

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T. (2022). Pembuatan Cheese Stick dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung. *LIPIDA : Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 2(2), 22–31. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Ambaryanti, D., Kandriasari, A., Gusti, I., & Ngurah, A. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Pada Pembuatan Crackers Sayur Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Dan Teknologi (SOSTECH)*, 2(8), 785–791.
- Andayani, A., Sukardi, & Suryani, A. (2015). Desain Produk Makanan Ringan untuk Ibu Hamil dengan Menggunakan Quality Function Deployment (QFD). *E-Jurnal Agroindustri Indonesia*, 4(1), 244–251. <http://tin.fateta.ipb.ac.id/journal/e-jaii>
- Anggraeni, M., & Desrianty, A. (2013). Rancangan Meja Dapur Multifungsi Menggunakan Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Online Teknik Industri*, 1, 159–169.
- Arfa, N., & Ali, H. (2022). Utilization of Taro and Corn Flour to Make Crackers for Gluten Sensitivity Patients. *Egyptian Journal of Food Science*, 50(1), 117–0125. <https://doi.org/10.21608/ejfs.2022.118783.1118>
- Ariyani, S. B., & Asmawit. (2016). Penggunaan Tepung Jagung Kalimantan Barat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 27(2), 76–81.
- Arrosyid, F., Prabawa, S., Yudhistira, B., & Atmaka, W. (2018). Kajian Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Keripik Simulasi Berbahan Dasar Ikan Tenggiri Bandeng (*Chanos chanos*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Sebagai Makanan Ringan Sumber Protein. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IX(2), 99–110.
- Artina, Z. J., Rahmayuni, & Ayu, D. F. (2023). Crackers Modified Cassava Flour (MOCAF) dan Tepung Kacang Tunggak: Karakteristik Kimia dan Sensori. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 57–64. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.57>
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers. *JOM Faperta UR*, 4(1), 1–12.
- Aslan, S. T., & Isik, F. (2024). Chemical, Physical and Sensory Properties of Gluten-Free Potato Crackers Supplemented with Cowpea, Faba Bean and Mung Bean Flours. *Latin American Applied Research*, 54(1), 11–20. <https://doi.org/10.52292/j.laar.2024.1045>

- Astarini, F., Sigit, B., Praseptiangga, D., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Flakes Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Azhari, M. A. A., Caecilia, S., & Lauditta, I. (2015). Rancangan Produk Sepatu Olahraga Multifungsi Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Reka Integra: Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 03(04), 241–252.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Distribusi Perdagangan Komoditas Tepung Terigu Indonesia 2023* (Vol. 2). Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *SNI 01-3923-1995. Kacang hijau*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *SNI 3727:2020 Tepung Jagung*. Badan Standardisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8052>
- Badan Standardisasi Nasional. (2022). *SNI 2973:2022 Biskuit*. www.bsn.go.id
- Batista, A. P., Niccolai, A., Bursic, I., Sousa, I., Raymundo, A., Rodolfi, L., Biondi, N., & Tredici, M. R. (2019). Microalgae as Functional Ingredients in Savory Food Products: Application to Wheat Crackers. *Foods*, 8(12). <https://doi.org/10.3390/foods8120611>
- Darmajana, D. A., Ekafitri, R., Kumalasari, R., & Indrianti, N. (2016). Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan. *Jurnal Pangan*, 5(1), 1–12.
- Dewi, A. M. P., Santoso, B., & Kambu, F. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Egg roll Berbasis Komposit Pati Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), 60–66. <https://doi.org/10.17728/jatp.4266>
- Duska, M. (2022, December 27). *Sourdough Butter Crackers*. <https://littlespoonfarm.com/sourdough-butter-crackers-recipe/>
- Ekawati Papunas, M., S Djarkasi, G. S., Judith C, dan S., Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat, M., & Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat, D. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L.*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *COCOS*, 3(5), 1–10.

