

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. Syarat Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2015.
- Achmadi, E.R. 2023. Strategi Mengelola Kemasan Cerdas pada Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*. (3) 1. 9-26.
- Agustin, R.S. 2023. Pengaruh Variasi Produk, Harga dan Cita Rasa Terhadap Loyalitas Konsumen Pada Tahu Sadis Joyoboyo Kota Kediri. *Jurnal Riset Ilmu Manajemen dan Kewirausahaan*. (1) 6. 181-193.
- Akao, Y. 2000. Quality Function Deployment: Integrating Customer requirements into Product Design. Cambridge: G.H. Mazur, Trans., Productivity Press.
- Akbar, A., dan Gusnita, W. 2020. Kualitas Rendang Daging dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1 (2). 111-117.
- Akrapunam, M. A. dan S. S. D. 1997. Some physicochemical properties and anti-nutritional factors or raw, cooked and germinated jack bean (*Canavalia ensiformis*). *Food Chemistry*, 59 (1), 121–125.
- Alma, Buchari dan Priansa, Donni Juni 2014. Manajemen Bisnis Syariah, Alfabetta: Bandung. 115-125 hal.
- Alvina, A., Hamdani, D., dan J.A. 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1.
- Amirullah. 2024. *Strategi Pengembangan Usaha Kopra di Desa Katumbangan Kecamatan Campalagian*. [Skripsi]. Majene : Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat, 77 hal.
- Andaya. L.Y 2008. Leaves of the Same Tree: Trade and Atcnicity in the Straits of Melaka. *Journal of Social Issues in Southeast Asia*, 26 (2), 1–320.

- Andiresta, V.A., Suminar, P., dan Widiyarti, D. 2025. Preferensi Produsen Dalam Pengolahan Healty Food. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. (8) 2.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedamawati dan Budiyanto, S. 1989. Analisis Pangan. Bogor: IPB Press
- Arianto, A., Nohong, B., dan Nurhaedah. 2014. Analisis Kandungan Asam Sianida (HCN) Pada Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Menggunakan Lama Perendaman NaCL yang Berbeda. *Jurnal Galung Tropika*. 3(3), 186-191.
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F.S., Wahlqvist, M.L. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* . (4). 322–325.
- Avrianti. 2016. Planning Matrix sebagai Upaya Peningkatan Mutu Pelayanan Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Bhakti Rahayu Surabaya. *Administrasi Kesehatan Indonesia*, (4), 2.
- Ballo, A., Nge, S.T ., Rafael. A dan Bullu. N.I. 2022. Analisis Kadar Air, Kadar Protein dan Kadar Kalium Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Pendidikan Biologi*. (1). 128-133.
- Baskin, S., dan Brewer, T. 1997. Cyanide Poisoning. In Medical Aspects of Chemical and Biological Warfare. *NCJRS Virtual Library*. 271 – 286p.
- Bidaya, F., Asnurita., Wellyalina 2018. Karakteristik Rendang Tempe pada Berbagai Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *UNES Journal Mahasiswa Pertanian*, (2), 152–163.
- Cahya, H.N dan Windasari. 2021. *Quality Function Deployment* Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan PT KAI Di Era Pandemi Covid19. *Jurnal Dinamika Ekonomi Dan Bisnis*, 18 (2).
- Cohen, Lou. 1995. *Quality Function Deployment: How To Make QFD Work For You*, Addison Wesley Publishing Company.

- Costa, A.I.A., Dekker, M., Jongen, W.M.F., 2000. Qualityfunction deployment in the food industry: Areview. *Trends in Food Science and Technology*. 11 (9-10), 306-14.
- Crow, K. A. 2009, 'Quality Function Deployment', in. California.
- 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.
- Darmayanti, N., Hanifah, H., Saputra, R.A., dan Ramadhanty, GS. 2017. Relevansi Masakan Rendang dengan Filosofi Merantau Orang. *Jurnal Metahumaniora*, 7, 119–127.
- 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, S. K., dan Sudaryanto, A. 2020. Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan, Sikap dan Perilaku. Prosiding Seminar Nasional Keperawatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 73-79.
- Diniyah, Windrati, W.S., Purnomo, B.H., dan W.W. 2014. "Karakterisasi Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) yang Dibuat dengan Variasi Persentase Ragi dan Jenis Pengemas." *International Journal of Agro-based Industry*. 31 (1).
- Domínguez, C. R., Avila, J. A. D., Pareek, S., Ochoa, M. A. V., Zavala, J. F. A., Yahia, E., dan González-Aguilar, G. A. 2018. Content of bioactive compounds and their contribution to antioxidant capacity during ripening of pineapple (*Ananas comosus* L.) cv. Esmeralda. *Journal of Applied Botany and Food Quality*. 91, 61–68.
- Doss, A., Pugalenth, M., dan Vadivel, V. 2011. Nutritional evaluation of wild jack bean (*Canavalia ensiformis*) seeds in different locations of South India. *In World Applied Sciences Journal*, 13 (7), 1606–1612.

