

6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2001). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andriyani, R; A. Rustiawan & L.N. Yulianti. (2000). Hubungan Antara Faktor Individu dan Lingkungan dengan Persepsi Konsumen Terhadap Kafe Tenda di Taman Monumen Nasional Jakarta. Media Gizi dan Keluarga. VolXXIV (2) : (39-47).
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.
- Astawan, M. (1996). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna Edisi Pertama. Pustaka Akademika Presindo. Jakarta.
- Basuki, A; M. Ainuri & M. Maksum. (1997). Strategi Pemasaran Minyak Goreng Berdasarkan Analisis Indeks Sikap Konsumen dan Analisis SWOT di Yogyakarta. Agritech Vol 17(4) :(23-28).
- Brown, W.E. (1992). Shelf Life Testing Plastic in Food Packaging. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Dajan, A. (1972). Pengantar Metode Statistika Jilid 1. Lembaga Penelitian Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial. Jakarta.
- Desroiser. (1988). Food Preservation. Mc Graw Hill. New York.
- Effendy, S. (2002). Pemanis Buatan Dalam Minuman Berenergi Tanpa Peringatan. <http://www.kompas.com>.
- Engel,E.J; R.D. Blockwell & P.W. Miniard. (1995). Perilaku Konsumen Jilid 2. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Gaman, P,M & Sherrington. (1994). Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyyoto. (2000). Modul Mata Kuliah Pengetahuan Bahan UGM. Yogyakarta.
- Hermanianto, J & R.Y. Andayani. (2002). Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta. Jurnal teknologi dan Industri Pangan. Vol XIII (1) : (1-10).
- <http://database.deptan.go.id/HomePageBBKP/Penjelasan-UUNo.7.htm>
- <http://groups.yahoo.com/group/lingkungan /message/15174>
- <http://agribisnis.deptan.go.id>. Penggunaan Bahan Tambahan Kimia Pada Industri Pengolahan Buah atau Sayuran. (2002).

<http://www.pikiran-rakyat.com>. Waspadailah Penggunaan Bahan Tambahan Makanan. (2004).

Hubeis, M. (1993). Pemasyarakatan Mutu di Perusahaan atau Industri: Kunci Kompetitif di Era Globalisasi. Artikel pada harian Jayakarta. 21 Desember 1993).

Indriyatno, A.D; L. Hartayanie & L.S. Lestari. (2003). Formulasi Pembuatan Minuman serbuk yang Mengandung DHA (*Docosahexanoid Acid*): Pengaruh Penambahan Vitamin C (*Ascorbic Acid*) Terhadap Umur Simpan dan Evaluasi Sensori. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

ITC. (1991). Quality Control for The Food Industri: An Introductory Handbook. International Trade Centre UNCTAD/GATT. Geneva.

ITC. (1993). ISO 9000 Quality Management System: Guideliness for Enterprises in Developing Countries. International Trade Centre UNCTAD/GATT. Geneva.

Kadarisman, D. (1992). Jaminan Mutu Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian. Bogor. Bogor.

Kadarisman, D & M.A. Wirakartakusumah. (1995). Standarisasi dan Perkembangan Jaminan Mutu Pangan. Buletin teknologi Industri Pangan. Vol VI (1) : (74-78).

Kartajaya, H. (1996). Marketing Plus 2000: Siasat Memenangkan Persaingan Global. PT Gramedia Pustaka Jaya. Jakarta.

Kotler. (1994). Manajemen Analisis , Perencanaan, dan Pengendalian Jilid 2. Erlangga. Jakarta.

Mendelson, R; H. Anderson; H. Brown; J. Chappel & L. Tarasuk. (2000). Barriers to Changing Food Selection. Canada.

Mowen, J.C & M. Minor. (2002). Perilaku Konsumen. Erlangga. Jakarta.

Northen, J.R. (2000). Quality Attributes and Quality Cues; Effective Communication in the UK Meat Supply Chain. MCB University Press. British Food Journal. Vol 1-2 No 3: (230-245). <http://www.emerald-library.com>.

Notoadmodjo. S. (2002). Metodologi Penelitian Kesehatan. PT Rineka Cipta. Jakarta.

