

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Pratama, R., & Hidayat, A. (2018). Karakteristik sensoris kaldu jamur sebagai penyedap rasa nabati. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), 12–20.
- Akao, Y. (1990). *Quality function deployment: Integrating customer requirements into product design*. Productivity Press.
- Aminah, S., Lestari, D., & Putri, R. (2023). Potensi jamur sebagai bahan baku kaldu nabati dengan karakteristik sensoris yang dapat diterima konsumen. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 18(2), 89–98.
- Anggraini, F. D. P., Aprianti, A., Setyawati, V. A. V., & Hartanto, A. A. (2022). Pembelajaran statistika menggunakan software SPSS untuk uji validitas dan reliabilitas. *Jurnal Basicedu*, 6(4), 6491–6504. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v6i4.3206>
- Asioli, D., Varela, P., Hersleth, M., Almli, V. L., Olsen, N. V., & Næs, T. (2017). A discussion of recent methodologies for combining sensory and extrinsic product properties in consumer studies. *Food Quality and Preference*, 56, 266–273. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2016.03.015>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Pemuda Indonesia 2023*. Badan Pusat Statistik.
- Caesareno, M. R. N. A., Hidayat, H., & Negoro, Y. P. (2024). Integrasi metode Kano dengan Quality Function Deployment (QFD) untuk meningkatkan kualitas produk kerupuk ikan. *INTECOMS: Journal of Information Technology and Computer Science*. <https://doi.org/10.31539/intecom.v7i3.10353>
- Carnevali, J. A., & Miguel, P. A. C. (2008). Review, analysis and classification of the literature on QFD. *International Journal of Production Research*, 46(3), 737–764. <https://doi.org/10.1080/00207540600849594>
- Chan, L. K., & Wu, M. L. (2002). Quality function deployment: A literature review. *European Journal of Operational Research*, 143(3), 463–497. [https://doi.org/10.1016/S0377-2217\(02\)00178-9](https://doi.org/10.1016/S0377-2217(02)00178-9)
- Cohen, L. (1995). *Quality function deployment: How to make QFD work for you*. Addison-Wesley Publishing.

- Das, S., & Mishra, A. J. (2021). Dietary practices and gender dynamics: Understanding the role of women. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 1–7. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00081-9>
- Deviana, T., & Rahmawati. (2025). Ukuran sampel dan pengaruhnya terhadap bias estimasi parameter item dalam Rasch model. *MERDEKA: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(6), 687–691. <https://doi.org/10.62017/merdeka.v2i6.5269>
- Dian, T. M., & Sucipto. (2023). Quality improvement of honey product using Quality Function Deployment (QFD) method. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*.
- Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Febriyanti, D. (2025). *Analisis perbaikan kualitas produk roti tawar di Lia Bakery – Roti dan Kue Homemade dengan metode Quality Function Deployment (QFD)*. Politeknik Negeri Jember
- Ghoshal, G. (2022). A review on active packaging for quality and safety of foods: Current trends, applications, prospects and challenges. *Food Packaging and Shelf Life*, 33, 100913. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2022.100913>
- Hendra, H., Suryani, A., & Putra, R. (2022). Analisis peningkatan kualitas produk menggunakan metode Quality Function Deployment (QFD) untuk meningkatkan kepuasan konsumen. *Matriks Teknik Industri*, 23(2), 115–124.
- Irawati, D., & Ezrani, A. (2018). Penerapan metode Quality Function Deployment (QFD) dalam peningkatan kualitas produk. *Jurnal Teknik Industri*.
- Khusuma, D. T., & Utomo, H. (2020). Pengaruh dimensi kualitas produk terhadap kepuasan konsumen Venice Pure Aesthetic Clinic Salatiga. *Among Makarti*, 13(2). <http://dx.doi.org/10.52353/ama.v13i2.199>
- Konuk, F. A. (2021). The influence of perceived food quality, price fairness and accessibility on consumer behaviour. *British Food Journal*, 123(13), 478–492. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2021-0082>
- Kornitasari, Y., & Faidah, A. M. (2022). Pengaruh label halal, kualitas produk, dan harga terhadap keputusan pembelian produk pangan. *Jurnal Manajemen Pemasaran dan Perilaku Konsumen*, 1(3), 337–346.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2018). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.