- Endarwita, E. 2021. Strategi Pengembangan objek Wisata Linjuang melalui Pendekatan Analisis SWOT. *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 5(1), 641–652.
- Filda, D., dan Gusnita, W. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekt Geografi*, 2(8), 31–43.
- Groover, M.P. 2015. Automation, Production System, and Computer Integrated Manufacturing, Edisi Kedua, Prentice-Hall International, New Jersey.
- Hairiyah, N., Kiptiah, M., dan F.B.K. 2021. Penerapan Quality Function Deployment (QFD) untuk Peningkatan Kinerja Industri Amplang Berdasarkan Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15 (4). 1099-1113.
- Hamin, D.I., dan Pongoliu, Y.I. 2023. Analisis Swot Dalam Penentuan Strategi Pengembangan Wisata Pantai Taulaa. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*. 6 (2). 418-428.
- Handajani, S. 2001. Indigenous mucuna tempe as functional food. *Asia Pacific J Cli. Nutr*. 10(3), 222-225.
- Hanum, S, dan G. 2019. Analisis Dampak Kenaikan Harga Kacang Kedelai terhadap Pendapatan UMKM Tempe di Kota Langsa. *Jurnal Samudera Ekonomika*, 3(2).
- Indrawan, R., Yaniawati P. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran untuk Manajemen, *Pembangunan dan Pendidikan*. Bandung : Refika Aditama.
- Istiqomah, dan Andriyanto. 2017. “Analisis SWOT dalam Pengembangan Bisnis Studi pada Sentra Jenang di Desa Wisata Kaliputu Kudus” *Bisnis*, 5 (2) Desember.
- Iswara, Nabila Cintya, Budiarto, dan Antik Suprihanti. 2023. Analisis Pengaruh Segmenting Targeting Positioning terhadap Minat Beli Ulang Konsumen Produk Teh Tambi di Wonosobo, Jawa Tengah. *Journal Of Agricultural Social and Bussiness* . 2 (2). 33-39.

- Kamilah, E.N., 2015. Pengaruh Keterampilan Mengajar Guru terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Akutansi. [Skripsi]. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Kotler, P., 2000, Marketing Management: The Millennium Edition, 10<sup>th</sup> Edition, Upper Saddle River, N. J: Prentice Hall, Inc. America
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran, Jakarta : Jilid 1, Erlangga.
- Kusumawardhani, Arpah, PC., dan Muhammad. 2015 'Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Tempe Kedelai'. [Thesis]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Ladiba, W.A. 2024. Inovasi Produk Rendang Tempe Berbahan Baku Koro Pedang. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 155 hal.
- Ma'rifat, M. I. 2014. Pemanfaatan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 1–10.
- Mahajan, V., Muller, E., dan Bass, F. M. 1988. *New product diffusion models in marketing: A review and directions for research. Journal of Marketing*, 54(1), 1–26.
- Mardiyono. 2020. Penetapan Kadar Asam Sianida pada Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Variasi Waktu Perendaman Secara Argentometri. *Jurnal Analisis Farmasi*. 5 (1) . 30 - 37
- Marimuthu, M. dan Gurumoorthi, P. 2013. Physicochemical and Functional Properties of Starches From Indian Jack Bean (*Canavalia Ensiformis*), an Underutilized Wild Food Legume. *Journal of Chemical and Pharmaceutical*.
- Milinda, IR., Noer, ER., Ayustaningwarno, F., & Dieny, F.F. 2021. Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Asam Lemak pada Tempe Mete dan Tempe Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(4). 119-124.

