

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. H. 2018. Pendekatan Analisis Sistem Causal Loop Diagram (CLD) dalam Memahami Upaya Pemerintah Meningkatkan Akses Masyarakat Terhadap Pendidikan Tinggi yang Berkualitas. *Jurnal Ilmiah Iqra'*. 5: 1-11.
- Adyatama, A. 2020. Kalua Jeruk Makanan Khas dari Lemahsugih Majalengka. *Pikiran Rakyat*.
- Ali, H. 2021. 5 Kuliner Khas Majalengka yang Tergolong Unik Termasuk Ketel, Berani Coba? *Pikiran Rakyat*.
- Amalani, R., Juwaedah, A. & Yogha, S. 2022. Pelestarian Gula Cakar Sebagai Bahan Pemanis Tradisional Khas Majalengka. *Bogor Hospitality Journal*. 6: 1-9.
- Amanda, I. P., Tamrin & Hermanto. 2019. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Penilaian Organoleptik Air Kelapa Kemasan. Universitas Halu Oleo: Kendari. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4: 2030 - 2040.
- Amrullah, E. & Sakbani, S. 2023. Analisis Manajemen Kinerja Rantai Pasok Berkelanjutan Industri Kerajinan Ijuk Menggunakan Causal-Loop Analysis. *Jurnal Optimasi Teknik Industri (JOTI)*. 5: 62-71.
- Arianto, N. & Muhammad, J. 2018. Pengaruh Fasilitas dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Pengunjung Pada Hotel Dharmawangsa. *Jurnal Semarak*. 1: 108-115.
- Arifin, M. A. 2014. Pengembangan Produk-Produk Lembaga Keuangan Mikro Syariah. *Jurnal Equilibrium*. 2: 158-173.
- Aripin, I. & Yulianti, D. 2018. Potensi Keunggulan Lokal Kabupaten Majalengka dan Pemanfaatannya pada Pembelajaran Biologi. *BIO EDUCATIO: The Journal of Science and Biology Education*. 3: 43-52.

- Aritonang, I. R. 2005. *Kepuasan Pelanggan Pengukuran dan Penganalisisan dengan SPSS*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Asiah, N., Cempaka, L. & David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Penerbitan Universitas Bakrie, Jakarta.
- Assyukri, I. A. 2023. Pemodelan Persediaan Industri Rumah Tangga Luckitchen Untuk Penurunan Biaya Produksi Dengan Pendekatan Sistem Dinamis. *Nusantara Journal of Multidisciplinary Science*. 1: 952-963.
- Atikah, N. S. & Setiawan, B. 2014. Analisis Kinerja Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen Restoran Khas Padang di Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 9: 59-64.
- Badan POM RI. 2017. *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Brem Padat*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Sensus Penduduk 2020*. Jakarta.
- Basuki, A. & Krismawan, H. 2016. *Kajian Pangan Lokal di Kabupaten Bantul. Laporan Akhir*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Choirunisa, D. 2019. Strategi Perbaikan Abon Ayam Cap Jago Purwokerto Berdasarkan Tingkat Kepuasan dan Kepentingan Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Darmawan, E. D. 2022. *Brem Khas Majalengka yang Kini Mulai Melangka [Online]*, DetikJabar, <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6001671/brem-khas-majalengka-yang-kini-mulai-melangka> iakses Date Accessed].
- Deliana, Y., Fatimah, S. & Wulandari, E. 2018. Pemanfaatan Limbah Kulit Mangga Menjadi Kerupuk Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2: 55-57.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (PPHP). 2015. *Profil Pelaku Usaha Pengolahan Hasil Hortikultura*. Jakarta.

- Dzulfikar, A., Jahroh, S. & Ali, M. M. 2021. Strategi Peningkatan Kepuasan Konsumen Jahe Sang Jawara Di Masa Pandemi Covid-19 Dengan Pendekatan Importance Performance Analysis. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen (JABM)*. 7: 681-681.
- Farida, L. 2018. Analisis Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal Dalam Meningkatkan Industri Kreatif Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kecamatan Bandar Sribawono Kabupaten Lampung Timur). *Skripsi*. UIN Raden Intan Lampung, Lampung.
- Fikriyananda, M., Turgarini, D. & Ningsih, C. 2022. Studi Kelayakan Pendirian Pusat Oleh-Oleh Pada RM Saung Balong. *Jurnal Pariwisata Vokasi*. 3: 31-41.
- Harmayani, E., Santoso, U. & Gardjito, M. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. UGM PRESS,
- Hiovenaguna, M. B. 2017. Optimasi Proses Pembuatan Brem Padat dengan Penambahan Sari Buah Jeruk (Kajian: Lama Fermentasi dan Proporsi Sari Buah Jeruk). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Indriawati, I. R. D., Danapriatna, N. & Budiyono, H. Analisis Model Bisnis Belalang Goreng “Abah Geyot” Dengan Pendekatan Business Model Canvas. *Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Entomologi Indonesia*. 2021, Jatinangor. 32-41.
- Irfangi, A., Aziz, F. A., Adawiyah, W. R. & Darmawati, D. 2020. Identifikasi Penyebab Hambatan Supply Chain Management PPDB Menggunakan Causal Loop Diagram. *Jurnal Teknologi dan Bisnis*. 2: 15-28.
- Irvan, M. 2015. Fase Pengembangan Konsep Produk dalam Kegiatan Perancangan dan Pengembangan Produk. *Faktor Exacta*. 4: 261-274.
- Ivansyah. 2013. *Brem Majalengka Kian Langka* [On-line], Tempo.co, <https://travel.tempo.co/read/457543/brem-majalengka-kian-langka> iakses Date Accessed].

