

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhiani C., B. (2018). Pengukuran Kepuasan Pelanggan Terhadap Layanan Bidang Akademik Politeknik Negeri Semarang. *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan (AKUNBISNIS)*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.32497/akunbisnis.v1i1.1222>
- Ahyar, F. F., & Syamsu, R. F. (2024). Perbandingan Kadar Glukosa Pada Kurma Ajwa, Sukari, Khalas, Medjool, Dan Golden Valley. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(1), 821–825.
- Aldy, M., Azhari, A., Sw, C., & Irianti, L. (2015). Multifungsi menggunakan Metode Quality Function Deployment ( QFD ) \*, 03(04), 241–252.
- Alkaabi, J. M., Al-Dabbagh, B., Ahmad, S., Saadi, H. F., Gariballa, S., & Ghazali, M. Al. (2015). Glycemic indices of five varieties of dates in healthy and diabetic subjects. *Nutrition Journal*, 10(1), 1–9. <https://doi.org/10.1186/1475-2891-10-59>
- Alwi, I. (2015). Kriteria Empirik dalam Menentukan Ukuran Sampel. *Jurnal Formatif*, 2(2), 140–148.
- Anwar, A. E. S., Safawi, N. A., Aditya, P. S., & Kurnianingsih. (2016). Perbedaan Karakteristik pada Brownies dengan Menggunakan Bubuk Kakao dan Bubuk Kokoa Difference. *Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, Dan Tata Busana*, 13(0), 1–23.
- Artina, Z. J., & Ayu, D. F. (2023). Crackers Modified Cassava Flour ( MOCAF ) dan Tepung Kacang Tunggak : Karakteristik Kimia dan Sensori Crackers of Modified Cassava Flour ( MOCAF ) and Cowpea Flour : Chemical and Sensory Properties, 12(1), 57–64. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.57>
- Arzayah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Auliya Syukur, S., Alsuhendra, A., & Dahlia, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (*Panicum miliaceum*) Pada Pembuatan Berownies Crispy Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 310–323. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i2.1361>
- Br Situmorang, E. D., Gultom, R., Nadapdap, K., & Sihite, M. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Toko Amanda Brownies. *Jurnal Riset Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi*

- Widya Wiwaha *Program Magister Manajemen*, 6(1), 40–51.  
<https://doi.org/10.32477/jrm.v6i1.334>
- Damayanti, M., & Herseolistryorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik, *10*(April), 24–33.
- Erliana, K., & Wibowo, R. (2020). Perancangan Kemasan Produk Tahu Walik Dengan Metode Quality Function Deployment (Studi Kasus Home Industry Tahu Walik Lawang). *Jurnal PASTI*, 14(1), 96–104.  
<https://doi.org/10.22441/pasti.2020.v14i1.010>
- Fadilla, H. N., Wiratara, P. R. W., & Sutrisno, E. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan dan Penambahan Ekstrak Kurma Sukari terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Kalistemmon (*Melaleuca viminalis*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 12–19. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.5739>
- Fahroji, & Hendri. (2016). Kinerja Beberapa Tipe Moisture Meter dalam Penentuan Kadar Air Padi Evaluation of Moisture Meters Performance on Determination of Water Content of Rough Rice, 5(1), 62–70.
- Fizriani, A., Putri, N. E., & Triandita, N. (2019). Sifat Kimia dan Sensoris Brownies Berbahan Baku Tepung Mocaf, Jagung, dan Kedelai Hitam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 29–39.
- Ikasari, D. M., Luthfian, R., Silalahi, R., & Dewi, I. A. (2019). Pengembangan Produk Praline Apel untuk Mendukung Program One Village One Product Di Kecamatan Bumiaji , Batu, *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20(1), 1–10.
- Iqra, A., Hambali, S., Syamsu, R. F., Bamahry, A., & Murfat, Z. (2022). Perbandingan Kandungan Antioksidan Senyawa  $\beta$ -Karoten Golongan Karotenoid pada Kurma Ajwa (Madinah), Kurma Sukari (Mesir), Kurma Medjool (Palestina), Kurma Khalas (Dubai), dan Kurma Golden Valley (Mesir). *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 2(9), 612–618. <https://doi.org/10.33096/fmj.v2i9.116>
- Irfan, A. M., & Lestari, N. (2022). Pemodelan Matematis Kinetika Pengeringan Cabai Merah Dengan Perlakuan Blansing Suhu Rendah. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 10(1), 98–115. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v10i1.328>
- Makmur, T., Fauzi, T., & Yuspita, R. (2020). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Kurma Kemasan Merek Humaira Anggur Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Agrisep*.
- Meliza, M., Lubis, Y. M., & Fahrizal, F. (2019). Pengaruh Penambahan Jenis Tepung dan Perbandingan Kosentrasi Bubur Jagung (*Zea Mays L.*) dan Ampas Wortel