- Fakuza, H. F., & Kurniawati, E. (2025). Pengaruh Lama Waktu Blanching dan Perbedaan Konsentrasi Perendaman Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Beras Pisang Barlin dengan Pengeringan Menggunakan Food Dehydrator. *JOFE: Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 4(2), 58–66. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i2.5171>
- Falah, M. N. A., & Sa'diyah, K. (2024). Pengaruh Rasio Ampas Tahu Terhadap Kualitas Produk Pakan Ikan Nila. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(1), 170–179. <https://doi.org/10.33795/distilat.v10i1.4215>
- Faqih, K. A., Destryana, R. A., & Sumitro, E. A. (2023). Crackers Jagung Varietas Lokal dalam Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal Kabupaten Sumenep. *Seminar Nasional Peran Petani Milenial Dalam Pembangunan Pertanian Menuju Kedaulatan Pangan Berkelanjutan*, 272–275. <https://doi.org/https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0.2854>
- Fauzi, M., & et al. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 31–43.
- Ferazuma, H., Marliyati, S. A., & Amalia, L. (2011). Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus sp*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 6(1), 18–27. <https://doi.org/10.25182/jgp.2011.6.1.18-27>
- Fitriani, R. S., & Taryono. (2021). Pengembangan Kacang Hijau Organik Sebagai Komoditas Pangan Indonesia. *Agrinova: Journal of Agrotechnology Innovation*, 4(2), 07–15. <https://doi.org/https://jurnal.ugm.ac.id/Agrinova/>
- Gangrade, N., St Fleur, K., & Leak, T. M. (2022). Factors That Influence Snacking Behaviors of Adolescents From Urban Communities: A Qualitative Study. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 54(6), 521–531. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2021.12.008>
- Ginting, R., Ishak, A., Fauzi Malik, A., & Satrio, M. R. (2020). Product Development with Quality Function Deployment (QFD): A Literature Review. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1003, 1–7. <https://doi.org/10.1088/1757-899x/1003/1/012022>
- Hanifah, R. (2016). Perangkingan Usability Website menggunakan Metode Multiple Criteria Decision Analisis. *Jurnal TICOM*, 5(1).
- Hasnelly, Nurminabari, I. S., & Meiliawati, A. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas L*) dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 44–56.

- Henuk, Y. G., Santoso, C. H., & Kristanti, M. (2014). Perencanaan Quality Function Deployment (QFD) Pada Hotel Everbright Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 2(2), 15–30.
- Hidayati, R., Santoso, H., & Pratiwi, D. (2017). Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kandungan Protein Siomay Sebagai Sumber Belajar Biologi. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PENDIDIKAN, 0725*, 265–273.
- Indriati, A., Andriana, Y., Mayasti, N. K. I., Iwansyah, A. C., Luthfiyanti, R., Agustina, W., & Gasong, L. S. (2021). Pengembangan Produk Rowe Luwa Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *AGROINTEK*, 15(2), 639–648. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9309>
- Isharyudono, K., Mar'ah, I., & Jufriyah. (2019). Penggunaan Bahan Inkonvensional Sebagai Sumber Bahan Pakan. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 1(1), 1–6.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air Yang Proporsional. *JURNAL KESEHATAN*, 10(2), 82–93.
- Jamilah, N., Hidayati, D., & Purwandari, U. (2024). Karakteristik Fisik dan Kimia Snack Bar dari Tepung Jewawut dan Mocaf Sebagai Efek Suhu dan Lama Pemanggangan. *JITIPARI*, 9(1), 20–31. <http://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Jamlean, K. U., Palijama, S., & Tetelepta, G. (2022). Karakteristik Organoleptik Campuran Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Terhadap Crackers. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(2), 32–36. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2022.1.2.32>
- Jaya, R., Fitria, E., Yusriana, & Ardiansyah, R. (2020). Implementasi Multi Criteria Decision Making (MCDM) Pada Agroindustri: Suatu Telaah Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 234–343. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.234>
- Khairunnisa, Harun N, & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Flakes. *SAGU Journal*, 17(1), 19–28.
- Khuzaimah, U., Kawareng, A. T., Faisal, M., Wirawanti, I. W., Tyas, L. E., Rozi, F., Ash Siddiq, M. N. A., Majiding, C. M., Aryatika, K., Pijaryani, I., & Anshori, J. (2023). Analisis Kandungan Gizi Mikro Biskuit Crackers Berbahan Dasar Ikan Patin (*Pangasius* sp.) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Food and Culinary*, 6(1), 14–21. <https://doi.org/10.12928/jfc.v6i1.8013>
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis yang Dibuat dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L.). *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 21(1), 19–28. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>

