

DAFTAR PUSTAKA

- Halim, V., & Ekawati, Y. (2014). *Perencanaan Produk Olahan Wortel Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)*. *Symbol*, 1 (1), 57-68.
- Irawati, D. Y., Singgih, M. L., & Syarudin, B. (2014). *Integrasi Quality Function Deployment (QFD) Dan Conjoint Analysis Untuk Mengetahui Preferensi Konsumen*. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 13 (2), 618-640.
- Iskandar, S. A., Daryanto, A., & Nurrochmat, D. R. (2016). *Strategi Pemasaran Produk Olahan Jahe Merah (Studi Kasus Pada PT. Performa Qualita Mandiri)*. *Risalah Kebijakan Pertanian dan Lingkungan*, 3 (2), 162-173.
- Jaelani, E. (2012). *Perencanaan Dan Pengembangan Produk Dengan Quality Function Deployment (QFD)*. *Jurnal Sains Manajemen & Akuntansi*, 4 (1).
- Kurnianto, M. F. (2012). *Strategi Peningkatan Mutu Kecap Manis*. Universitas Jember. Jember.
- Manurung, B. H., Wrasiasi, L. P., & Yoga, I. W. (2015). *Strategi Pengembangan Usaha Produksi Pie Susu Pada Skala Usaha Rumah Tangga*. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3 (1), 51-60.
- Marhaenanto, B., Soediby, D. W., & Farid, M. (2015). *Penentuan Lama Sangrai Kopi Berdasarkan Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna RGB Pada Pengolahan Citra Digital (Digital Image Processing)*. *Jurnal Agroteknologi*, 9 (2), 102-111.
- Mayasari, F. R. (2019). *Perancangan Strategi Keunggulan Bersaing Pia Edamame Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD)*. Universitas Jember. Jember.
- Meilinda, S. N. (2018). *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Mutu Kue Lumpur*. Universitas Sahid Jakarta. Jakarta
- Rakhmadevi, A. G., Yuwanti, S., & Purnomo, B. H. (2018). *Aplikasi Quality Function Deployment (QFD) Pada Peningkatan Mutu Suwar Suwir Tape Handayani 82*. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (1), 1-14.
- Retnowati, N. (2013). *Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Pada Produk Tempe (Studi Kasus Pada Perusahaan "Sumber Rejeki")*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 13 (2), 165-172.

- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). *Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven. Jurnal Biotek* , 7 (1), 48-57.
- Ruaida, (2012). *Perangkat Perkuliahan Pastry D4 Manajemen Perhotelan. Universitas Negeri Padang Paran. Padang.*
- Suryaningrat, I. B., & Rendra, W. (2014). *Peningkatan Kualitas Produk Tradisional Prol Tape Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD). Jurnal Agroteknologi* , 8 (2), 131-139.
- Suryaningrat, I. B., Djumarti, Ruriani, E., & Kurniawati, I. (2010). *Aplikasi Metode Quality Function Deployment (QFD) Untuk Peningkatan Kualitas Produk Mie Jagung. Agrotek* , 4 (1), 8-17.
- Ticoalu, G. D., Yunianta, & Maligan, J. M. (2016). *Pemanfaatan Ubi Ungu (Ipomoea batatas) Sebagai Minuman Berontasianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. Jurnal Pangan dan Agroindustri* , 4 (1), 46-47.
- Vicilia, M. (2019). *The Effect Of Substitution Rice Flour On Physical, Chemical, And Organoleptic Of Gluten Free Pie Crust Made From Mocaf (Modified Cassava Flour). Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.*
- Wati, N. D., & Yudhistira, B. (2018). *Proses Produksi Pie Ubi Ungu. Nadila Dwi Prasetyo Wati, Proses Produksi Pie Ubi Ungu* , 22 (12), 33-37.