

DAFTAR PUSTAKA

- Adriantantri, E., Maulidia P. R., Adriantantri, E., dan Budiharti, N. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode Taguchi Pada Umkm *Rubber Seal Rm Products Genuine Parts* Sukun, Malang. *Jurnal Teknik Industri*, 10(2), 82-91. <https://doi.org/10.36040/industri.v10i2.2823>
- Aini, N. , Ridhani, A.M., Vidyaningrum, P. I., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., dan Azzahro, S., Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Akolo, I. R. dan Azis, R. (2018). Optimalisasi Mutu Produk I Daun Mangga dengan Metode Taguchi. *Jurnal Riset dan Aplikasi Matematika*, 2(2), 65-75. <https://doi.org/10.26740/jram.v2n2.p65-75>
- Anggraeni, M., Desrianty, A., dan Yuniar. (2013). Rancangan Meja Dapur Multifungsi Menggunakan *Quality Function Deployment* (QFD). *Jurnal Online Teknik Industri*, 1(2), 159-169. <https://ejurnal.itenas.ac.id/index.php/rekaintegra/article/view/231>
- Arief, I. I., Ratya, N., dan Taufik, E. , & Arief, I. I. (2017). Karakteristik Kimia, Fisik dan Mikrobiologis Susu Kambing Peranakan Etawa di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 1-4. 10.29244/jipthp.5.1.1-4
- Astuti, S., Eletra, Y., dan Susilawati. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(2), 185-195. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v18i2.185%20-%20195>
- Astuti, S., Zulferiyenni, dan N. N. Yuningsih. (2015). Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 20(1), 25-37. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v20i1.25%20-%2037>
- Atmaji, R. W. P., dan Kristiastuti, D. (2019). Pengaruh Substitusi Sari Nanas (*Ananas cosmosus*) dan Proporsi Pektin, Gelatin terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Tata Boga*, 8(3), 296-306.
- Baharta, E., Gusnadi, D., dan Taufiq, R., dan Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Dewi, R. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Total Uji Cemarkan Susu Kambing Peranakan Etawah yang Dikonsumsi oleh Ibu Hamil dan Anak-anak. *Jurnal Media Farmasi*, 14(1), 134-139.
- Dyana, N. (2020). Analisis QFD (*Quality Function Deployment*) untuk Perbaikan Produk Thai Tea Merek Kaw-Kaw di UKM Waralaba di Landungsari, Malang. *Jurnal Mahasiswa Teknik Industri*, 3(2), 153-159.
- Chrisella, A., Kusumawati, N., dan Suseno, P. I. T. (2015). Pengaruh Perbedaan Penambahan Rumput Laut (*Euchema cottonii*) dan Gelatin dengan Berbagai Konsentrasi terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut.

Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 14(1), 1-8.
<https://doi.org/10.33508/jtpg.v14i1.1517>

Faradillah, N. (2017). Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia Rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 39-42. <https://doi.org/10.17728/jatp.206>

Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., dan Puspitasari, T. D. (2021). Perbedaan Nilai Gizi Susu Sapi Setelah Pasteurisasi Non Termal dengan HPEF (*High Pulsed Electric Field*). *Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 207-212. <https://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/an>

Imam, S., Muryeti, Prastiwinarti, W., Ningtyas, R., Zulkarnain, dan Sari, N. P. (2022). Peningkatan Kualitas Mutu Kemasan Permen Olahan Rumput Laut Masyarakat Kepulauan Seribu Melalui Peningkatan Estetika. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 249-255. <https://doi.org/10.32722/mapnj.v5i2.5238>

Irianti, L., Azhari, M. A. A., dan Caecilia, S. W. (2015). Rancangan Produk Sepatu Olahraga Multifungsi Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 4(3), 241-252.