- Kurnia, T. E., & Listanti, T. A. (2019). Identifikasi Preferensi Konsumen Produk Kerupuk Jambu Biji Merah Menggunakan Metode QFD (Quality Function Deployment). *Jurnal ASIIMETRIK: Jurnal Ilmiah Rekayasa & Inovasi*, 1(2), 113–123. <http://journal.univpancasila.ac.id/index.php/asiimetrik/>
- Kusumah, S. H., Andoyo, R., & Rialita, T. (2020). Isolation and Characterization of Red Bean and Green Bean Protein using the Extraction Method and Isoelectric pH. *SciMedicine Journal*, 2(2), 77–85. <https://doi.org/10.28991/scimedj-2020-0202-5>
- Lapui, A. R., Nopriani, U., & Mongi, H. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Tepung Jagung (*Zea mays* Lam) dari Desa Uedele Kecamatan Tojo Kabupaten Tojo Una-Una untuk Pakan Ternak. *Jurnal Agropet*, 18(2), 42–46.
- Larasati, S. A., Rosida, D. A., & Cahyani, W. K. D. (2022). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Kukus. *Jurnal HEURISTIC*, 19(1), 43–50.
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 56–71.
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah. (2017a). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20–34. <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.45>
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah. (2017b). KARAKTERISASI TEPUNG KACANG HIJAU DAN OPTIMASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE BINGKA. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20–34. <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.45>
- Mahendra, M. M., & Ardani, I. G. A. K. S. (2015). Pengaruh Umur, Pendidikan dan Pendapatan Terhadap Niat Beli Konsumen Pada Produk Kosmetik The Body Shop di Kota Denpasar. *E-Jurnal Manajemen*, 4(2), 442–456. <https://doi.org/https://jurnal.harianregional.com/manajemen/id-10638>
- Mentari, A. E. (2023, April 8). *5 Tips Gunakan Tepung Hunkwe untuk Berbagai Makanan, Selalu Aduk.* Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2023/04/08/111100575/5-tips-gunakan-tepung-hunkwe-untuk-berbagai-makanan-selalu-aduk>

- Mohamed, H. E. (2025). *Rheological, Nutritional, and Sensory Properties of Corn Crackers Enriched with Buckwheat Flour*. 65(1), 75–96. <https://doi.org/10.21608/bnni.2025.426>
- Monica, C., Hintono, A., & Mulyani, S. (2020). Karakteristik Permen Karamel Susu Kedelai dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 110–116. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Mubarak, M. Z. S., & Mulyadi, M. N. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit dengan Formula Mocaf dan Tepung Kacang Hijau. *Journal of Tropical AgriFood*, 6(2), 116–124. <https://doi.org/10.35941/jtaf.6.2.2024.16385.116-124>
- Mubarok, A. A., & Sasongko, R. M. (2023). Menerjemahkan Voice of Customer (VoC) Kedalam Inovasi Produk Melalui Quality Function Deployment (QFD) Pada UMKM Kuliner. *Journal of Economic, Business and Engineering (JEBE)*, 4(2).
- Muhlishoh, A., Putri, N. A., & Ma'rifah, B. (2024). Formulasi Cookies Lidah Kucing SUBstitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif PMT Balita Gizi Kurang. *Jurnal Riset Gizi*, 12(2), 217–232.
- Muliani, D., Sartono, & Yulianto. (2023). Daya Terima Flakes Tepung Jagung Sebagai Makanan Seligan Tinggi Serat. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(1). <https://doi.org/10.36086/jgk.v3i1>
- Nugraha, R. A. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 4(2), 94–106. <https://doi.org/10.22236/argipa.v4i2.4037>
- Nunciata, R. Rr. A. P., & Ruhana, A. (2024). Analisis Gizi Makro, Kadar Air dan Kadar Abu Pada Fettucine Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Nusantara*, 4(2), 621–625.
- Nuraenah, N., Deviarni, I. M., & Fitriyani, E. (2022). Karakteristik Snack Ekstrusi dengan Penambahan Grit Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Galung Tropika*, 11(1), 31–44. <https://doi.org/10.31850/jgt.v11i1.854>
- Nurlela, Azizah, M., & Suwarnata, A. A. E. (2021). Edukasi Tentang Pangan Fungsional Berbasis Pangan lokal: Porang dan Jagung. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 241–248. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25077/logista.5.2.241-248.2021>

