

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Aini, N., Sustrawan, B., Widyanti, A. P., & Mela, E. (2022). Formulasi cookies bebas gluten dari tepung jagung-almond yang disuplementasi tepung kacang hijau dan variasi pemanis. *Agrointek*, 16(4), 595–605. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12498>
- Akao, Y. (2024). *Quality Function Deployment: Integrating Customer Requirements into Product Design*. Taylor & Francis. <https://books.google.co.id/books?id=gVgpEQAAQBAJ>
- Alfan, M. R., Ardiyansyah, M., Subaktilah, Y., Suryaningsih, W., & Wahyono, A. (2025). ANALISIS KUALITAS PRODUK TEH CELUP KULIT SALAK DI UD. HALWA INDORAYA JOMBANG MENGGUNAKAN METODE QFD (Quality Function Deployment). *Journal of Food Industrial Technology*, 2(2), 53–59.
- Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Kuncoro, A. (2024). *Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau ( Vigna Ridiata ) Universitas Negeri Surabaya , Indonesia*. 1(4).
- Arianty, D., Mahmud, N. A., & Ernawati, E. (2024). Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Cuka Kurma Jenis Khalas (Phoenix dactylifera). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(1), 70. <https://doi.org/10.20961/jthp.v17i1.77604>
- Aryan, L. O., Manullang, R. R., Panjaitan, F., & Program, M. (2024). ANALISIS MANAJEMEN KUALITAS DAN DESIGN PRODUK MENGGUNAKAN METODE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT ( QFD ) PADA KONGSI COFFEE SHOP DI KOTA. 11(2).
- Chandra, N., & Ratnamurni, E. D. (2022). Pengendalian Kualitas Produk Tahu dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). *INOBISS: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 5(3), 369–383. <https://doi.org/10.31842/jurnalinobis.v5i3.236>
- Fathoni, M. I. A., Hidayati, D. N., & Fitri, A. (2022). *Implementasi Metode Analytical Hierarchy Process ( AHP ) untuk Pemilihan Mahasiswa Berprestasi di*

*Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri*. 6, 163–174.

Janna, N. M., & Herianto. (2021). Artikel Statistik yang Benar. *Jurnal Darul Dakwah Wal-Irsyad (DDI)*, 18210047, 1–12.

Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). KEKERASAN, KERAPUHAN DAN DAYA TERIMA KUKIS YANG DIBUAT DARI SUBSTITUSI TEPUNG BIJI MANGGA (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Sagu*, 21(1), 19. <https://doi.org/10.31258/sagu.21.1.p.19-28>

Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., & Zaman, M. Z. (2018). Pengaruh Palm Sugar Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning Dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 53. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29096>

Martínez, M. L., Marín, M. A., Gili, R. D., Penci, M. C., & Ribotta, P. D. (2017). Effect of defatted almond flour on cooking, chemical and sensorial properties of gluten-free fresh pasta. *International Journal of Food Science and Technology*, 52(10), 2148–2155. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13493>

Maryam, S., Abidin, Z., & Rahmawati, R. (2023). Produksi Sukaku (Susu Kacang Kurma) sebagai Nutrisi dalam Pencegahan Stunting Di Desa Borisallo, Gowa. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 280–289. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i1.131>

Mawarni, A. T., & Artanti, G. D. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea* L . ) Pada Pembuatan Marmer Cake Terhadap Karakteristik Fisik Dan Daya Terima Konsumen Program Studi Pendidikan Tata Boga , *Universitas Negeri Jakarta*. 11, 92–102.

Muhandri, T., Septieni, D., Koswara, S., & Hunaefi, D. (2018). Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar Sweet Potato Asia Flour High Dietary Fiber Cookies. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43–49.

Nadhifah, E. I. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Garut Dan Tepung Beras Merah Terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian. *E-Jurnal Tata Boga*, 9(2), 736–744.

Norrohmah, P. (2017). Pengaruh Penjualan Langsung dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen. *Psikoborneo: Jurnal Ilmiah Psikologi*, 5(3), 344–351. <https://doi.org/10.30872/psikoborneo.v5i3.4419>

Novrini, S., & Danil, M. (2019). Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi*,

8(1), 186–190.