- Julaeha, J. 2017. Penerapan *Openstreetmap* dan *Crowdsourcing* Pada Sistem Penyajian Informasi Kuliner di Wilayah Tiga Cirebon. *Disertasi Doktor*. Universitas Teknologi Yogyakarta,
- Kurniati, E. & Rahardjo, N. 2015. Evaluasi Metode Klasifikasi dalam Pembuatan Peta Kepadatan Penduduk DIY dengan Permukaan Statistik dan Uji Proporsi. *Jurnal Bumi Indonesia*. 4: 214-221.
- Lukman, A., Anggraini, D., Rahmawati, N. & Suhaeni, N. 2013. Pembuatan dan Uji Sifat Fisikokimia Pati Beras Ketan Kampar yang Dipragelatinasi. *Penelitian Farmasi Indonesia*. 1: 67-71.
- Margaretha, A. C. & Widjanarko, S. B. 2015. Penentuan Nilai Maksimum Respon Tekstur dan Daya Kelarutan Brem Padat (Ubi Kayu: Ketan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3: 1107-1118.
- Mela, E., Wijonarko, G. & Choirunisa, D. 2020. Strategi Pengembangan Untuk UKM Abon Ayam Cap Jago di Purwokerto. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. 15: 40-47.
- Mela, E., Wijonarko, G. & Suciani, I. A. 2021. Strategi Perbaikan Makanan Khas Bogor. *Agritech*. 41: 152-160.
- Mubarokah, S. L. & Miftah, H. 2023. Prospects of Indonesian Rice Self-sufficiency As a Food Security Effort Using a Dynamic System Model. *Jurnal Pertanian*. 14: 65-80.
- Mustaniroh, S. A., Astuti, R. & Widyaningtyas, D. 2006. Analysis of Consumer Perception about Product Attributes Influencing the Decision to Buy of Solid Brem Madiun Outlets. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7: 37 - 46.
- Nastain, I. 2018. *Berem, Camilan Baheula yang Tetap Bertahan [On-line]*, SindoNews.Com, <https://daerah.sindonews.com/artikel/jabar/161/berem-camilan-baheula-yang-tetap-bertahan> iakses Date Accessed].
- Nisaa, M. D. C. 2021. Implementasi Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal terhadap Pembuatan Produk Olahan Brem di Madiun (Studi Kasus di Industri Rumah Tangga Brem Suling Istimewa). *Skripsi*. Fakultas Syariah, IAIN Ponorogo, Ponorogo.

- Nuraini, V. & Widanti, Y. A. 2020. Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*. 14: 189-198.
- Nurdayaman, W., Ernawati, A. & Laksmiastari, R. 2015. Desain Penataan Pengembangan Taman Wisata Sangraja Sebagai Sarana Peningkatan Kawasan Wisata di Majalengka. *Faktor Exacta*. 6: 147-167.
- Nurlaela, L. S. 2018. Implementasi HKI Pada Produk Unggulan IKM Sektor Makanan di Kabupaten Majalengka Untuk Bersaing Dalam Masyarakat Ekonomi Global. *Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis*. 1: 28-44.
- Pappas, I. O., Pateli, A. G., Giannakos, M. N. & Chrissikopoulos, V. 2014. Moderating effects of online shopping experience on customer satisfaction and repurchase intentions. *International Journal of Retail & Distribution Management*. 42: 187-204.
- Pramudita, S. E. 2019. Strategi Perbaikan Minuman dan Sirup JENIPER (Jeruk Nipis Peres) Berdasarkan Tingkat Kepuasan dan Kepentingan Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pujihastuti, I. 2010. Prinsip Penulisan Kuesioner Penelitian. *CEFARS: Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*. 2: 43-56.
- Purwanto, A. 2014. Pembuatan Brem Padat dari Umbi Porang. *Widya Warta*. 1: 16-28.
- Qamillah, S. 2017. Gula Cakar (Pemanfaatan Gula Cakar di Desa Munjul, Kecamatan Majalengka, Kabupaten Majalengka, Jawa Barat). Universitas Padjajaran, Jatinangor.
- Rahayu, S. D., Lucitasari, D. R. & Sutrisno, S. 2018. Penentuan Strategi Bersaing Berdasarkan Simulasi Sistem Dinamis (Studi Kasus di Industri Kecil Intan Rahmadhani Yogyakarta). *Opsi*. 11: 58-64.
- Rahmah, N. L. & Dewi, I. A. 2017. Production Technology Improvement and "Rengginang" Packaging Redesign In Gelung Village, Panarukan District,

Situbondo Regency. *Journal of Innovation and Applied Technology*. 3: 433 - 439.

