

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Assosiation of Official Analytical Chemist*. 2005. *Official Methods of Analysis of Assosiation of Official Analytical Chemist*. Virginia USA: AOAC International.
- Akao, Y. 2000. *Quality Function Deployment: Integrating Customer requirements into Product Design*. Cambridge: G.H. Mazur, Trans., Productivity Press,
- Alvina, Hamdani. 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*.
- Amanah, Y. S., Sya'di, Y. K., dan Handarsari, E. 2019. Kadar Protein Dan Tekstur Pada Tempe Koro Bungkus Dengan Substitusi Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2) : 119–127.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedamawati & Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press
- Astuti, M. 1999. Tempe dan Ketersediaan Besi untuk Penanggulangan Anemi Besi. Di dalam Sapuan dan Noer Soetrisno. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia
- Avrianti, Ika. 2009 "Planning Matrix Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Pelayanan Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Bhakti Rahayu Surabaya."
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Syarat Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2015*.
- Bakhri, S., Aziz, A. and Khulsum, U. 2019 'Analisis SWOT Untuk Strategi Pengembangan *Home Industry* Kue Gapit Sampurna Jaya Kabupaten Cirebon', *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), pp. 64–81.
- Bahruzen, M., Komarsyah, D. and Nugeraha, P. 2020. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Pembelian Ulang Konsumen Pada Toko Ritel. *Jurnal Perspektif Bisnis*, 3(1), 33-43
- Cahya, Handy Nur, dan Windasari. 2021 "*Quality Function Deployment* Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan PT. KAI di Era Pandemi Covid-19." *Dinamika Ekonomi dan Bisnis*.
- Cohen, Lou. 1995. *Quality Function Deployment: How To Make QFD Work For You*, Addison Wesley Publishing Company.
- Crow, Kenneth A. 2009, 24 September, *Quality Function Deployment*
- Damayanti, M., dan Hersoelistyorini, W. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(1) : 24–33.

- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2020. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*, 24(2) : 11–16.
- Dewi, Shinta Kurnia, and Agus Sudaryanto.2020 "Validitas dan Reliabilitas Kuisioner Pengetahuan, Sikap dan Perilaku." *Prosiding Seminar Nasional*,..
- Diniyah, Wiwik Siti Windrati, Bambang Herry Purnomo, and Windi Wardani. 2014. "Karakterisasi Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* (L)) yang Dibuat dengan Variasi Persentase Ragi dan Jenis Pengemas." *Internatinal Journal of Agro-based Industry* Vol.31 (No.1).
- Ekanayake, S., E.R. Jansz, dan B.M. Nair. 2000. Literature Revuew of an Under Utilized Legume. *Journal Canavalia gladiata L. Plant Food for Human Nutrition* Vol. 55: 305-32.
- Feriyanto, A. 2015. Perdagangan Internasional “Kupas Tuntas Prosedur Ekspor Impor.” PT. Pustaka Baru.
- Haryono, Tulus, and Sabar Marniyati. 2017 "Pengaruh Market Orientation, Inovasi Produk dan Kualitas Produk terhadap kinerja bisnis dalam menciptakan keunggulan bersaing." *Journal Management & Bussiness* Vol 17. No.2: 51-68.
- Indriany, N., dan Indriyani, R. 2017c. *Analisis Pengembangan Bisnis dengan Pendekatan Business Model Canvas pada UD. Moga Jaya Surabaya. Agora*, 5(1), 1-9.
- Islam, N. N. M. I. (2021). Analisis Validitas dan Reliabilitas Instrumen Kepuasan Pengguna Elektronik Rekam Medis. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 11(3), 579-586.
- Juhan, Muhammad, and Mohammad Zaedan Fitri. 2016 "Stimulasi, Promosi, Produk dan Pemasaran Tempe Koro Pedang." *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* .
- Keller, Kotler &. 2016. *Manajemen Pemasaran, 1st Ed.* 12(30):97-100.
- Kotler & Amstrong. 2014. *Manajemen Pemasaran Analisis, Perencanaan, Proses Keputusan.*
- Kleinaltenkamp, M., & Ehret, M. 2006. The value added by specific investments: A framework for managing relationships in the context of value networks. *Journal of Business & Industrial Marketing*, 21(2), 65–71.
- Kunarto, B. 2006. Pengaruh kacang koro yang direndam dalam larutan basa terhadap karakteristik tempe kacang koro, *Jurnal Tek Pangan dan Hasil Pertanian*, hal 49-55. Universitas Semarang