Jaldin, A., Haslianti, dan Asyik, N. (2019). Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Glukosa dan Sukrosa terhadap Kualitas Sensori dan Kimia Permen Jelly Rumput Laut. *Jurnal Fish Protech*, 2(2), 234. <http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9474>

Kofifa, N, I, D., Minah, N, F., dan Astuti, S. (2022). Pengaruh Waktu Pengeringan dan Volume Larutan Buah Jeruk dalam Pembuatan Permen Jelly. *Seminar Nasional METAVERSE: Peluang dan Tantangan Pendidikan Tinggi di Era Industri 5.0*. <https://doi.org/10.36040/seniati.v6i3.4933>

Koswara, S. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang Press.

Koswara, S., B., Purba, M., Sulistyorini, D., Nur Aini, Latifa, K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., dan Lestari, P. (2013). *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Permen Karamel Susu*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).

Krismaningrum, A., dan Rahmadhia, S. N. (2023). Analisis Mutu Produk Akhir pada Pengolahan Susu Kambing Peranakan Etawa Bubuk Di CV PQR D.I. Yogyakarta. *Jurnal Agrokomples*, 23(1), 70-77. <https://doi.org/10.51978/japp.v23i1.389>

Maesya, A., & Rusdiana, S. (2018). Prospek Pengembangan Usaha Ternak Kambing dan Memacu Peningkatan Ekonomi Peternak. *Jurnal Agriekonomika*, 7(2), 135. <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v7i2.4459>

Majidah, S. A., Susilawati, dan Nawasih, O. (2024). Pengaruh Lama Pemasakan terhadap Sifat Sensori, Sifat Kimia, dan Sifat Fisik Pemen Jelly Susu Kambing. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 96-110.

Malhotra. (2006). *Riset Penelitian*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Mandei, H. J. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(1), 1-10.
- Marsudi, Sulmiyati, dan Ali, N., dan Marsudi (2016). Kajian Kualitas Fisik Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) dengan Metode Pasteurisasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 4(3), 130-134. <https://doi.org/10.20956/jitp.v4i3.1227>
- Masdi., Said, N. S., Khaliq, T. D., Fahrodi, D. U., dan Nurul, A., dan Masdi. (2022). Pembuatan Sabun Berbahan Dasar Susu Kambing sebagai Potensi Usaha di Desa Lekopadis. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 72-80.
- McKenzie, S., Organ, D., dan Podsakoff, P., dan MacKenzie, S. (2006). *Organizational Citizenship Behavior: Its Nature, Antecedents, and Consequences*. SAGE Publication. <https://doi.org/10.4135/9781452231082>
- Mende, J., Piri, N. I., dan Sutrisno, A., dan Mende, J. (2017). Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) untuk Menangani Non Value Added pada Proses Perawatan Mesin. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin*, 6(1), 10-19. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/poros/article/view/14853>
- Miranti, M. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116-120. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>
- Mukhtarom, K., Sutrisno, dan Hasbullah, R. C. (2016). Perlakuan Air Panas diikuti Pencelupan dalam Larutan CaCl_2 untuk Mempertahankan Kualitas Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(2), 37-44. <https://doi.org/10.19028/jtep.04.1.37-44>
- Nur'aini, H. (2013). *The Variations used of Gelling Agent Material Toward Cocoa (Theobroma cacao) Pulp Traditional Candy Characteristics*. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 71-76. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.3.2.71-76>
- Nurminah, M., Sinaga, H., dan Purba, R. A., dan Nurminah, M. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Pembuatan Kue Onde-Onde Ketawa Menggunakan Tepung Mocaf. *Journal of Food and Life Sciences*, 3(1), 29-37
- Parnanto R. H. N, Nurhartadi, E., dan Rohmah, N. L. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak Sebagai *Gelling Agent*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1), 29-27.
- Phatonah, S., Sulityowati, E., Mujiharjo, S., Irnad, dan Susanti. , dan A., Phatonah, S. (2019). Sifat Fisik dan Organoleptik Permen Karamel Susu dengan Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr) dan Penambahan Sari Jeruk Gerga (*Citrus* sp). *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 56-65. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.9.2.56-65>
- Qurrati A.A., Mashud, H., Lofena, A. B., Harum, D.K., Widiyanto, F., Dwi, F. O., Nur, F. A., Muzdalifah, I., A'yunin, K., Affa, M. A., Hafidz, I., Abdul, M., Aisah, N. G., dan Nur Rohim. (2023). Diversifikasi Olahan Susu Kambing Menjadi Permen Susu Pada Masyarakat Dusun Krajan. *Jurnal Riset Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(1), 94-102. <https://doi.org/10.54066/jrea-itb.v1i1.166>
- Rofiah, A., dan Machfudz, A. M. (2014). Kajian Dosis Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Kualitas Permen Karamel Susu. *Jurnal Nabatia*, 11(1), 45-65. <https://doi.org/10.21070/nabatia.v11i1.1589>