- Kurniawan, A., Nurcahyo, R., & Prasetyo, H. (2022). Quality control implementation in food manufacturing industry to improve product consistency and customer satisfaction. *Journal of Industrial Engineering and Management*, 15(3), 456–468.
- Lestari, N. P., Wijana, S., & Dewi, I. A. L. (2022). Penerapan metode Quality Function Deployment (QFD) dalam peningkatan kualitas produk pangan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(3), 210–220.
- Luczak, T., Burch, R., Smith, B., Chander, H., Carruth, D., Lamberth, J., et al. (2020). Using human factors engineering and Garvin's product quality to develop a basketball shoe taxonomy. *Proceedings of the Institution of Mechanical Engineers, Part P: Journal of Sports Engineering and Technology*. <https://doi.org/10.1177/1754337120965421>
- Mahardika, N. S., & Agustina, S. (2022). Usulan perbaikan desain kemasan produk Kiko Bakery menggunakan metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Manajemen Agribisnis dan Agroindustri*, 2(1). <https://doi.org/10.25047/jmaa.v2i1.29>
- Markovina, J., Stewart-Knox, B. J., Rankin, A., Gibney, M., de Almeida, M. D. V., Fischer, A., Kuznesof, S., Poinhos, R., & Frewer, L. J. (2021). The relative importance of primary food choice factors among different consumer groups: A latent profile analysis. *Food Quality and Preference*, 94, 104199. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104199>
- Nayak, P. K., & Dutta, K. (2023). Recent advances in food packaging technologies and their role in shelf-life extension. *Food Packaging and Shelf Life*, 37, 101090. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101090>
- Neira-Rodado, D., Ortiz-Barrios, M., De la Hoz-Escorcia, S., Petrillo, A., & De Felice, F. (2020). Smart product design process through the implementation of a fuzzy Kano-AHP-DEMATEL-QFD approach. *Applied Sciences*, 10(5), 1792.
- Nurmianto, E. (2022). Aplikasi Quality Function Deployment (QFD) untuk meningkatkan kualitas produk garmen. *Jurnal TEKNO*, 19(2), 11–30.
- Prasetyo, A., Lestari, D., & Rahmawati, N. (2022). Pengaruh gaya hidup terhadap preferensi konsumsi pangan praktis pada usia produktif. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 18(2), 101–109.
- Prasetyo, A. R., Nugraha, F., & Wulandari, S. (2022). Pengendalian mutu produk pangan untuk menjaga konsistensi kualitas dan keamanan produk. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 10(2), 85–94. <https://doi.org/10.25105/jtpa.v10i2.14567>

- Pratama, A., Nugroho, S., & Wulandari, T. (2021). Perbandingan metode pengeringan terhadap karakteristik produk pangan serbuk. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 9(3), 150–158.
- Pratiwi, D. D. (2021). Integrating Servqual-Kano-QFD for social insurance service quality improvement in Surabaya. *Journal of Theoretical and Applied Management*, 14(1).
- Putri, A., & Handoko, R. (2022). Analisis hubungan proses produksi terhadap pengendalian mutu produk pangan menggunakan pendekatan Quality Function Deployment. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 14(2), 88–96.
- Putri, N. K. A., Antara, N. S., & Yoga, I. W. G. S. (2023). Analisis kualitas produk pangan berbasis kebutuhan konsumen menggunakan metode QFD. *Agrotechno Journal*, 8(1), 55–66.
- Putri, O. S. (2022). Hubungan pengetahuan dan persepsi dengan perilaku keluarga dalam menerapkan 5M selama pandemi COVID-19. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*, 7(1), 277–287. <https://doi.org/10.51933/health.v7i1.786>
- Puspita, N., Hasibuan, Y. M., & Harahap, U. N. (2024). Analisis kualitas Fried Chicken Hisana dengan menggunakan metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Industri dan Teknologi Samawa*, 5(1). <https://doi.org/10.36761/jitsa.v5i1.3577>
- Rahman, A., Putra, D. R., & Siregar, M. (2018). Penerapan Quality Function Deployment dalam pengembangan produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 45–53.
- Rahman, F., Hidayat, T., & Nugroho, A. (2021). Pengaruh homogenitas pencampuran terhadap karakteristik fisik produk pangan berbentuk serbuk. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), 34–42. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i1.3456>
- Ramdhani, A., Nurhasanah, N., & Mauluddin, Y. (2020). Penerapan metode Quality Function Deployment (QFD) dalam pengembangan kualitas produk berbasis kebutuhan konsumen. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*.
- Robertson, G. L. (2016). *Food packaging: Principles and practice* (4th ed.). CRC Press.
- Rizky, A., & Catur, S. (2018). Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu kaldu serbuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 101–109.
- Rohmah, W. G., Rasyidah, F., Effendi, M., & Deoranto, P. (2018). Kajian perbaikan mutu keripik tempe dengan pendekatan Quality Function Deployment.