- (Daucus Carota L.) terhadap Tortilla Chips Mutu Sensori. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 329–336. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i4.12771>
- Mubarok, A. A., & Sasongko, R. M. (2023). Menerjemahkan Voices Of The Customer (Voc) Kedalam Inovasi Produk Melalui Quality Function Deployment (Qfd) Pada Umkm Kuliner. *Journal of Economic, Business and Engineering (JEBE)*, 4(2).
- Mubarok, A. Z., & Winata, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(4), 175–180.
- Mulyadi, T., Adi Putra, W., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51–68. <https://doi.org/10.51742/akuntansi.v3i2.627>
- Muni, L. L. (2020). Faktor Berbuahnya Pohon Kurma (Phoenix Dactylifera) Di Kampus 2 Uin Sunan Gunung Djati Bandung. *Bio Educatio: (The Journal of Science and Biology Education)*, 5(1), 16–23. <https://doi.org/10.31949/be.v5i1.1893>
- Musita, N. (2019). Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 106. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v36i2.5212>
- Nelfiyanti, N., Yudistirani, S. A., Bakar, Y., Setiawan, A., & Pangestu, R. (2024). Penerapan Metode AHP dalam Pemilihan Material Pembuatan Alat Bantu Kerja Proses Pengukuran, 11.
- Nurhayati, E. (2022). Pendekatan Quality Function Deployment (QFD) dalam proses pengembangan desain produk Whiteboard Eraser V2. *Productum: Jurnal Desain Produk (Pengetahuan Dan Perancangan Produk)*, 5(2), 75–82. <https://doi.org/10.24821/productum.v5i2.7118>
- Permana, I. D. G. M., Mutyasih, K. J., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Crispy. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 1095. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p24>
- Pujiwanti, W., Purwidiani, N., Pangesthi, L. T., Handajani, S., Boga, P. T., & Surabaya, U. N. (2024). Pengaruh Subtitusi Gula Palem Terhadap Sifat Organoleptik Egg Roll Tepung Kacang Koro Bengkulu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(2), 40–55. Retrieved from <https://doi.org/10.59841/intellektika.v2i2.941>
- Purwadiani, S. G., Munarko, H., Winarti, S., & Nurma, K. (2022). Sosialisasi Manfaat Biskuit Bebas Gluten Bagi Kesehatan di UD Sofia Cookies. *Jurnal Pengabdian*

*Pelitabangsa*, 3, 29–33.

- Putri, A. R., Mas'ud, A., Mayangsari, S., & -, Y. (2016). Pengukuran Kinerja Perusahaan Menggunakan Metode Performance Prism (Studi Kasus di Cendana Offset Fokus Intermedia Grup). *PERFORMA: Media Ilmiah Teknik Industri*, 15(2), 146–153. <https://doi.org/10.20961/performa.15.2.9868>
- Ralahallo, B. A. B. (2021). Pengaruh Strategi Pengembangan Produk Terhadap Peningkatan Volume Penjualan Plywood Pada PT. Waenibe Wood Industri Kabupaten Buru. *Hipotesa*, 15(2), 72–83.
- Rohit, M. H. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour ) Pada Butter Cookies Kelapa, 1(2).
- Sanaky, M. M., Saleh, L. M., & Titaley, H. D. (2021). Analisis Faktor-Faktor Penyebab Keterlambatan pada Proyek Pembangunan Gedung Asrama Man 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1), 432–439.
- Soewondo, G. A., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). Pengaruh Rasio Mocaf dan Bubur Rumput Laut (*E. cottonii*) terhadap Karakteristik Keripik Brownies. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 9(2), 109–121.
- Sudarta. (2022). Pemanfaatan Ubi Ungu Kaya Antosianin Dan Kurma Sebagai Pemanis Alami Sebagai Snack Bar Bernutrisi. *Jurnal Ilmiah Sain Dan Teknologi*, 16(1), 1–23.
- Suharto, Y., & Hariadi, E. (2021). Analisis Kualitas Website Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Menggunakan Metode Webqual 4.0. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 12(2), 109–121. <https://doi.org/10.29244/jmo.v12i2.33917>
- Suhendar, E. (2015). Penerapan Metode Quality Function Deployment ( Qfd ) dalam Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan, 7(4), 372–386.
- Utami, P. N., & Farida, E. (2023). Indonesian Journal of Public Health and Nutrition, 3(3), 376–383.
- Wibowo, A. E. (2022). Importance Performance Analysis Kinerja Produk Batik Batam Pelengkap Daya Tarik Wisata. *Jurnal Riset Manajemen*, 9(2), 19–31.
- Windyatri, H., & Pradipto, G. H. (2025). Pengembangan Produk Biskuit Coklat Lovbis Menggunakan Metode Quality Function Deployment, 5, 4486–4496.
- Wulandari, R. E. (2019). Penerapan Analytical Hierarchy Process (Ahp) Dalam Perangkingan Bengkel Mobil Terbaik Di Kota Kupang. *Jurnal Teknologi Terpadu*, 5(1), 5–9. <https://doi.org/10.54914/jtt.v5i1.189>
- Yuniastri, R., Fajariningtyas, D. A., & Sumitro, E. A. (2022). Karakteristik Foot Salt



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Pengukuran dan Perbaikan Kinerja Produk Bronis Krispi Kurma dengan Metode Quality Function  
Deployment**

Ticha Helya Noviana, Dr. Agr. SC Sri Wijanarti, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Sebagai Relaksasi Di Masa Pandemi. *Journal of Food Technology and  
Agroindustry*, 4(1), 8–15. <https://doi.org/10.24929/jfta.v4i1.1625>