- Kusuma, R. D. D., dan Dewi, L. 2016. *Deteksi Cemaran Coliform Dan Salmonella Sp. Pada Tempe Kedelai Dari Kecamatan Sidorejo Dan Tingkir, Kota Salatiga*. Salatiga: Seminar Nasional Pendidikan Dan Saintek.
- Kusumawardhani, P.C. 2015 'Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Bahan Susbtitusi dalam pembuatan kedelai',
- Lechuga, Alejandra García, Guillermo Cortes Robles, Karina Cecilia Arredondo Soto, and Marco Augusto Augusto Miranda Ackerman 2023. "The integration of the business model canvas and the service blueprinting." *Journal of Cleaner Production*.
- Ma'rifat, Muh Ilham. "Pemanfaatan Koro Pedang sebagai Dasar Pembuatan Tempe dengan Penambahan Kosentrasi Bahan Isi dari Jagung dan Bekatul yang Berbeda. 2014." *Naskah Publikasi*
- Matondang, Zulkifli. 2009. "Validitas dan Realibilitas Suatu Instrumen Penelitian." *Jurnal Tabularasa PPS UNIMED* Vol 6 No. 1
- Mitchell, V. W., & Wilson, D. F. 1998. Balancing theory and practice: A reappraisal of business-to-business segmentation. *Industrial Marketing Management*, 27(5), 429–445.
- Natsir, N. A. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biosel: Biology Science And Education*, 7(1) : 49–55.
- Nindyanto, Harimurti Adli. 2018 "Strategi Pengembangan Klaster UMKM Dengan Pendekatan Business Model Canvas dan Manufacturing System Design."
- Nurmufida, et al. 2017. "Rendang: The treasure of Minangkabau." *Journal of Ethnic Foods*, 2017: 232-235.
- Osterwalder, A. and Pigneur, Y. 2010. *Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers*. New Jersey: Wiley. 278 p.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2) : 29–35.
- Prasetyo, Dwi. 2016. Penerapan Business Model Canvas Untuk Menciptakan Alternatif Strategi Bisnis Di Dalam Pengembangan Kegiatan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Tahun 2015: Vol.1
- Piri, Nofrian Imanuel, Agung Sutrisno, and Jefferson Mende. 2017 . "Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Untuk Menangani Non Value Added Activity Pada Proses Perawatan Mesin." *Jurnal Online Poros Teknik Mesin* Vol. 6 No.1
- Purwadaksi. 2007. *Membuat Tempe dan Tahu*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- Rahardja dan Mandala, M., 2010. Teori Ekonomi Makro Edisi Ke-4. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta
- Ramdani, Titi, Ana Hidayati Mukaromah, and Stalis Norma Ethica. 2017 "Penurunan Kadar Asam Sianida Pada Biji Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Menggunakan Larutan Kapur 12% b/v dengan variasi waktu blanching."
- Rini, Fauzan Azima, Kesuma Sayuti, and Novelina. "The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau 2016." *International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources*, 335-341.
- Safitry, Alda, Mutia Pramadani, Wilza Febriani, Afifatul Achyar, and Fitri Fevria. 2021 "Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*)." *Prosiding Semnas Bio* .
- Salwin, M., Golda, I. J., Kraslawski, A., dan Waszkiewicz, A. E. 2022. *The Use of Business Model Canvas in The Design and Classification of Product-Service Systems Design Methods. Sustainability*, 14(4283), 1-23.
- Santoso, H. B. 1993. *Teknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saputra, D. 2000. Kinetika pinda hmasa dehidrasi osmosis nanas. Dalam prosiding seminar pemberdayaan industri pangan dalam rangka peningkatan daya saing menghadapi era perdagangan bebas. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- Sari, D. P., Rahmawati, dan Rusmiyanto, E. 2019. Deteksi Dan Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Hasil Isolasi Dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*, 3(1) : 29–35.
- Sartika, D., Susilawati, dan Arfani, G. 2016. Identifikasi Cemaran *Salmonella* sp. Pada Ayam Potong Dengan Metode Kuantifikasi Di Tiga Pasar Tradisional Dan Dua Pasar Modern Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 21(2) : 89–96.
- Sasongko, P. 2009. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* dennst.) melalui Proses Fermentasi Menggunakan Kapang *Mucor* sp. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(3), 205–215.
- Situmorang, Jimmy M.H., Vasco A.H. Geoltom, Chrisella Kurniawan, and Nathasya Tanowijono. 2022 "Susbtitusi rendang Daging Dengan Menggunakan Bahan Dasar tempe." *Journal of Hospitality & Tourism Innovation* 6 : 51-67
- Slameto. 2015. Belajar dan Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi. Jakarta
- Suciati, A., 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.).