- Mu'afa K, Saputri RAA, Masithoh SC. 2021. Inovasi Pembuatan Tempe Berbagai Rasa Guna Meningkatkan Nilai Jual Sekaligus Komoditas Utama Kelurahan Purwosari. *Jurnal Bina Desa*. 3 (1) 18-23.
- Muharom dan Hindratmo, A. 2020. Perancangan Desain Mesin Produksi Otak-Otak Bandeng dengan Metode *Quality Function Deployment*. *Jurnal Manajemen & Teknik Industri*. 21(1). 63-72.
- Murtiwulandari, dan Pudjihartati, E. 2022. Optimalisasi metode uji perkecambahan dan media tanam pada perkecambahan biji anuma (*Artemisia annua L.*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 19(3), 175–186.
- Mutakin M.K dan Safa'atillah, N. 2018. Analisis Strategi Pemasaran Metode SWOT dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Pada PT. Aj Central Asia Raya Cabang Surabaya. *Media Mahardika*.
- Nabila, A.P., Zahira, K.L., D.V., Dhiaulhaq, R., Tawakkal, D.I., Vladimir, B.P.M., Adhillah, A.R.N., dan Risqullah, N. 2024. Mendeskripsikan Cita Rasa dan Aroma Bumbu dan Rempah Rendang yang Digunakan di Beberapa Restoran Padang di Sekitar UNNES. *Jurnal Potensial*. 3 (1). 30-37.
- Natesan, V., dan Kim, S. J. 2021. Lipid metabolism, disorders and therapeutic drugs. *Review Biomolecules and Therapeutics*, 29(6), 596–604.
- Ningsih, Y dan A. Faridah . 2020. Pengaruh penggunaan jenis lemak terhadap kualitas sponge cake. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*. 3(1). 1-9
- Nurmufida M., Wangrimen, GH., R.R. dan Leonardi, K. 2017. Rendang: The treasure of Minangkabau. *Journal Of Ethnik Foods*, 4(4), 232–235.

- Nurrokhmah, M., Mukaromah, AH., & Maharani, E.T.W. 2017. Penurunan Kadar Asam Sianida pada Biji Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Waktu Perendaman 72 Jam dengan Larutan Kapur Berdasarkan Variasi Konsentrasi. [Skripsi]. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Oseni, O. A., Ibeto, A., dan Aruna, M. O. 2011. Effects of dehusking on the composition of phytochemicals nutrients , antinutrients , minerals and in-vitro multi enzyme digestibility of the seed of Brazilian Jack beans (*Canavalia braziliensis*). *International Research Journal of Biotechnology*, 2(8), 192–197
- Paulus, M. dan Devie. 2013. Analisa pengaruh penggunaan benchmarking terhadap keunggulan bersaing dan kinerja perusahaan. *Business Accounting Review*. 1(2). 39–49.
- Piri, N.I. 2017. Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) untuk Menangani Non Value Added Activity Pada Proses Perawatan Mesin. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Sam Ratulangi.
- Pradipta, A. T. D. B. 2018. Kelas Sosial vs Pendapatan: Eksplorasi Faktor Penentu Pembelian Consumer Goods dan Jasa. *Jurnal Ekonomi*, 23, 141–158.
- Puspasari, H., Puspita,W. 2022. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Tingkat Pengetahuan dan Sikap Mahasiswa terhadap Pemilihan Suplemen Kesehatan dalam Menghadapi Covid-19. *Jurnal Kesehatan*. 13 (1), Pontianak.
- Rahayu, N.A., Cahyanto, M.N., dan I.R. 2019. Pola Perubahan Protein Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) selama Fermentasi Tempe Menggunakan Inokulum Raprima. *Agritech*. 39 (2). 128-135.
- Rangkuti, F. 2003. Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama. 200 hal.

- Richana, N., Budiyanto, A. dan Mulyawati, I. 2010. Pembuatan tepung jagung termodifikasi dan pemanfaatannya untuk roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*.
- Rivai dan Prawironegoro. 2015. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : Ekonosia.
- Saputra, J. 2018. Penerapan QFD untuk peningkatan mutu produk brand clothing throox original Solo Indonesia. Surakarta. . *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2(8). 2113-2157.
- Sari, P.D., Oktafianto, A. 2017. Penentuan Strategi Bisnis menggunakan Analisis SWOT dan Matriks IFAS EFAS pada CV. Dynasty. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Seminar Nasional IENACO - 2017. ISSN: 2337 -4349.
- Schroeder, R.G., 2000, *Operations Management: Contemporary Concepts and Cases*. New York : Irwin McGraw Hill.
- Setyabudi, M. F., Kurniawan, M. D., dan Jufriyanto, M. 2022. Usulan pemasaran Produk Gawang Baju Menggunakan Metode SWOT dan QFD (Studi Kasus: UKM Avandi Teknik). *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 9(1), 25.
- Siagian, P., 2001. *Manajemen Strategik*, Cetakan Ketiga, Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Sidduhuraju, P., Vijayakumari, K., dan J.K. 1996. Chemical Composition and Protein Quality of the Little-Known Legume, Velvet Bean (*Mucuna pruriens* (L.) DC.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 4 (9).
- Siregar, S. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Diengkapi dengan Perbandingan Perhitungan Manual & SPSS Ed ke-1*. Jakarta : Kencana.
- Situmorang, Jimmy M.H., Vasco A.H. Geoltom, Chrisella Kurniawan, and N. T. 2022. "Susbtitusi rendang Daging dengan Menggunakan Bahan Dasar Tempe." *Journal of Hospitality & Tourism Innovation*, 6, 51-67.