- Sampurno, A., dan Cahyanti, N. (2015). Karakteristik Yogurt Berbahan Dasar Susu Kambing dengan Penambahan Berbagai Jenis Gula Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(1), 22-31. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v12i1.478>
- Saputrayadi, A., Marianah, dan Alia, J. (2021). Kajian Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Mutu Permen Susu Kerbau. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(1), 46-60. <https://doi.org/10.31764/jafp.v1i1.5821>
- Satiti, A. R. (2016). Pengaruh Konsentrasi Lemak Kakao dan Bubuk Kakao dengan Sirup Glukosa terhadap Karakteristik Permen Lunak Cokelat. (Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta). Diakses dari <https://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Simorangkir, T. R. S., Rawung, D., dan Moningga, J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn). *Jurnal COCOS*, 9(7), 1-13. <https://doi.org/10.35791/cocos.v1i8.17777>
- Song, Z., Zhu, J., dan Wang, C. (2024). Optimization of Semi-Active Hydrofoil Propulsion Performance Based on CFD Taguchi Method and Neural Network. *European Journal of Mechanics*, 105(1), 327-337. <https://doi.org/10.1016/j.euromechflu.2024.02.005>
- Standardisasi, B., Badan, N.-B., Nasional -Bsn, S., Nasional, S., Standar, I., & Indonesia, N. *Susu Segar*.
- Sulaiman, F., dan Meliza, J. (2023). *Literasi Keuangan dan Keberlanjutan Bisnis UKM, Lombok Tengah*. P4L.
- Suseno, S., dan Huvat, T. T. (2019). Perancangan Alat Panggangan Otomatis Menggunakan Metode QFD (*Quality Function Deployment*). *Jurnal Teknol*, 12(2), 123–129.
- Susilawati, dan Dewi, P. C. (2011). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Permen Karamel Susu Kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 16(1), 1-13. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v16i1.1%20-%2013>
- Suwandi, E. (2016). Penerapan Sistem *Voice of Customer* dalam Peningkatan Kualitas Produk Pie Susu pada Usaha Pie Elis. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(5), 536-542. <https://doi.org/10.37715/jp.v1i5.341>
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 12(2), 66-73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Yusuf, K. (2023). Analisis Daya Simpan Pada Permen Jelly Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, 6(3), 489-497. <https://doi.org/10.31850/makes.v7i2>
- Widari, N., S. Amir, F., dan Noviani, E. (2017). Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma sebagai Pengganti Gula. *Jurnal Teknik WAKTU*, 15(1), 43-50. <https://doi.org/10.36456/waktu.v15i1.443>

Widyaka, K., Rahmawati, D., dan Sumarmono, J. (2019). Pengaruh Metode Pasteurisasi dan Jenis *Starter* yang Berbeda terhadap pH, Kadar Air dan Total Solid Keju Lunak Susu Kambing Peternakan Ettawa. *Jurnal Ilmu Ternak*, 1(9), 46-51.