Peraturan Pemerintah No 69 Tahun 1999, Tentang Label dan Iklan Pangan.

Peraturan Pemerintah No 7 Tahun 1996, Tentang Pangan.

Peter, J.P & J.C. Olson. (2000). Consumer Behaviour: Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran Jilid 2. Erlangga. Jakarta.

Putra,S.S.H.A; W. Supartono & H. Yulianda. (2001). Tinjauan Sosio Ekonomi Gudeg dan Preferensi Konsumennya di Kotamadya Yogyakarta. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Universitas Katolik Widya Manggala. Yogyakarta. Vol 2(1): (17-27).

Sadono, M.S; G.T Mulyati & W. Purwanto. (2000). Implementasi Konsep Quality Function Deployment (QFD) Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Usaha Bakery. Agritech. Vol 20(4): (197-208).

Setiadji, B. (1990). Kajian Kimia Pangan II. PAU UGM. Yogyakarta.

SII. Serbuk Minuman Rasa Jeruk. SII 1227-85.

Simamora, B. (2002). Panduan Riset Perilaku Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Simatupang, P & M. Ariani. (1997). Hubungan Antara Pendapatan Rumah Tangga dan Pergeseran Preferensi Terhadap Pangan. Majalah Pangan. Vol IX (33): (20-28).

Singarimbun, M & S. Effendi. (1995). Metode Penelitian Survey. Lembaga Penelitian Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial. Jakarta.

Sugiarto: D. S; L.T. Sunaryanto & D.S Oetomo. (2001). Teknik Sampling. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Suhardjo. (1989). Sosio Budaya dan Gizi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.

Sulaiman, W. (2002). Statistik Non Parametrik Contoh Kasus dan Pemecahannya dengan SPSS. Andi. Yogyakarta.

Sumarwan, U. (2002). Perilaku Konsumen. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Supranto, J. (2001). Statistik Teori dan Aplikasi Edisi keenam. Erlangga. Jakarta.

Supranto, J. (2001). Statistik untuk Pemimpin Berwawasan Global. Salemba. Jakarta.

Suryaningsih, H; D. Purwadi & W. Supartono. (2002). Identifikasi Preferensi Konsumen Terhadap Desain Kemasan dan Kandungan Nutrisi Tepung Terigu di Daerah Istimewa Yogyakarta. Agritech. Vol 22(2) : (48-55).

Sutardi. (1996). Peranan Teknologi Dalam Era Pengembangan Agro Industri. Agritech. Vol 16(4) : (7-13).

Sutisna. (2001). Perilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung.

Suyantohadi, A; Suharno & Jumeri. (2000). Analisis Preferensi Konsumen dan Uji Mutu Mie Instan di Daerah Istimewa Yogyakarta. Agritech Vol 20(2) : (84-85).

Tjahjadi, C. (1986). Pewarna Makanan :Seminar Bahan Tambahan Kimia (Food Additives). PAU Pangan dan Gizi. Bogor.

Umar. (2003). Metodologi Riset Perilaku Konsumen Jasa. Ghalia. Jakarta.

Widianarko, B. (2001). Diktat Kuliah Keamanan Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Wijaya, C.H; F. Kusnadar; A. Purwati & Darmadjati. (1994). Pengaruh Jenis Pengemas dan Penambahan Anticaking Terhadap Mutu Bubuk Bawang Putih (*Allium sativum L*) Selama Penyimpanan. Buletin teknologi dan Industri Pangan. Vol V (3) : (20-25).

Winarno, F.G & Rahayu, T.S. (1994). Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminasi. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Winarno, F.G; S. Fardiaz & D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. (1993). Pangan; Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi,. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

www.glorianet.org/berita/b3395.html. Hati - Hati Mengkonsumsi Minuman Berenergi. (2004). Gloria Cyber Ministries.

www.marimas.com

Yusastra R; Hartoyo; retnaningsih & F. Shadry. (1999). Analisis Sikap Harapan dan Evaluasi Konsumen terhadap Minuman Teh Dalam Kemasan. Media Gizi dan Keluarga. Vol XXIII (2): (8-14).

_____, (1994). Persepsi Mutu. Ulasan Ilmiah. Bulletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol V No 3: (66-70).