UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Topping Coffee Bun berbasis Kopi Biji Salak menggunakan Metode
Meyriza Khayria Putri, Galih Kusuma Aji, S. T. P., M. Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

6Wresearch. (2025). *Indonesia decaffeinated coffee market: Forecast, companies, share, analysis, size, growth, trends, industry, revenue (2025–2029)*. 6Wresearch.

Al Hakim, R., Mustika, I., & Yuliani, W. (2021). Validitas dan reliabilitas angket motivasi berprestasi. *FOKUS (Kajian Bimbingan & Konseling Dalam Pendidikan)*, *4*(4), 263.

Amanda, L., Yanuar, F., & Devianto, D. (2019). Uji validitas dan reliabilitas tingkat partisipasi politik masyarakat kota Padang. *Jurnal Matematika UNAND*, *8*(1), 179-188.

Arif, D. Z. (2018). Kajian perbandingan tepung terigu (Triticum aestivum) dengan Tepung Jewawut (Setaria italica) Terhadap karakteristik roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, *5*(3), 180-189.

Arumsari, A. G., Surya, R., Irmasuryani, S., & Sapitri, W. (2021). Analisis proses roasting pada kopi. *Jurnal beta kimia*, *1*(2), 98-101.

Aryadi, M. I., Arfi, F., & Harahap, M. R. (2020). *Literature review*: Perbandingan kadar kafein dalam kopi Robusta (*Coffea canephora*), kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan kopi Liberika (*Coffea liberica*) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Amina*, *2*(2), 64-70.

Atmojo, H. W., Machmudi, M., Nursandi, F., & Puspitasari, A. R. (2024). Pengaruh Pemupukan Anorganik Pada Budidaya Tanaman Tebu (Saccharum officinarum L.) Varietas PSKA 942 di Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia. *Indonesian Sugar Research Journal*, *4*(1), 13-23.

Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-7152-2006 Bahan tambahan pangan. Persyaratan umum*. Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI 8373:2018 Roti manis*. Badan Standardisasi Nasional.

Choirun, A. U., Putri, R. P., & Lestari, L. D. (2026). Optimasi Parameter Proses Pemanggangan Roti Manis Menggunakan Metode Taguchi pada Skala UKM: Optimization of Sweet Bread Baking Parameters Using the Taguchi Method in SMEs. *Journal of Food Engineering*, *5*(1), 30-41.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Topping Coffee Bun berbasis Kopi Biji Salak menggunakan Metode
Meyriza Khayria Putri, Galih Kusuma Aji, S. T. P., M. Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Dermawan, D. D., Rivalzi, R., Sandi, H. P., & Hidayaty. (2023). Perencanaan Sistem Order Dalam Pelayanan Melalui Aplikasi Delivery Order Di Roti'O. *ETNIK: Jurnal Ekonomi – Teknik, 2*(07), 604.

Diki, D., Windyatri, H., & Pradipto, G. H. (2025). Pengembangan Produk Biskuit Coklat Lovbis Menggunakan Metode Quality Function Deployment. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, *5*(3), 4486-4496.

Eka, J. N. (2018). Pengembangan produk keripik pisang dengan metode Quality Function Deployment (QFD). *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics (IIJSE), 1*(1), 31-40.

Fajri, C. (2020). Perancangan Shelter Bus Mebidang Dengan Menggunakan Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Sistem Teknik Industri, 22*(1), 77-89.

Fauza, G., Wimaryana, V. W., Prasetyo, H., Ariviani, S., Muhammad, D. R. A., & Affandi, D. R. (2025). *Developing the Quality Function Deployment Method by Integrating Kano Model and Sensory Profile Analysis into the House of Quality Matriks. Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian, 19*(3), 181-188.

Frimayanti, N., Berliani, H., & Wasi'ah, Z. (2024). Penentuan Kadar Kofein Pada Kopi Arabika Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Kopi Robusta Dengan Metode Kckt Di Coffee Shop Pekanbaru. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, *13*(2), 127-131.

Hasibuan, C. F. (2026). Inovasi Desain Kemasan Botol Parfum Berbasis Model Kano dan Quality Function Deployment untuk Meningkatkan Kepuasan Konsumen. *Jurnal ARTI (Aplikasi Rancangan Teknik Industri), 21*(1), 25-39.

Hasim, M. Z. (2025). Pengaruh Suhu dan Waktu pada Kadar Gula Siwalan Cair. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, *4*(2), 112-118.

Hastuti, D. S. (2018). Kandungan kafein pada kopi dan pengaruh terhadap tubuh. *Media Litbangkes*, *25*(3), 185-192.

