

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiharyanto, B. & Zuhdi, S. 2018. Pengaruh Kemasan Produk dan Label Produk Terhadap Keputusan Pembelian. *Proceeding of 2015 Marketing Symposium Conference*, September 2015.
- Aini, N., Sustriawan, B., Arista, L., & Arsyistawa, H. S. 2023. Atribut dan Urutan Prioritas Kebutuhan Konsumen Dalam Perancangan Cookies Bebas Gluten Dari Tepung Jagung. *Jurnal Agroindustri*, 13(2): 132-146.
- Alyanti, A., Patang, P., & Nurmila, N. 2018. Analisis Pembuatan Dodol Berbahan Baku Tepung Melinjo Dan Tepung Beras Ketan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3:40.
- Andaleeb, S. S. & Conway, C. 2006. Customer Satisfaction in the Restaurant Industry: An Examination of The Transaction-specific Model. *The Journal of Services Marketing*, 20(1): 3-11.
- Anggun, M. F., Febriamansyah, R., & Budiman, C. 2022. Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Roti Ohayo Bakery Di Kota Padang. *JOSETA*, 4(1):1-10.
- Arista, L. 2022. Aplikasi Metode *Quality Function Deployment* (QFD) dalam Pengembangan Produk Cookies Jagung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Baihaqi, M. I. 2016. Preferensi Konsumen Terhadap Perbaikan Kemasan dan Pemilihan Kebijakan Pemasaran Dodol Tape Sirsak "Ibu Nur". *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- BPOM. 2021. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Label Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- BPS. 2020. *Produksi Tanaman Buah-buahan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah 2019-2020*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- BPS. 2023. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2022*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1992. *SNI Syarat Mutu Dodol*. Jakarta.
- Cohen. 1995. *Quality Function Deployment: How to Make QFD Work for You*, Addison Wesley Publishing Co., Massachusetts
- Dewi, N. N. 2009. Analisis penerapan *Quality Function Deployment* pada *Total Quality Service* pada *G-net Cyber Café*. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi, Universitas Sebelas Maret, Semarang.
- Eka, J. N. 2018. Pengembangan Produk Keripik Pisang dengan Metode Quality

- Function Deployment (QFD). *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics (IIJSE)*, 1(1):31–40.
- Ekawati, M., Wibowo, Y., & Dalu, K. C. A. 2019. Determinasi Diversifikasi Vertikal Produk Olahan Jambu Merah. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2): 195–202.
- Etikan, I., Musa, S. A., & Alkassim, R. S. 2015. Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling. *American Journal of Theoretical and Applied Statistics*, 5(1):1-4.
- Fransiska, Onphing, J. N., & Wiliodorus. 2022. Pengaruh Variasi Substitusi Ekstrak Kulit Buah Mangga Terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly. *Agrofood*, 5(2): 36-44.
- Gaspersz, V. 2001. *Analisa Untuk Peningkatan Kualitas*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gautara & Soesarsono. 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB, Bogor.
- Ginting, C. & Hartati, F. A. 2023. Analisis Minat Beli Konsumen Berdasarkan Kemasan Produk Makanan dan Minuman. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3): 28195-28203.
- Hasnawati, A. 2016. Implementasi Metode Quality Function Deployment Untuk Meningkatkan Kualitas Produk "Roti Bangkit" (Studi Kasus di Industri Roti Bangkit, Wonocatur, Yogyakarta). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Jakarta.
- Hamdi & Astuti. 2021. Uji Organoleptik Stik Bolu Pisang Berbahan Baku Halal. *Cross-Border*, 4(1): 653-667.
- Hamid, S. 2018. Analisis Program Pemasaran Produk UMKM Dodol Garut. *Jurnal Manajemen & Bisnis Kreatif*, 1(1): 82-122.
- Handayani, M. T. 2017. Aplikasi Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Sebagai Upaya Pengembangan Produk Madumongso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Harris, H. & Fadli, M. 2014. Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rasbora* sp.) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum. *Jurnal Sainstek Perikanan*, 9(2): 53-62.
- Hidayat, A. 2007. *Strategi Six Sigma: Peta Pengembangan Kualitas dan Kinerja Bisnis*. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Iznillillah, W., Jumiono, A., & Fanani, M. Z. 2024. Perbandingan Pengemasan Produk Pangan Olahan Semi Basah. *Jurnal Pangan Halal*, 6(1): 50-58.
- Joefatha, E. A., Suhendra, A. A., & Wulandari, S. 2015. Peningkatan Kualitas Produk Keripik Sambal Stroberi Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Rizqia Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment. *Proceeding of*

*Engineering*, 2(3): 7516.

