

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, D. R., Adhitya P. S., dan Santi R. M. 2020. Umur Simpan Sambal Pari (*Dasyatis Sp.*) Asap yang Dikemas Jar Pada Beberapa Cara Pemasakan dengan Metode Pendugaan Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(2). 111-123.
- Agustina, E., Funsu A., dan Irul H. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Hitam (*Black Garlic*) dengan Variasi Lama Pemanasan. *Jurnal Biologi*, 13 (1). P-ISSN:1978-3736, E-ISSN: 2502-6720.
- Ariani, D. W. 2008. *Manajemen Kualitas*. Universitas Terbuka: Jakarta.
- Arsyad, M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda. *Agriculture Technology Journal*. 1(2). 35-45.
- Astari, P. D. S., dan Rizki H. 2020. *Black Garlic (Allium sativum)* sebagai Terapi Adjuvan Potensial pada Kerusakan Hepar yang Diinduksi Minyak Jelantah. *Majority*. 9 (1). 1-6.
- Beutari, D. R., dan Laelisneni. 2017. Analisis Penetapan Harga Jual dalam Perencanaan Laba pada Home Industri Tempe Setia Budi Medan. *Jurnal Bisnis Administrasi*. 06(01). 52-60.
- Cohen, L. 1995, *Quality Function Deployment: How to Make QFD Work For You*, Addison Wesley Publishing Company.
- Dewi, R. S., Wahyuni, Erniza P., dan Septi M. 2019. Penggunaan Obat Tradisional Oleh Masyarakat di Kelurahan Tuah Karya Kota Pekanbaru. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*. 8 (1). ISSN 2302-287X
- Donal, D., Dewita B., dan Suparmi. 2014. *The Effect of Different Packaging Material on Seaweed Jam Stored in Refrigerated Temperature*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*. 1(1).
- Euro Monitor. 2015. Bakery in Indonesia. <http://www.euromonitor.com/bakery-in-indonesia/report>. [10 Mei 2021]

- Evahelda, E., Filli P., Budi S. 2017. Sifat Fisik dan Kimia Madu dari Nektar Pohon Karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech*, Vol. 37. No. 4.
- Fatimah, F. N. D. 2016. *Teknik Analisis SWOT*. Anak Hebat Indonesia: Bantul. 12-19.
- Ginting, R., Theresia Y. B., dan Widodo. 2017. Desain Ulang Produk Tempat Tissue Multifungsi dengan Menggunakan Metode *Quality Function Deployment*. *Jurnal Sistem Teknik Industri*. 19(2). ISSN: 1411- 5247.
- Harahap, A. D., Raswen E., dan Noviar H. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) dan Kulit Nanas (*Ananas comoculus L. Mer*) dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jom Faperta*. 3(2).
- Harahap, D. A. 2015. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen di Pajak Usu (PAJUS) Medan. *Jurnal Keuangan dan Bisnis*. 7(3). 227-242.
- Hartati, M. E. 2010. Pengaruh Penggunaan Madu Pada Pembuatan Selai Pepaya. *Berita Litbang Industri*. XLV (3), pp. 29-37.
- Hernawan, U. K. dan Ahmad D. S. 2003. Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum L.*) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi*. 1(2). ISSN: 1693-2242.
- Istiqomah dan Irsad, A. 2017. Analisis SWOT dalam Pengembangan Bisnis. *BISNIS*. 5 (2). 363-382.
- Jaelani, E. 2012. Perencanaan dan Pengembangan Produk dengan *Quality Function Deployment* (QFD). *Jurnal Sains Manajemen&Akuntansi*. IV(1).
- Kawiji, K., Rohula U., dan Erwin N. H. 2011. Pemanfaatan Jahe dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan "Sale Pisang Basah". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. IV(2).
- Koswara, S., dan Astrid D. 2015. Peningkatan Mutu dan Cara Produksi pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. 1(2): 149-161.
- Malhotra, N. 2004. *Marketing research*. Upper Saddle River: Pearson Prentice Hall. Intl.

