quality function deployment (QFD). *Jurnal Sains & Manajemen Akuntansi*.
- Jaiswal, E. S. 2012. A case study on quality function deployment (QFD). *Journal of Mechanical and Civil Engineering*.
- Janssen, E. H., Singh, A. S., Van Nassau, F., Brug, J., Van Mechelen, W. & Chinapaw, M. J. 2014. Test–retest reliability and construct validity of the DOiT (Dutch Obesity Intervention in Teenagers) questionnaire: measuring energy balance-related behaviours in Dutch adolescents. *Public Health Nutrition*.
- Jaya, F., Amertaningtyas, D. & Tistiana, H. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayonnaise dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.
- Jones, C. O. 2007. *Pengantar Kebijakan Publik Persada*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Kotler, P. & Keller, K. L. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Erlangga, Jakarta.

- Lee, Z., Pai, C. & Yang, C. 2012. Customer need and technology analysis in new product development via fuzzy QFD and delphi. *WSEAS Transactionson Business and Economics*.
- Lukman, S. 2011. *Manajemen Keuangan Perusahaan*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Maria, A. R. 2014. Pengaruh Konsentrasi Stabilizer HPMC SS-13 Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayonaise Susu Kedelai Reduced Fat. Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Maritan, D. 2015. *Practical Manual of Quality Function Deployment*. Springer, Jerman.
- Miller, K., Brand, C., Heathcote, N. & Rutter, B. 2005. Quality function deployment and its application to automotive door design. *Proceedings of the Institution of Mechanical Engineers, Part D: Journal of Automobile Engineering*.
- Pable, A., Lu, S. & Auerbach, J. 2010. Integrated qualitative/quantitative techniques for food product quality planning. *Journal of Food Quality*.
- Paundrianagari. 2011. *Peranan Lemak dalam Mayonnaise*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Polyakova, K. 2013. *Packaging Design as a Marketing Tool and Desire to Purchase*. Salma University of Applied Science, Lappeenranta.
- Riduwan. 2004. *Metode Teknik Menyusun Thesis*. Alfabeta, Bandung.
- Rindengan, B. & Novarianto, H. 2004. Virgin coconut oil. *Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni. Seri Agritekno. .*
- Rusalim, M. M., Tamrin, T. & Gusnawaty, G. 2018. Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*.
- Salim, O. K. 2014. Pengembangan Produk Emeron dengan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Tesis*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Savitri, E. 2004. Analisis Quality Function Deployment untuk Mengetahui Tingkat Kepuasan Konsumen Minuman Teh dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. Coca Cola Bottling Indonesia, Cibitung). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiaji, A. & Bambang. 2016. Pengembangan pengolahan kelapa terpadu untuk industri kecil di pedesaan. *Buletin Teknologi Pasca Panen*.
- Setyoningrum, E. N. M. 2010. Optimasi Formula Sabun Transparan Dengan Fase Minyak Virgin Coconut Oil dan surfaktan Cocoamidopropyl Betaine: Aplikasi Desain Faktorial. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.

- Silalahi, N. F. 2014. *Uji Daya Hambat Sampo yang Mengandung Minyak Kelapa Murni Terhidrolisis Terhadap Jamur Penyebab Ketombe*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Singarimbun, M. 1982. *Metode Penelitian Survei*. Lembaga Penelitian Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial (LP3ES), Jakarta.
- Siregar, R. F., Hintono, A. & Mulyani, S. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*.
- Sopa. 2008. Sertifikasi halal majelis ulama Indonesia ; Studi atas fatwa halal MUI terhadap produk makanan. *Obat-Obatan dan Kosmetika, Sekolah Pasca Sarjana Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta*.
- Suseno, T. I. P. & Husodo, M. M. 2012. Pengaruh jenis dan jumlah lemak yang ditambahkan terhadap sifat mentega tempe. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*.
- Tanasale, M. 2013. Aplikasi ragi tape terhadap rendemen dan mutu VCO. *Jurnal Ekosains*.
- Tjahjadi, C. & Harlina, M. 2011. Pengantar Teknologi Pangan. *Skripsi*. Universitas Padjajaran Badung, Bandung.
- Tjiptono, F. 2014. *Pemasaran Jasa Prinsip, Penerapan, dan Penelitian*. Andi, Yogyakarta.
- Wenfuu. 2011. *Bahan Tambahan Makanan Antioksidan dan Sekuestran*. Universitas Hassanudin Makassar, Makassar.
- Widiyanti, R. A. & Guru Mapel, P. Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015, yang diselenggarakan oleh Prodi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.