Proceedings of National Colloquium Research and Community Service.
<https://doi.org/10.33019/snppm.v2i0.592>

- Rundh, B. (2016). The role of packaging within marketing and value creation. *British Food Journal*, 118(10), 2491–2511. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2015-0390>
- Sari, D. P., & Putri, R. A. (2022). Pengaruh tingkat pendidikan terhadap perilaku konsumen dalam memilih produk pangan olahan. *Jurnal Ekonomi dan Pangan*, 11(2), 85–93. <https://doi.org/10.24843/JEP.2022.v11.i02.p03>
- Sari, D. P., Kurniawan, B., & Lestari, R. (2023). Pengendalian mutu bahan baku pada industri pangan untuk menjaga konsistensi kualitas produk. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 12(1), 55–63. <https://doi.org/10.31186/-jai.v12i1.421>
- Sarasi, V. (2023). Pengaruh desain kemasan terhadap keputusan pembelian produk. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(1), 1185–1193. <https://doi.org/10.-29040/jiei.v9i1.7885>
- Septiani, D., Yuwono, S. S., & Widyastuti, E. (2021). Pengendalian mutu bahan baku sebagai upaya menjaga konsistensi kualitas produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 145–153.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2017). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press.
- Silayoi, P., & Speece, M. (2007). The importance of packaging attributes: A conjoint analysis approach. *European Journal of Marketing*, 41(11/12), 1495–1517. <https://doi.org/10.1108/03090560710821279>
- Singh, S., & Rawani, A. M. (2022). Quality Function Deployment (QFD): A systematic review and implications for product development. *International Journal for Quality Research*, 16(2), 563–580. <https://doi.org/10.24874/IJQR16.02-14>
- Valverde, M. E., Hernández-Pérez, T., & Paredes-López, O. (2015). Edible mushrooms: Improving human health and promoting quality life. *International Journal of Microbiology*, 2015, 1–14. <https://doi.org/10.1155/2015/376387>
- Wahyuni, S., Handayani, R., & Putri, A. (2022). Evaluasi sensoris dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pangan. *Jurnal Agroindustri*, 12(1), 25–33.

- Wicaksono, D., & Lestari, N. (2020). Pengaruh ukuran partikel terhadap homogenitas dan efisiensi pengayakan produk pangan bubuk. *Jurnal Agroindustri*, 10(3), 120–128.
- Widodo, T., & Handayani, S. (2022). Faktor-faktor yang memengaruhi perilaku konsumen dalam keputusan pembelian produk pangan olahan. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*, 19(2), 145–154. <https://doi.org/10.17358/jma.19.2.145>
- Wirahata, C., Kosasih, W., & Salomon, L. L. (2023). Penerapan metode Kansei Engineering dan Quality Function Deployment (QFD) dalam pengembangan kualitas produk PIAMA. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11(3), 291–302. <https://doi.org/10.24912/jitiuntar.v11i3.21191>
- Yang, X., Zhao, Y., & Liu, Z. (2020). Sensory attributes affecting consumer acceptance of food products. *Food Quality and Preference*, 83, 103915. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103915>
- Zhang, J., Li, Q., Song, H., & Li, P. (2021). Characterization of volatile compounds and aroma profiles of edible mushrooms. *Foods*, 10(2), 380. <https://doi.org/10.3390/foods10020380>
- Zhang, Y., Li, X., & Wang, J. (2023). Application of Quality Function Deployment to improve product competitiveness based on customer requirements. *Journal of Industrial Engineering and Management*, 16(2), 245–258.
- Zhang, Y., Venkitasamy, C., Pan, Z., & Liu, W. (2020). Recent developments on umami compounds of edible mushrooms and their contribution to sensory quality. *Food Reviews International*, 36(7), 634–650. <https://doi.org/10.1080/87559129.2019.1650713>