- Mundo, M.A., Olga I. Padilla-Zakour, and R.W. Worobo, 2004. Growth Inhibition of Food Pathogens and Food Spoilage Organisms by Selected Raw Honeys. *International Journal of Microbiology*. 97. 1-8.
- Nailuvary, S., Hety M. A., dan Sukidin. 2020. Strategi Pengembangan Produk pada *Handicraft* Citra Mandiri di Desa Tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*. 14 (1). 185-193.
- Nelwida, N., Berliana B., dan Nurhayati. 2019. Kandungan Nutrisi *Black Garlic* Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda (*The nutrient content of Black Garlic heated at different times*). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 22(1). 53-64.
- Piri, N. I., Agung S., Jefferson M. 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.
- Pramitasari, M. R., Ruby R., dan Moch B. 2012. Pengaruh Ekstrak Bawang Putih terhadap Perbaikan Profil Lipid pada Rattus Norvegicus Strain Wistar Hiperkolesterolemia. *E-journal UMM*. 8(2). 85-96.
- Prayogo, H. 2017. Penerapan *Quality Function Deployment* dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk Mebel pada UD Akasia Barru Nganjuk. *Skripsi Jurusan Manajemen*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
- Priadi, G., Fitri S., Fifi A., Hisaqlia A., Muhamad A. 2019. Pendugaan Umur Simpan Sediaan Bawang Tunggul Hitam dengan Metode Accelerated Shelf-life Testing (ASLT). *Jurnal Litbang Industri*. 9(2).
- Pujihastuti, I. 2010. Prinsip Penulisan Kuesioner Penelitian. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*. 2(1). 43-56.
- Ramadhani, P. D., Bhakti E. S., dan Heni R. 2017. Kualitas Selai Alpukat (*Parsea Americana Mill*) dengan Perisa Berbagai Pemanis Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1). 8-15.
- Rosmawati, R., Husain S., dan Andi S. 2021. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(1).

- Sadikim, R. Y., Willy S., dan Iswinarno D. S. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap Jumlah Sel Makrofag dan Pembuluh Darah pada Luka Bersih Mencit (*Mus musculus*) Jantan (Penelitian Eksperimental pada Hewan Coba). *Periodical of Dermatology and Venereology*. 30 (2). 121-127.
- Saragih, J., Jan A., dan Tineke L. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Menghambat Oksidasi Minyak Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). *E-journal UNSRAT*.
- Saravanan, P., V. Ranya, H. Sridhar, V., Balamurugan and S. Umantaheswari. 2010. Antibacterial Activity of *Allium sativum* L., on Pathogenic Bacterial Strain. *Global Veterinaria*, 4(5): 519-522.
- Sidauruk, M. 2011. Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Skripsi Fakultas UNAND*, Padang.
- Silaen, N. R., dan Sentosa G. Pengaruh Penambahan Madu Pada Pembuatan Permen Jelly Kolangkaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 2(2).
- Song, K., & Milner, J. A. 2001. The Influence Of Heating On The Anticancer Properties of Garlic. *The Journal of Nutrition*. 131(3). 1054S-1057S.
- Suhendar, S., Endang dan Suroto. 2014. Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan Akademik Pada UB. *Faktor Exacta*. 7(4). 372-386.
- Suryaningrat, I. B., Djumarti, Eka R., dan Indah K. 2010. Aplikasi Metode *Quality Function Deployment* untuk Peningkatan Kualitas Produk Mie Jagung. *Agrotek*. 4(1). 8-17.
- Ulrich, K. T., dan Eppinger S. D. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Penerbit Salemba Teknika: Jakarta.

- Utami, S. B. 2015. Uji Daya Simpan dan Organoleptik Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Pair*) dengan Penambahan Gula Pasir dan Madu. *Skripsi Fakultas Keguruan Pendidikan Biologi*. UMS.
- Wagiono, Y. K., dan Hamrah. 2007. Metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk Informasi Penyempurnaan Perakitan Varietas Melon. *Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian*. 1(2). 48-57.
- Wati, E., Dahlia, dan N. Ira S. 2016. Pengaruh Penambahan Larutan Jahe (*Zingiberaoffcinale*) pada Selai Rumput Laut (*Eucheumacottonii*) terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Gizi Indonesia*. 5(1).
- Widi, R. 2011. Uji Validitas dan Reliabilitas dalam Penelitian Epidemiologi Kedokteran Gigi. 8(1). 27-34.
- Winarso, K., dan Rachmad H. 2010. Analisis Kesenjangan Kualitas Layanan dan Kepuasan Customer PDAM. *Jurnal Rekayasa*. 3(1). 74-82.
- Wince, E. 2018. *Benchmarking* dalam Manajemen Sebuah Perpustakaan. *Jurnal Ilmu Perpustakaan dan Informasi*. 2(1). 23-39.
- Yuliantoro, N. 2017. Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 8(2). 1-6.
- Yustian, O. R. 2015. Analisis Pengembangan Produk Berbasis Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. XVIII(3). 23-42.