Herdhiansyah, D., et al. (2020). Pengembangan produk pangan menggunakan metode QFD. *Agrointek*, 14(1), 76–85.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Topping Coffee Bun berbasis Kopi Biji Salak menggunakan Metode
Meyriza Khayria Putri, Galih Kusuma Aji, S. T. P., M. Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Herdhiansyah, D., Wahyuni, A. R., Indarsyih, Y., Sarinah, S., & Asyik, N. (2025). Analisis pengembangan produk kue bagea menggunakan metode quality function deployment (QFD). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *19*(3), 625-640.

Indriati, A., Andriana, Y., Mayasti, N. K. I., dkk. (2021). Pengembangan Produk Rowe Luwa Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *AGROINTEK, 15*(2), 639–648

Iswanto, F., & Afgani, C. A. (2025). Kajian Penggunaan Waktu Yang Tepat Dalam Proses Penyangraian Kopi Biji Asam Khas Sumbawa: Kajian Penggunaan Waktu Yang Tepat Dalam Proses Penyangraian Kopi Biji Asam Khas Sumbawa. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, *2*(1), 9-20.

Karta, I. W., & Susila, L. A. N. K. (2016). Kandungan gizi pada kopi biji salak (*Salacca zalacca*) produksi kelompok tani Abian Salak Desa Sibetan yang berpotensi sebagai produk pangan lokal berantioksidan dan berdaya saing. *VIRGIN: Jurnal Ilmiah Kesehatan dan Sains, 1*(2), 123–133.

Lestari, D., Kadirman, K., & Patang, P. (2017). Subtitusi bubuk biji salak dan bubuk kopi arabika dalam pembuatan bubuk kopi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *3*, 15-24.

Lorensia, S. L., Prasetya, N. S. A., Ubaidillah, M. J., Sumakha, Z. A., Mahmudi, K., & Prihandono, T. (2023). Pengaruh suhu pemanasan dan durasi waktu roasting terhadap tingkat keasaman biji kopi Arabika. *CERMIN: Jurnal Penelitian*, *7*(2), 356-367.

Mahendra, R. (2021). *Peningkatan Kualitas Layanan Jasa Dengan Menggunakan Metode Qfd (Quality Function Deployment) Pada Kementerian Agama Kota Dumai* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).

Maligan, J. M., Dwisaputra, M. A., & Mustaniroh, S. A. (2020). Pengembangan produk kopi premium dengan metode QFD sebagai produk unggulan Kelompok Tani Kopi Makmur Abadi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *8*(4), 185-196.

Massita, N. A. B., Kanetro, B., & Pujimulyani, D. (2025). Evaluasi Sifat Kimia, Fisik, Mikrobiologi, dan Tingkat Kesukaan Saus Tomat (Solanum lycopersicum) Dengan Variasi Konsentrasi Tepung Produk Samping Tapioka (Onggok). *Jurnal Teknologi Pangan*, *9*(2), 57-63.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Topping Coffee Bun berbasis Kopi Biji Salak menggunakan Metode
Meyriza Khayria Putri, Galih Kusuma Aji, S. T. P., M. Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mu'tamar, M. F. F., Faridz, R., & Nurrahym, A. (2020). Penerapan Green Quality Function Deployment Produk Keripik Singkong. *Rekayasa*, *13*(3), 291-298.

Nugroho, P. (2025). Dekafeinasi Kopi Robusta Dengan Metode Fermentasi. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 122-129.

Padma, S. M., Prihastari, Z. S., Sari, A. R., Revulaningtyas, I. R., & Norsita, D. I. (2021). Pengembangan Produk Pangan Lokal Talas Bogor (Colocasia esculenta) sebagai Bahan Baku Pembuatan Donat Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 9(2), 148–157.

Pane, M. H. (2023). Studi Pemanfaatan Limbah Buah Untuk Perubahan Roti Manis Dan Pengaruhnya Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *AGROFORETECH*, *1*(1), 445-456.

Paramartha, D. N. A., Fatinah, A., Nofrida, R., Rahayu, N., Anggraini, I. M. D., & Utama, Q. D. (2023). *The chemical characteristics of Arabica and Robusta green coffee beans from* Geopark Rinjani, Indonesia. *Biotropia*, *30*(3), 318-328.

Prasasti, A. P., Artemesia, S. D., Firgilia, F. I., & Liana, W. D. N. W. (2023). Uji Parameter Spesifik dan Non Spesifik p ada Kopi Robusta (Coffea canephora). *Professional Health Journal*, *5*(1sp), 42-48.