- Nuraenah, N., Deviarni, I. M., & Fitriyani, E. (2022). Karakteristik Snack Esktrusi Dengan Penambahan Grit Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Galung Tropika*, 11(1), 31–44. <https://doi.org/10.31850/jgt.v11i1.854>
- Nurdin, J. (2018). Strategi Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Industri Pangan Olahan di Makassar. *Jurnal Ilmiah METANSI*, 1(2), 59–65. <https://journal.metansi.unipol.ac.id/index.php/jurnalmetansi/article/view/66>
- Rahman, S. (2022). *Buku Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu* (Issue January).
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i1.2043>
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205. <https://doi.org/10.22219/ftths.v5i2.21937>
- Rosita, E., Hidayat, W., & Yuliani, W. (2021). Uji Validitas Dan Reliabilitas Kuesioner Perilaku Prosocial. *FOKUS (Kajian Bimbingan & Konseling Dalam Pendidikan)*, 4(4), 279. <https://doi.org/10.22460/fokus.v4i4.7413>
- Rozali, C., Zein, A., & Farizy, S. (2023). Penerapan Analytic Hierarchy Process (Ahp) Untuk Pemilihan Penerimaan Karyawan Baru. *JITU: Jurnal Informatika Utama*, 1, 32–36.
- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Penerbit Andi. <https://books.google.co.id/books?id=ljX2EAAAQBAJ>
- Saputra, M. I. H., & Nugraha, N. (2020). Sistem Pendukung Keputusan Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (Ahp) (Studi Kasus: Penentuan Internet Service Provider Di Lingkungan Jaringan Rumah). *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Rekayasa*, 25(3), 199–212. <https://doi.org/10.35760/tr.2020.v25i3.3422>
- Sari Putri, R. M., & Mardesci, H. (2018). UJI HEDONIK BISKUIT CANGKANG KERANG SIMPING (*Placuna placenta*) DARI PERAIRAN INDRAGIRI HILIR. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>

- Setyawati, D., Rosida, D. F., & Wicaksono, L. A. (2024). Karakteristik Cookies Tepung Umbi Lokal dan Tepung Jewawut dengan Penambahan Kuning Telur. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 8(3), 1336–1342. <https://doi.org/10.33379/gtech.v8i3.4301>
- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019). Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 19–29. <https://doi.org/10.23917/jk.v12i1.8936>
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24–36. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.55>
- Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Hania, R., Tresna, R., & Irfan, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Sorgum Dan Tepung Almond Dengan Pemanis Stevia Dan Gula Kelapa Kristal. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 893–902. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.9040>
- Sutoni, A., & Ramadian, P. (2019). *Analisis Kepuasan Konsumen dan Pengembangan Produk Menggunakan Metode Kano dan House Of Quality*. 2–3.
- Syafriani, D., Darmana, A., Syuhada, F. A., & Sari, D. P. (2023). Buku Ajar Statistik Uji Beda Untuk Penelitian Pendidikan (Cara Dan Pengolahannya Dengan SPSS). *Cv.Eureka Media Aksara*, 1–50.
- Taherdoost, H. (2017). Pengambilan Keputusan Menggunakan Proses Hirarki Analitik (AHP); Sebuah Pendekatan Langkah demi Langkah. *Jurnal Internasional Ekonomi Dan Sistem Manajemen*, 2, 244–246.
- Trivana, L., Pasang, P. M., Seilatuw, E. J., Kapu'allo, M., Karouw, S., Pengujian, B., Instrumen, S., Palma, T., Ilmu, A. P., Pangan, T., Pertanian, F., & Ratulangi, S. (2016). *Mutu Sensori Cookies Ampas Kelapa*. 14–17.
- Verawati, N., Aida, N., Sibuea, B. P., Muttaqin, K., & Hidayat, M. (2023). *PENGEMBANGAN BAHAN PANGAN LOKAL BERBASIS TEPUNG MOCAF*. Penerbit P4I. <https://books.google.co.id/books?id=JTHTEAAAQBAJ>
- Wang, T. Y., Hsiao, H. I., & Sung, W. C. (2019). Quality function deployment modified for the food industry: An example of a granola bar. *Food Science and Nutrition*, 7(5), 1746–1753. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1014>
- Widolaras, R., & Ikhsanto, M. N. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan

Tabir Surya Wajah untuk Kulit Berminyak Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process. *Jurnal Teknologi Informatika Dan Komputer*, 8(2), 431–440. <https://doi.org/10.37012/jtik.v8i2.1324>

Wijaya, H., Si, S., & Si, M. (2017). MAKING FREE GLUTEN COOKIES BY USING SUBSTITUTES INGREDIENTS ; *Repository Universitas Esa Unggul*.