

DAFTAR PUSTAKA

- Alfredo Tutuhatonewa. (2010). Aplikasi Metode Quality Function Deployment Dalam Pengembangan Produk Air Minum Kemasan. *Arika*, 4(1), 1–13.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167.
- Anggraini, R., Nursanti, E., & W., J. H. G. (2019). Usulan Manajemen Strategi Peningkatan Penjualan Roti Pada Angsa Cake & Bakery Malang (Studi Kasus UMKM Angsa Cake & Bakery Malang). *Jurnal Valtech*, 5(4), 384–397. <https://ejournal.itn.ac.id/index.php/valtech/article/view/3851>
- Anjarsari, D. N., Purnomo, B. H., & Nurhayati, N. (2017). Perancangan Mutu Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Menggunakan Metode QFD (Studi Kasus pada UD. Nula Abadi-Kabupaten Bondowoso). *Perancangan Mutu Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar...* *Jurnal Agroteknologi*, 11(2), 194–204.
- Anugrah, A. P. (2017). Pengaruh Atribut Produk Terhadap Niat Beli Kembali Dimediasi Oleh Persepsi Nilai (Studi Pada Bluder Cokro Madiun). *Fakultas Ekonomi Dan Bisnid Universitas Brawijaya*, 1.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Bisnis, J. A. B. J. A. (2016). (Studi Pada Pembeli Kue Citra Kendedes Cake & Bakery Cabang Soekarno Hatta Malang).
- F, T. F. (2021). Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembeli Pada Pt. Golfindo Artha Visitama Jakarta. *Jurnal Manajemen*, 8(3), 85–98. <https://doi.org/10.36546/jm.v8i3.374>

- Handayani. (2017). Aplikasi Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Sebagai Upaya Pengembangan Produk Madumongso (Studi Kasus di UD. Bu Sulasmi, Kabupaten Blitar).
- Hayati, E. N., Ekoanindiyo, F. A., & Radyanto, M. R. (2021). Peningkatan Kualitas Produk Ikm Rumah Sabun Dengan Jurnal Rekayasa Sistem Industri. 2089(2020), 13–21.
- Indaryati, D. A. (2011). Perubahan Kualitas Nutrisi Biji Gandum Selama Pra-Perkecambahan. In *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60–75.
- 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. <https://doi.org/10.24912/jitiuntar.v9i2.10264>
- Raharja, F., & Kusumawardhani, A. (2017). Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk Industri Rumahan Roti Raja Asih. *Diponegoro Journal of Management*, 6(4), 1–10.
- Sartika, M. (2013). Kualitas Crackers Daun Pepaya (*Carica papaya L.*) Dengan Substitusi Pati Batang Aren (*Arenga pinnata Merr.*). S1 Thesis, UAJY, 100(1972), 6–10.
- Siregar, A. P. H. (2020). Analisis Strategi Bersaing Toko Roti X Berdasarkan Ie-Matriks. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 16(1), 1–21.
- Suryaningrat, I. B., Amilia, W., Mayasari, F. R., & Rusdianto, A. S. (2020). Product Quality Analysis of Pia Edamame Using Quality Function Deployment Method. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 109–118. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.02.4>

- Tan, T. C., Kanyarat, K., & Azhar, M. E. (2012). *Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. International Food Research Journal*, 19(1), 303–308.
- Trianah, L., Pranitasari, D., & Marichs, S. Z. (2017). Pelanggan (Studi Kasus Pada Pelanggan D ' Besto Mangun Jaya 2 Tambun Selatan). 26(01), 105–122.