Prayogo, K., Wulandari, W., & Suhartatik, N. (2016). Pembuatan Kopi Biji Salak *(Salacca zalacca)* dengan Variasi Lama Penyangraian dan Penambahan Bubuk Jahe (*Processing of Salacca seed coffee with the variation of roasting time and ginger powder addition*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, *1*(2).

Purwanto, A. (2020). *Design of Food Product Using Quality Function Deployment in Food Industry. Journal of Industrial Engineering & Management Research, 1*(1).

Putri, M. (2022). Pengaruh Daerah Tempat Tumbuh Terhadap Kadar Kafein Biji Kopi Robusta (Coffea canephora). *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, *7*(1), 33-42.

Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ekstrak etanol umbi hati tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, *7*(2), 124-131.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Topping Coffee Bun berbasis Kopi Biji Salak menggunakan Metode
Meyriza Khayria Putri, Galih Kusuma Aji, S. T. P., M. Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Raharja, K. T., Chabibah, A. N., Sudarmayasa, I. W., & Romadhoni, I. F. (2021). Pembuatan boba kopi biji salak sebagai pangan fungsional sumber antioksidan. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, *9*(1), 7-13.

Ramadhania, D., Basuki, E., & Handito, D. (2025). Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Muffin Kacang Hijau. *Jurnal Edukasi Pangan*, *3*(3), 39-49.

Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, *8*(3), 61-68.

Rinaldi, S. (2019). Implementasi Metode Analytical Hierarchy Process dan Simple Additive Weighting untuk Pemilihan Dosen Terbaik Studi Kasus STMIK Atma Luhur. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, *6*(6), 655-664.

Rizkaprilisa, W., Hapsari, M. W., Paramastuti, R., & Pebrianti, S. A. (2023). *Improvement of Bread Nutrition With The Addition of Coffee Silverskin as a Source Of Dietary Fiber And Antioxidants*. *Food ScienTech Journal*, *5*(2), 166-176.

Rosmayati, J., Wandira, A., Cindiansya, C., Anandari, R. F., Naurah, S. A., & Fikayuniar, L. (2023). Menganalisis Pengujian Kadar Air Dari Berbagai Simplisia Bahan Alam Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *9*(17), 190-193.

Sablani, S. S., et al. (2021). *Food Drying and Baking: Heat and Mass Transfer Considerations. Current Opinion in Food Science,* 41, 1–8.

Saputra, A. F., & Novita, I. (2021). Sistem Penunjang Keputusan Penentuan *Supplier Terbaik Dengan Metode Analytical Hierarcy Process* (Ahp) Dan *Simple Additive Weighting* (Saw) Pada Xy *Coffee and Roastery*. *IDEALIS: InDonEsiA JournaL Information System*, *4*(2), 205-214.

Setianah, P., Herlina, L., Pamenta, M., & Purba, H. H. (2023). Persebaran Fungsi Kualitas Quality Function Deployment (QFD) di Bidang Manufaktur: Kajian Literatur. *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, *21*(1), 49-58.

Sianturi, R. (2025). Uji normalitas sebagai syarat pengujian hipotesis. *Jurnal Pembelajaran dan Matematika Sigma (JPMS)*, *11*(1), 1-14.

Sihombing, R. R. R., Priyono, S., & Hartanti, L. (2023). *The Effect Of Exselsa Coffee Roasting Temperature And Time On The Physicochemical And*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Topping Coffee Bun berbasis Kopi Biji Salak menggunakan Metode
Meyriza Khayria Putri, Galih Kusuma Aji, S. T. P., M. Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sensory Properties Of Coffee Powder. FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan, *6*(1), 1-12.

Siskawardani, D. D., Warkoyo, W., & Onthong, J. (2021). *Sweet bread chemical properties optimalization based on baking temperature and duration. Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1-7.

Suri, D. P. B., Ningrum, A., Kurniawan, M. P., & Athaillah, Z. A. (2025). Valorization of snake fruit (Salacca edulis R) seeds for coffee subtitutes: Impact of drying and roasting on bioactive compounds and sensory profile. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, *66*, 103613.

Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, B. S. (2018). Pengaruh fermentasi menggunakan bakteri asam laktat yoghurt terhadap citarasa kopi Robusta (*Coffea Robusta*):(the influence of fermentation using bacteria lactic acid yoghurt to the flavor of coffe Robusta (*Coffea Robusta*)). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 90-97.

United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service. (2025). *Indonesia: Coffee Annual* [GAIN report].

Waluyo, E., Septian, A., Jerilian, E., Hidayat, I. N., Prahadi, M. A., Prasetyo, T., & Sabilah, A. I. (2024). Analisis data sample menggunakan uji hipotesis penelitian perbandingan menggunakan uji anova dan uji t. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, *2*(6), 775-785.