

## DAFTAR PUSTAKA

- Altun, K., Von Zedtwitz, M., & Dereli, T. (2016). Multi-issue negotiation in quality function deployment: Modified Even-Swaps in new product development. *Journal Computers & industrial engineering*, 92, 31-49. DOI : 10.1016/j.cie.2015.11.017
- Amanda, Tasya., Rita Nurmalina. (2018). Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Restoran Waroeng Hotplate Odon Cibanteng, Bogor, Jawa Barat. Dalam *Forum Agribisnis (Agribusiness Forum)*. Vol 8 No 1. DOI : 10.29244/fagb.8.1.81-96
- Amin, M.N.G., Kusnadi, J., Hsu, J.L., Doerksen, R.J. and Huang, T.C. (2020). Identification of a novel umami peptide in tempeh (Indonesian fermented soybean) and its binding mechanism to the umami receptor T1R. *Food Chemistry*, 333, p.127411. DOI :10.1016/j.foodchem.2020.127411
- Amini, N.H. (2022). Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Pengembangan Produk Tempe Pedas Menggunakan Fuzzy Analytical Hierarchy Process (FAHP). (Skripsi *Unpublish*). Universitas Gadjah Mada, D.I. Yogyakarta, Indonesia.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasinya*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Azwar, S. (1997). *Reliabilitas dan Validitas*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Azwar, S. (2004). *Metode Penelitian, Cetakan V*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

BPS [Badan Pusat Statistik]. (2020). Rata-rata Konsumsi Tempe per Kapita Seminggu. (Dikutip dari <http://bps.go.id>). [Diakses pada tanggal 19 April 2020 pukul 21.30 WIB]

BSN [Badan Standardisasi Nasional]. (2006). Tentang Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta : Badan Standardisasi Nasional

BSN [Badan Standardisasi Nasional]. (2015). Tempe Kedelai (SNI 3144:2015). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Blecker, T., G. Friedrich., B. Kaluza., N. Abdelkafi., and G. Kreutler. (2005). *Information and Management Systems for Product Customization*. USA: Springer

Choeriyah, L., & Nusantara, T. (2020). Studi etnomatematika pada makanan tradisional Cilacap. *AKSIOMA: Jurnal Matematika dan Pendidikan Matematika*, 11(2), 210-218. ISSN : 2579-7646

Cohen, A. (2015). *Prototype to product: a practical guide for getting to market*. " O'Reilly Media, Inc."

Handoyo, S., & Prasajo, A. P. S. (2017). *Sistem fuzzy terapan dengan software R*. Universitas Brawijaya Press.

Hanifa, I.C. (2016). Pengembangan Produk Tempe dalam Meningkatkan Kepraktisan Melalui Penambahan Rasa Menggunakan Metode Value Engineering (Skripsi). Universitas Gadjah Mada, D.I. Yogyakarta, Indonesia.

Hoffmann, C., Hoppe, J. A., & Ziemann, N. (2022). Faster, harder, greener?

Empirical evidence on the role of the individual Pace of Life for productivity

and pro-environmental behavior. *Ecological Economics*, 191, 107212. DOI :

10.1016/j.ecolecon.2021.107212

Jang, J.S.R., Sun, C.T., Mizutani, E. (1997). *Neuro-Fuzzy and Soft Computing*.

Prentice-Hall International. New Jersey.

Jing, L., Zhan, Y., Li, Q., Peng, X., Li, J., Gao, F., & Jiang, S. (2021). *An*

integrated product conceptual scheme decision approach based on Shapley

value method and fuzzy logic for economic-technical objectives trade-off

under uncertainty. Dalam *Computers & Industrial Engineering*, 156. DOI :

10.1016/j.cie.2021.107281

Koderi, M. (1991). *Banyumas: wisata dan budaya*. Metro Jaya.

Kottler, P., & Keller, K. L. (2008). *Manajemen Pemasaran Jilid 2*. Jakarta:

*Erlangga*.

Kurniawati, S., Lestiani, D.D., Damastuti, E. and Santoso, M. (2019). The

selenium content of Tempeh in Indonesia and its potential contribution

to the dietary selenium requirements for adults. *Journal of Food*

*Composition and Analysis*, 82, p.103222. DOI : 10.1016/j.jfca.2019.05.005

Kusumadewi, Sri. (2002). *Analisis dan Desain Sistem Fuzzy Menggunakan*

*Toolbox Matlab*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.