Rambe, Y. M. & Afifuddin, S. 2012. Pengaruh Pencantuman Label Halal Pada Kemasan Mie Instan Terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim (Studi Kasus Pada Mahasiswa Universitas Al-Washliyah, Medan). *Jurnal ekonomi dan Keuangan*. 1: 36-45.

Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8: 148-157.

Sandriana, N., Hakim, A. & Saleh, C. 2014. Strategi Pengembangan Produk Unggulan Daerah Berbasis Klaster di Kota Malang. *Reformasi*. 5: 89-100.

Santoso, B. S., Anwar, M. F. & Hermawati, S. Analisis Kualitas Website Menggunakan Metode Webqual Dan Importance-Performance Analysis (IPA) Pada Situs Kaskus. *National Conference on Information Technology and Technical Engineering (CITEE)*. September. 2015, Yogyakarta.

Silaningsih, E. & Utami, P. 2018. Pengaruh *Marketing Mix* terhadap Minat Beli Konsumen pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Produk Olahan Makanan Ringan. *Jurnal Sosial Humaniora*. 9: 144 - 158.

Situmorang, S. H., Muda, I., Doli, M. & Fadli, F. S. 2010. *Analisis Data Untuk Riset Manajemen dan Bisnis*. USUPress, Medan.

Dewan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Kue Brem SNI 01-2559-1992*. Jakarta.

Sopiyan, P. & Gunawan, K. 2018. Pengaruh Atribut Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Rumah Makan Panineungan Maja Kabupaten Majalengka. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi*. 5: 76-90.

Sukmaningrum, A. & Imron, A. 2017. Memanfaatkan Usia Produktif dengan Usaha Kreatif Industri Pembuatan Kaos pada Remaja di Gresik. *Paradigma*. 5: 1-6.

- Sumarja, J. & Salampessy, S. H. 2021. *Ini 5 Makanan Tradisional Majalengka Nyaris Punah* [On-line], RRI, <https://rri.co.id/humaniora/kuliner-nusantara/1015035/ini-5-makanan-tradisional-majalengka-nyaris-punah> [akses Date Accessed].
- Supranto, J. 2011. *Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan Rineka Cipta*, Jakarta.
- Supriyatna, N. 2012. Dextrin Production by Enzymatic Process from Various Sweet Potatoes in Pontianak. *Biopropal Industri*. 3: 51-56.
- Suryani, E., Hendrawan, R. A., Rospricilia, T. A., Shandra, N. P. & Yunianta, H. 2022. Pengembangan Digitalisasi Industri Penjualan Produk Interior dalam Rangka Meningkatkan Profit pada CV Tita Jaya. *Sewagati*. 6: 272-281.
- Suwaidah, I. S., Achyadi, N. S. & Cahyadi, W. 2014. Kajian Cemaran Logam Berat Timbal dari Kemasan Kertas Bekas ke dalam Makanan Gorengan. *Nutrition and Food Research*. 37: 145-154.
- Swastika, N., Yanto, T. & Hartati, A. 2013. Performansi Kualitas Atribut Beras Organik dan Tingkat Kepuasan Konsumen Beras Organik di Kabupaten Sragen. *Agrin*. 17: 103-112.
- Wicaksono, A. 2015. *Perancangan Coffee Table Book Jajanan Tradisional Khas Yogyakarta*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Yogyakarta.
- Widiati, A. 2019. Peranan Kemasan (*Packaging*) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Universitas Tanjungpura*. 8: 67 - 76.
- Wiwaha, D. P. & Whydiantoro, W. Persepsi Kepuasan Konsumen Terhadap Penerapan Marketing Mix (Product, Price, Promotion, Place) di Pabrik Kecap Majalengka (Studi Kasus: Pabrik Kecap Ban Bersayap). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. 2019, 1-10.
- Wulansari, A. 2019. Strategi Perbaikan Produk Abon Sapi Cap Koki menggunakan Analisis Tingkat Kepuasan dan Kepentingan Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Yulyanti, D., Fauzi, M., Sugiarto, H., Rudiansyah, R. & Andriyani, R. 2021. Pengaruh Konsumsi Fast Food dengan Kejadian Obesitas Pada Remaja di Indramayu. *Jurnal Kesehatan Indra Husada*. 9: 18-22.