- Oktaviana, A. S., Hersoelityorini, W., & Nurhidayah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Panjwani, S., Kumar, S. N., & Ahuja, L. (2019). Multi-Criteria Decision Making and its Applications. *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE)*, 8(9S4), 149–153. <https://doi.org/10.35940/ijitee.I1122.0789S419>
- Papunas Ekawati, M., S Djarkasi, Judith C, & Moningka. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *COCOS*, 3(5), 1–10.
- Pasla, R. A. (2019). *Formulasi Crackers Berbahan Baku Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*), Tepung Jagung (*Zea mays*), dan Tepung Terigu*. Universitas Brawijaya.
- Permatasari, Widanti Y.A, & Karyantina M. (2023). Karakteristik Fisikokimia Pukis Bebas Gluten dari Tepung Tiwul dan Tepung Kacang Hijau dengan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota*). *JITIPARI*, 8(1), 75–84.
- Piri, N. I., Sutrisno, A., & Mende, J. (2017). Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Untuk Menangani Non Value Added Activity Pada Proses Perawatan Mesin. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin*, 6(1), 10–19.
- Ponelo, S. S., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealing Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(2), 185–197.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan, G. S. (2021). *PENGAWASAN MUTU SISTEM FIRSTIN FIRST OUT (FIFO) PADA TEPUNG TERIGU*. UNIPRESS SEMARANG.
- Pujilestari, S., & Larasati, N. (2019). KARAKTERISTIK KUE SEMPRONG HASIL FORMULASI TEPUNG AMPAS KEDELAI (*Glycine max* L.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 1(1), 38–48.
- Purbowati, & Septiani, D. D. (2024). INDEKS GLIKEMIK PRODUK SEREAL BERBASIS PANGAN LOKAL. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 19–26.
- Putri, D. A., Fitriani, S., & Riftyan, E. (2024). Penggunaan Pati Sagu Pregelatinisasi dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Crackers. *Journal of Tropical AgriFood*, 6(2), 67. <https://doi.org/10.35941/jtaf.6.2.2024.12650.67-76>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.vxix.xxx>

- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*, 4(1), 1–14.
- Ramadhani, W., Indrawan, I., & Seveline. (2022). FORMULASI CRACKERS MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON SERTA KARAKTERISTIKNYA. *Jurnal Bioindustri*, 4(2), 93–108.
- Ramdhan, S. M., Rahmi, P. P., & Herlinawati, E. (2023). PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN HARGA TERHADAP MINAT BELI ULANG PADA KERUPUK RAMBAK NSR BANDUNG. *Judicious: Journal of Management*, 04(01), 111–121. <https://doi.org/10.37010/jdc.v4i1>
- Reken, F., Junita, D. A., Hallatu, Y. A., Rosmita, E., Welly, Dr. Hwihanus, Sya'ban, M. F., Radianto, A. J. V, Akbar, W. K., Yusnita, Pinoa, H. K., & Dr. Ir. Fatma Sarie. (2024). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF* (Dr. Marta Widian Sari, Ed.). CV. Gita Lentera. <https://www.researchgate.net/publication/386554664>
- Rembulan, G. D., Wijaya, T., Ruslie, A., Jordy, & Sunadynatha, R. A. S. (2020). Mereduksi Voice of Customer pada Pengembangan Produk Alat Pembuka Tutup Galon Menggunakan Analisis Faktor. *Journal of Industrial Engineering and Management Systems*, 13(2), 87–99. <https://doi.org/10.30813/jiems.v13i2.2281>
- Riyanto, S., & Hatmawan, A. (2020). *Metode Riset Penelitian Kuantitatif*. CV BUDI UTAMA.
- Sabir, N. C., Lahming, & Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 41–54.
- Selawati, F., Quddus, A. A., & Mardiana. (2024a). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Crackers Dengan Substitusi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(2), 63–69.
- Selawati, F., Quddus, A., & Mardiana. (2024b). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Crackers Dengan Substitusi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(2), 63–69.
- Septianingsih, A., & Yunieswati, W. (2024). Formulasi Crackers Berbasis Tepung Umbi Bit dan Tepung Ikan Patin sebagai Kudapan Pencegahan Anemia pada Ibu Hamil. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 3(4), 252–267. <https://doi.org/10.25182/jigd.2024.3.4.252-267>