- Stone H. and L. Joel, 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi ketiga. Elsevier Academic Press. California.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sugiyono, D. 2013. *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Suradi.,S, Hakim.,H, Nandar. 2023. Analisis Kelayakan Produk Keripik Crispy Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Berbasis SWOR (Studi Kasis Do Kel. Leang-Leang, Kec. Bantimarung, Kab. Maros). *Journal Industrial Engineering & Management*.3 (02). 55-66.
- Susanti, Irma, Hasanah, Siregar, dan Supriatna 2013. "Potensi Kacang Koro Pedang (*Canvallia ensiformis*) sebagai Sumber Protein Produk Pangan." *Jurnal Riset Industri*. 7(1). 1-3.
- Susiwi S., 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia Pemasaran Jasa. Malang : Bayumedia Publishing.
- Tripomo, Tejo. 2005. *Manajemen Strategi*. Rekayasa Sains: Bandung. hal. 118-119.
- Untoro, N. S., Kusrahayu dan B. E. Setiani, 2012. Kadar air, tekstur, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*channos forsk*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567-583.
- Usman., Rahim, I., dan Ambar, A. A. 2013. Analisis Pertumbuhan dan Produksi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) pada Berbagai Konsentrasi Pupuk Organik Cair dan Pemangkasan. *Jurnal Galung Tropika*, 2(2), 2302-4178.
- Usman., Rahim, I., dan Ambar, AA. 2013. Analisis Pertumbuhan dan Produksi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)

- pada Berbagai Konsentrasi Pupuk Organik Cair dan Pemangkasannya. *Jurnal Galung Tropika*, 2(2), 2302–4178.
- Vadivel, V. 2019. The Nutritional and Antioxidant Contents of Wild Jack Bean (*Canavalia ensiformis* L. DC.): An Under-Exploited Legume from South India. *International Journal of Recent Scientific Research*, 10(10), 33502– 33508.
- Wardiah, Samingan, dan Putri, A. 2016. Characterize the Quality of Color, Aroma, Texture and Taste of Cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) Tempeh Fermented by Different Types of Yeast. *Jurnal Agroindustri*, 6(1), 34-41.
- Wellyalina. 2017. Identifikasi Senyawa Fitokimia dan Daya AntiMikroba Ekstrak Rempah Utama Bumbu-Bumbu Rendang terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pertanian UMSB*, 1, 2.
- Widiati, A. 2019. Peranan Kemasan (*Packaging*) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi*. 8 (2). 67-76.
- Wihandini, DA., Arsanti, L., dan Wijanarka, A. 2012. Sifat Fisik, Kadar Protein dan Uji Organoleptik Tempe Kedelai Hitam dan Tempe Kedelai Kuning dengan Berbagai Metode Pemasakan. *Nutrisia*. 14(1). 34-43.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Windrati. W.S., Herry. B dan Diniyah. N. 2013. Pengembangan Teknologi Berbasis Koro-Koroan sebagai Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai. Penelitian Unggul Perguruan Tinggi.
- Wiwiniwanda, Haris, M.I., Anindiyasari, D., dan W.A. 2023. Kadar Lemak dan Organoleptik Rendang dengan Penggunaan Serat Krim sebagai Substitusi Santan. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 6(2). 89-99.

- Wulandari, SW., Santosa, H., dan Mulyono, J. 2021. Perancangan Ulang Alat Pengupas Kacang Koro Pedang Rotaris Disc dengan Metode TRIZ. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 20(2).
- Zheng, C., Bhowmik, PK., dan Sarker, N. 2019. Industry-Specific and Macroeconomic Determinants of Non-Performing Loans: A Comparative Analysis of ARDL and VECM. *Journal Sustainability*. 12.