- Subagio, A., Windarti, W.S., & Witono, Y. 2002. Protein Albumin dan Globulin dari Beberapa Jenis Koro-koroan di Indonesia". Prosiding Seminar Nasional PATPI, Kelompok Gizi dan Keamanan Pangan
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiyono, D. 2013. Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sulaeman, A., Anwar, F., Rimbawan & Marliyati, S.A. 1995. Metode Analisis Komposisi Zat Gizi Makanan. Diktat Kuliah Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sunyoto, D. 2013. Analisis validitas dan asumsi klasik. Yogyakarta: Gava Media.
- Supranto, Johannes. 2001. Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan, Edisi Baru. Jakarta: Rineka Cipta.
- Supriyanto, Bagus Setyawan and Rosiana Ulfa 2022 'Analisis Kandungan Protein Dan Organoleptik Tempe Dengan Media Yang Berbeda', *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), pp. 23–29.
- Surotono, J., Antuli, Z., dan Une, S. 2020. Analisa Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1) : 1–12.
- Susanti, Irma, Fitri Hasanah, Nobel Chrstian Siregar, and Dadang Supriatna 2013. "Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) sebagai Sumber Protein Produk Pangan." *Jurnal Riset Industri* 7 No. 1: 1-3.
- Suwasono, S., Jayus and Sari, P. 2022 'Pengembangan Produk Tempe Berbasis Koro Di Desa Banjarsengon , Kecamatan Patrang , Jember Development of Tempe Product Made From Koro in the Village of Banjarsengon , Patrang , Jember', *Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember*, 1(1), pp. 36–43.
- Syukroni, I., K. Yuliati dan A. Baehaki, 2013. Karakteristik *Nata De Seaweed (Eucheuma cottonii)* dengan Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut Gula Aren. *Jurnal Fishtech*. 2 (1) : 3 - 4.
- Tjiptono, Chandra F. 2012. Strategi Pemasaran. Yogyakarta:
- Widiantara, T., Hasnelly dan R. L. Deviana, 2018. Pembuatan Kecap Asin Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) yang Dipengaruhi Perbandingan Tempe Koro Pedang dengan Tempe Ampas Tahu dan Konsentrasi Larutan Garam. *Jurnal Pasundan Teknologi Pangan*. 5 (3). 177 — 178.

- Widjaya, Pieter Gunawan. 2017. "Analisis Segementing, Targeting, Positioning dan Marketing Mix Pada PT. Murni Jaya." *AGORA, Program Manajemen Bisnis, Program Studi Manajemen*, Vol. 5 No.1.
- Wijaya, T. 2019. *Manajemen Kualitas Jasa* (B. Sarwiji (ed.)). PT INDEKS
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Windrati, Wiwik Siti. "Pengembangan Teknologi Berbasis Koro-Koroan Sebahai Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai." *Penelitian Unggul Perguruan Tinggi*, 2013.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yuliani, N. *et al.* 2022. 'Analisis Penerapan Strategi Business Model Canvas (BMC) Pada Komunitas Kuliner STII-OK OCE Untuk Tumbuh Dan Bangkit Lebih Kuat Di Era Digitalisasi', *Ikraith-Ekonomika*,5(3),148–160.
- Yuwono, S.S.,&Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.

