

## DAFTAR PUSTAKA

- Amri, L. H. A., Muchtar, E., & Pradipta, I. Z. (2020). Accordance of the Quality of 250 Gram Ivory Carton Packing Based on Indonesian National Standard (SNI) Duplex Carton. *Kreator*, 7(2). <https://doi.org/10.46961/kreator.v3i2.295>
- Anita Indah Dewi Larasati. (2021). *Pengembangan Kemasan Wedang Uwuh Dengan Metode Quality Function Deployment Pada UMKM "Ibu Dwijo" Bantul, D. I. Yogyakarta* (Vol. 3, Issue 2). Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Avigananda, S. I. (2018). *Perancangan Kemasan Teh Hijau dengan Metode Quality Function Deployment Di PT. Pagilaran*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Ayu Arizka, A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 124–129. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i4.6>. Diakses tanggal 25 Januari 2023.
- Baek, N., Kim, Y., Duncan, S., Leitch, K., & Keefe, S. O. (2021). Polylactic Acid Film Packaging Stored under Fluorescent Light during Refrigerated Storage at 4°C. *Foods*, 10(4), 723. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods10040723>. Diakses tanggal 10 Februari 2023.
- BPOM. (2014). *Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan* (Vol. 1). Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya, Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Cahyaningtyas, P. (2016). *Optimasi Rancangan Kombinasi Faktor Kemasan dan Faktor Lingkungan Terhadap Mutu Multirespon Teh Hijau Selama Penyimpanan Menggunakan Metode Taguchi*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Devkota, H. P., Gaire, B. P., Hori, K., Subedi, L., Adhikari-Devkota, A., Belwal, T., Paudel, K. R., Jha, N. K., Singh, S. K., Chellappan, D. K., Hansbro, P. M., Dua, K., & Kurauchi, Y. (2021). The science of matcha: Bioactive compounds, analytical techniques and biological properties. *Trends in Food Science and Technology*, 118(PA), 735–743. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.10.021>. Diakses tanggal 27 Januari 2023.

- Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah. (2007). *Pelatihan Kemasan*. Jakarta. Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah.
- Dwirini, E., Rohayati, Y., & Fashanah, A. (2015). Analisis Kebutuhan Produk Dodol Guavagua Menggunakan Integrasi Model Kano Dan Product Quality di UKM Barokah Alam Ciwidey. *Ie-Proceeding of Engineering : Vol.2, No.2 Agustus 2015*, 2(2), 4070.
- Emergence Research. (2022). *Matcha Market By Source, By Grade Type (Ceremonial, Classic, Café, Culinary), By Application (Regular Tea, Matcha Beverages, Food, Personal Care), By Sales Channel (Direct Sales, Indirect Sales), and By Region Forecast to 2030*. <https://www.emergence-research.com/industry-report/matcha-market>. Diakses tanggal 10 Februari 2023.
- Ficalora, J., & Cohen, L. (2013). Quality Function Deployment and Six Sigma: A QFD Handbook. In *Pearson Education*.
- Handayani, R., & Nurzanah, H. (2018). Karakteristik Edible Film Pati Talas Dengan Penambahan Antimikroba Dari Minyak Atsiri Lengkuas. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 1–11.
- Hayati, N., & Lazulva, L. (2018). Preparing of Cornstarch (*Zea mays*) Bioplastic Using ZnO Metal. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology (IJCST)*, 1(1), 23. <https://doi.org/10.24114/ijcst.v1i1.10595>
- ISO-21380. (2022). *ISO/TR 21380:2022 Matcha tea — Definition and characteristics. 04*.
- Iswahyuni, A. D. (2020). Analisa Desain Kemasan Stik Sukun (*Artocarpus Altili*) Menggunakan Metode Value Engineering. *Jurnal Teknik*, 18(2), 159–170. <https://doi.org/10.37031/jt.v18i2.108>. Diakses tanggal 15 Oktober 2022.
- Klimchuk, M. R., & Krasovec, S. A. (2012). *Packaging Design: Successful Product Branding from Concept to Shelf* (2nd ed.). John Wiley & Sons.
- Koswara, S., & Diniari, A. (2016). Peningkatan Mutu dan Cara Produksi pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 149. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.1.2.149-161>
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. p-ISSN 2549-7332 %7C e-ISSN 2614-1167%0D

- Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. (2015). Umur simpan minuman serbuk berserat dari tepung porang (*Amorpophallus oncophyllus*) dan karagenan melalui pendekatan kadar air kritis. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 650–660.
- Nugroho, S., Pujotomo, D., & Gitakusuma, A. (2018). Aplikasi Value Engineering Untuk Mengatasi Value Problem Pada Produk Foodcart Studi Kasus Di Master Gerobak. *Industrial Engineering*, 7(3), 1–9.
- Purnomo, B., & Purnomo, B. R. (2017). Pengembangan Produk dan Inovasi Produk pada Teh Hijau Cap Pohon Kurma (Studi pada PT Panguji Luhur Utama). *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, 6(2), 27. <https://doi.org/10.30588/jmp.v6i2.300>. Diakses tanggal 15 Januari 2023.
- Putri, C. I., Warkoyo, W., & Siskawardani, D. D. (2022). Karakteristik Edible Film Berbasis Pati Bentul (*Colacasia Esculenta (L) Schoott*) dengan Penambahan Gliserol dan Filtrat Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria Rose*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 109–124. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18785>
- Rahastine, M. P. (2018). Analisa Makna Desain Kemasan Pada Produk Teh Di Indonesia. *Jurnal Komunikasi*, 9(1), 72–78. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jkom>
- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Darmasetiawan, N. K., Tandelilin, E., & Waluyo, P. W. (2021). The Development of Packaging Design of Moringa Tea Bag and Moringa Powder Production of Kwt Sri Rejeki. *Journal of Character Education Society*, 4(3), 47–59.
- Sari, K. P. (2021). Analisis Perbedaan Suhu Dan Kelembaban Ruangan Pada Kamar Berdinding Keramik. *Jurnal Inkofar*, 1(2), 5–11. <https://doi.org/10.46846/jurnalinkofar.v1i2.156>
- Schütte, S. T. W., Eklund, J., Axelsson, J. R. C., & Nagamachi, M. (2004). Concepts, methods and tools in kansei engineering. *Theoretical Issues in Ergonomics Science*, 5(3), 214–231. <https://doi.org/10.1080/1463922021000049980>. Diakses tanggal 14 Januari 2023.
- Setiawati, Y., Aviasti, & Mulyati, D. S. (2017). Perancangan Kemasan Wajit Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus : Home Industri Wajit Medal Rasa Cililin). *Prosiding Teknik Industri*, 3(2), 292–299.

- Shrivastava, R. R., Pateriya, P., & Singh, M. (2018). Green Tea -A Short Review. *Int J Ind Herbs Drugs*, 3(2), 12–21.
- Sidiq, R., Purnomo, H., Industri, M. T., Industri, F. T., & Indonesia, U. I. (2016). Desain Spatula Ergonomis Menggunakan Pendekatan Model Kano. *Teknoin*, 22(7), 524–533. <https://doi.org/10.20885/teknoin.vol22.iss7.art9>. Diakses 14 Januari 2023.
- Sivanesan, I., Gopal, J., Muthu, M., Chun, S., & Oh, J. W. (2021). Retrospecting the antioxidant activity of japanese matcha green tea–lack of enthusiasm?. *Applied Sciences (Switzerland)*, 11(11). <https://doi.org/10.3390/app11115087>. Diakses 21 November 2022.
- Soroka, W. (2008). *Fundamentals of Packaging Technology*. Institute of Packaging Professionals.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien. In *Udayana University Press*.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta.
- Syafira, Supardianningsih, & Nugraha, M. (2018). Identification of Water Vapour Transmission Rate (WVTR) of Aluminum Foil Packaging Barrier using The Gravimetric Testing Method. *Jurnal Publipreneur: Politeknik Negeri Media Kreatif Vol.6, No. 1, Juni 2018*, 6(2), 244–245.
- Titaley, S., Kakerissa, A. L., Tukuboya, A. R., Industri, J. T., Teknik, F., Pattimura, U., & Bubuk, K. M. (2018). Desain kemasan minuman bubuk sari pala menggunakan metode. *Seminar Nasional “Archipelago Engineering” (ALE) 2018, April*, 176–182.
- Toffin, & Marcomm, M. (2019). Most popular flavors among consumers in Indonesia as at October 2019, with a forecast for 2020. In *Statista*.
- Ulfa, V. S., Fardiansyah, M. I., Firdaus, M. A., & Sari, D. A. (2022). Peran Transformasi Kemasan Pada Produk Bubuk Jahe Merah (Botol Ke Standing Pouch). *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 1–7. <https://doi.org/10.30997/qh.v8i2.4890>. Diakses tanggal 15 Oktober 2022.
- Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. (2016). Product design and development. In *Integrated Functional Sanitation Value Chain: The role of the sanitation economy* (sixth). McGraw-Hill Education. [https://doi.org/10.2166/9781789061840\\_0019](https://doi.org/10.2166/9781789061840_0019)

- Ulya, M., Wasilah, W., & Faridz, R. (2020). Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (*Piper retrofractum Vahl.*) Menggunakan Metode Value Engineering. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 119–127. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.02.5>. Diakses tanggal 14 Januari 2023.
- Utami, E. (2018). Perancangan Desain Kemasan Produk Olahan Coklat “Cokadol” Dengan Metode Quality Function Deployment. *JISI: Integrasi Sistem Industri*, 5(2), 91–100. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/jisi>. Diakses tanggal 15 Oktober 2022.
- Wijaya, T. (2018). Manajemen Kualitas Jasa Edisi ke 2. In *Indeks*.
- Willy, & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh Kemasan Produk dan Rasa Terhadap Minat Beli yang Berdampak pada Keputusan Pembelian Pelanggan Minuman Energi. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 9(2), 1–74. <https://doi.org/10.32502/jimn>. Diakses tanggal 15 Oktober 2022.
- Yusup, F. (2018). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Tarbiyah : Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1), 17–23. <https://doi.org/10.18592/tarbiyah.v7i1.2100>. Diakses tanggal 24 Oktober 2022.