Kridiani, R. (2004). *Preferensi Industri Tahu Tempe dalam Menggunakan Bahan*

*Baku Kedelai di Jawa Timur*. Bogor: Puslibangtan

- Mei, C., Fang, Z., Yin, R., Yang, R. and Tang, K. (2019). Spicy food and self-reported fractures. *Clinical Nutrition*, 38(5):2239-2245. DOI : 10.1016/j.clnu.2018.09.027
- McNeill, F. M., & Thro, E. (2014). *Fuzzy logic: a practical approach*. Academic Press.
- Nasution, H. (2012). Implementasi Logika Fuzzy pada Sistem Kecerdasan Buatan. Dalam *Jurnal ELKHA* Vol.4, No 2. Program Studi Teknik Informatika Jurusan Teknik Elektro, Fakultas Teknik Universitas Tanjungpura. Pontianak. ISSN : 2580-6807
- Nurani, A. S. (2010). *Bumbu*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nurhamida, Y. (2013). Power in marriage pada ibu bekerja dan ibu rumah tangga. *Jurnal Psikogenesis*, 1(2), 185-198. DOI: <https://doi.org/10.24854/jps.v1i2.45>
- Nursalam. (2017). *Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pendekatan Praktis*. (P. P. Lestari, Ed.) (4th ed.). Jakarta: Salemba Medika.
- Palmieri, N., Simeone, M., Russo, C. and Perito, M.A. (2020). Profiling young consumers' perceptions of GMO products: A case study on Italian undergraduate students. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, p.100224. DOI : 10.1016/j.ijgfs.2020.100224
- Pemerintah Kabupaten Bantul Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu. 2022. Potensi Investasi. Diakses melalui <https://dpmpt.bantulkab.go.id/> pada 2 Juli 2022 pukul 18.14 WIB.

- Pirastyo, S. P., & Kristiutami, Y.P. (2020). Pemanfaatan Bahan Makanan Tradisional Tempe Kedelai sebagai Menu Andalan Hotel. *The Journal : Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 8(1), 39-44. DOI : 10.17509/thej.v8i1.11688
- Purnomo, A. H. 2009. Penerapan Value Engineering pada Proyek Konstruksi di Yogyakarta. Skripsi. U Atma Jaya Yogyakarta
- Qidwai, W., Khushk, I.A., Shamim, U., Altaf, S., Hadi, H., & Nanji, K. (2016). Fast Pace of Life and Its Impact on Health: Results of a Study from The Largest City of Pakistan. Dalam *Pakistan Journal of Public Health*, 6(4), 10-16. ISSN : 2226-7018
- Rastuti, U., Diastuti, H., Sutarmin, S. and Purnomo, W.H. (2020). Perencanaan Peningkatan Kapasitas Produksi Tepung Mendoan Instan. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), pp.174-178. DOI : 10.31960/caradde.v2i2.291
- Santoso, R. M. (2015). *Analisis Pengembangan Produk Baru Pada CV. Tumutu Pulung Jaya* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Schiffman, L. G., & Kanuk, L. L. (2000). Consumer behavior, 7th. NY: *Prentice Hall*, 15-36.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

Spence, Charles. (2018). Why is piquant/spicy food so popular?. Dalam  
*International Journal of Gastronomy and Food Science*, 12, 16-21. DOI :  
10.1016/j.ijgfs.2018.04.002

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung  
: Alfabeta, CV.

Susiwi. (2009). *Handout Penilaian Organoleptik*. Bandung: FMIPA UPI.

Sukirman. (2006). *Logika dan Himpunan*. Yogyakarta : Hanggar Kreator.

Tjahjonoadi, S. (1989). *Value Engineering dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen  
Industri Fakultas Pascasarjana ITB. Bandung.

Ulrich, K. T., dan Eppinger, S. D. (2001). *Perancangan & Pengembangan  
Produk*. Jakarta: Salemba Teknika.

Winarno, F. G. (2017). *Tempe-kumpulan fakta menarik berdasarkan penelitian*.  
Gramedia Pustaka Utama.

Woschke, T. and Haase, H. (2016). Enhancing new product development  
capabilities of small-and medium-sized enterprises through managerial  
innovations. *The Journal of High Technology Management b  
Research*, 27(1), pp.53-64. DOI : 10.1016/j.hitech.2016.04.005