- Kotler, P. & K. L. Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran Jilid II. Edisi ketigabelas*. Terjemahan oleh B. Sabran. 2010. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Kurniawan, W., Busnetty, I., Aini, N., & Yulika, R. 2023. PKM Kelompok UMKM Dodol Al-Barokah Dalam Inovasi Produk Pitadol Dan Eco Friendly Packaging Berbasis Limbah Pengrajin Bambu di Bojonggede Bogor. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*, 3(2): 259-274.
- Lestari, Y. W., Indiani, & Faudiah, N. 2020. Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap Dodol Jambu Biji (*Psidium guajava* L). *Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(4): 57-66.
- Lima, R. S., Ferreira, S. R. S., Vitali, L., & Block, J. M. 2018. May the superfruit red guava and its processing waste be a potential ingredient in functional foods?. *Food Research International Journal*, 1-28.
- Lisnawati, T. 2011. Perancangan Desain Kemasan Tahu Tauhid. *Skripsi*. Fakultas Desain, Universitas Komputer Indonesia, Bandung.
- Margareta, P. 2013. Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit Dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Marimin. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Penerbit Grasindo. Bogor.
- Netrawati, G. A. O., Permadi, I. G. A. D. E., Syafhariawan, H., & Monica, B. R. 2023. Investigasi Variabel-Variabel Yang Mempengaruhi Permintaan Dodol Nangka Pada UD. Warna Sari Di Desa Suranadi Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. *Media Bina Ilmiah*, 17(10): 2339-2349.
- Novianti, T. 2012. Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk pada Cokro Tela Cake, Yogyakarta. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Parimin, S. P. 2007. *Budidaya Jambu Biji Merah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pratama, D. Y., Indriani, Y., & Endaryanto, T. 2017. Sikap dan Kepuasan Konsumen Terhadap Konsumsi Makanan Pecel Lele di Kota Bandar Lampung. *JIAA*, 5(2): 200-205.
- Puguh, I. W., Arhabsi, W. R. S., & Hastian. 2020. Penambahan Jenis Tepung Terhadap Kualitas Dodol Pisang Mas. *Sultra Journal of Agriculture Research*, 1(1):14-26.
- Putri, A. U. A., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. 2019. Pengaruh Kadar Air, Angka Peroksida, Total Kapang dan Tekstur Dodol Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) selama Enam Minggu pada Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 63-69.

- Rifqi, M. A. H. 2014. Analisis *Full Costing* dan *Variable Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Moulding Karya Mukti Samarinda. *E-Journal Ilmu Administrasi Bisnis*, 2(2): 187-200.
- Rosalina, Y., Alnopri, & Prasetyo. Desain Kemasan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Madu Bunga Kopi Sebagai Produk Unggulan Daerah. *Jurnal Agroindustri*, 2(1): 8-13.
- Rudianto, N., Harun, & Efendi, R. 2015. Evaluasi Mutu Dodol Berbasis Tepung Ketan dan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jom Faperta*, 2(2): 1-4.
- Sanjaya, A. N. 2023. Studi Desain Produk Inovatif Tas Ransel Berbasis *Artificial Intelligence*. *RePEc*, 1-6.
- Sanjaya, S. & Rabasari, S. 2019. Pemanfaatan Kolostrum Sapi Dalam Pembuatan Dodol Sebagai Oleh-oleh Wisatawan. *Tourism Scientific Journal*, 5(1):1-18.
- Schiffman, L. G. & Kanuk, L. L. 2010. *Consumer Behavior (10<sup>th</sup> ed)*. New Jersey, Pearson Prentice Hall.
- Selfiyana, A. 2015. Peningkatan Kualitas Produk Dodol Guavagua Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* di UKM Barokah Alam. *Skripsi*. Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom, Bandung.
- Simatupang, D., Efendi, R., & Ali, A. 2016. Evaluasi Mutu Dodol Dengan Variasi Penambahan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L., ) dan Gula Pasir. *Jom Faperta*, 3(2): 1-12.
- Suciani, I. A., Mela, E., & Wijonarko, G. 2021. Strategi Perbaikan Makanan Khas Bogor. *agriTECH*, 41(2): 152-160
- Sukmawati, Methatias, A. M., & Lina, W. 2014. Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula Terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (*Carica vasconcellea*). *AGRITEPA*, 1(1): 36-44.
- Tjiptono, F. 1997. *Strategi Pemasaran*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Tjiptono, F. & Diana, A. 2001. *Total Quality Management*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Wijaya, T. 2011. *Manajemen Kualitas Jasa*. Indeks, Yogyakarta.
- Wulansari, R., Sabahannur, S., & Ralle, A. 2023. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dan Gula Pasir Terhadap Mutu Dodol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.). *Jurnal AgrotekMAS*, 4(1): 93-103.
- Yulianti, M. D. & Mustarichie, R. 2018. Tata Cara Registrasi Untuk Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (PIRT) Dan Makanan Dalam Negeri (MD) Dalam Rangka Peningkatan Produk Yang Aman Dan Bermutu di Bandung Jawa Barat. *Farmaka*, 15(3): 57-64.

- Yulianti & Yuni, S. D. 2011. Analisis Faktor Kemasan Bumbu Masak Racik Yang Mempengaruhi Minat Beli Konsumen di Bandung. *Jurnal Integra*, 1(2): 161-174.
- Yustian. 2015. Analisis Pengembangan Produk Quality Function Deployment (QFD) Studi Kasus Pada Produk Susu MSA. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 18(3): 23-40.
- Yusuf, N. W. A. 2017. Pengembangan Produk Minuman Sari Apel Dengan Metode *Quality Function Deployment*. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Yusup, F. 2018. Uji Validitas Dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Tarbiyah*, 7(1):17-23.