- Sidabutar, T. M., Prabowo, S., Agustin, S., & Andriyani, Y. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Crackers dengan Substitusi Tepung Umbi Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.). *Journal of Tropical AgriFood*, 7(1), 31–42. <https://doi.org/10.35941/jtaf.7.1.2025.16321.31-42>
- Simaremare, P., Ratnaningsih, N., & Lastarawati, B. (2024). Karakteristik Crackers Hasil Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Rumput Laut (*Ulva lactuca*) untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 19(1), 1–16. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v19i1.940>
- Statista Market Insight. (2025). *Snack Food - Indonesia*. Statista. <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/confectionery-snacks/snack-food/indonesia#revenue>
- Stefani, L. R. A. R. . (2020). Intensi Membeli, Jenis Kelamin, Gender Produk, dan Tujuan Konsumsi. *Jurnal Ekonomi*, 24(3), 437. <https://doi.org/10.24912/je.v24i3.608>
- Sugiyono, Mariana, E., & Yulianto, A. (2013). PEMBUATAN CRACKERS JAGUNG DAN PENDUGAAN UMUR SIMPANNYA DENGAN PENDEKATAN KADAR AIR KRITIS. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 129–137. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.129>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp>
- Sutoni, A., & Ramadian, P. (2019). Analisis Kepuasan Konsumen dan Pengembangan Produk Menggunakan Metode Kano dan House Of Quality. *Analisis Kepuasan Konsumen Dan Pengembangan Produk Menggunakan Metode Kano Dan House of Quality*, 1–10.
- Tamaroh, S., & Putri, E. N. (2020). Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Crackers Tepung Jagung dengan Penambahan Soda Kue dan Daun Katuk (*Sauropus androgynous* (L) Merr). *Jurnal Mercuri Buana*, 1(1), 1–11.
- Titonia, N., Priyono, S., & Hartanti, L. (2025). Formulasi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dengan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes. *Hidroponik : Jurnal Ilmu Pertanian Dan Teknologi Dalam Ilmu Tanaman*, 2(2), 57–73. <https://doi.org/10.62951/hidroponik.v2i2.361>

- Ummah, N., Damayanti, T. Y. F., & Nafies, D. A. A. (2025). Analisis Kandungan Protein dan Mutu Organoleptik Biskuit Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Wortel sebagai Snack untuk Ibu Menyusui. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(1), 15–23. <https://doi.org/10.55123/insologi.v4i1.4240>
- Utami, E. (2018). PERANCANGAN DESAIN KEMASAN PRODUK OLAHAN COKLAT “COKADOL” DENGAN METODE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT. *JISI: JURNAL INTEGRASI SISTEM INDUSTRI*, 5(2), 1–10. <https://doi.org/10.24853/jisi.5.2.91-100>
- Utami, I., Rieuwpassa, F., Gaspersz, F. F., & Matrutty, T. E. (2023). Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Asap Cair. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 58–65.
- Wani, S. H., Gull, A., Allaie, F., & Safapuri, T. A. (2015). Effects of Incorporation of Whey Protein Concentrate on Physicochemical, Texture, and Microbial Evaluation of Developed Cookies. *Cogent Food and Agriculture*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1092406>
- Wijaya, Y. G., & Aisyah, Y. (2020, June 29). *Bedanya Tepung Jagung dan Tepung Maizena, dari Tekstur sampai Fungsi*. *ArtikeBedanya Tepung Jagung dan Tepung Maizena, dari Tekstur sampai Fungsi*. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2020/06/29/121200375/bedanya-tepung-jagung-dan-tepung-maizena-dari-tekstur-sampai-fungsi>
- Wolniak, R. (2018). The Use of QFD Method Advantages and Limitation. *Production Engineering Archives*, 18, 14–17. <https://doi.org/10.30657/pea.2018.18.02>
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yulviatun, A., Purnamasari, S., Ariyantoro, A. R., & Atmaka, W. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Beras Analog Berbasis Mocaf, Tepung Jagung (*Zea mays* L.), dan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 46–61. <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i1.55394>
- Zeleny, M. (1983). Multiple Criteria Decision Making. In *JOURNAL OF MATHEMATICAL PSYCHOLOGY* (Vol. 27). Mc. Graw Hill Book Company