

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., Siregar, S., & Rahman, R. 2004. Preferensi Konsumen Dalam Pengembangan Produk. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 12(3): 45-60.
- Ajzen, Icek. 1991. Teori perilaku terencana. *Perilaku Organisasi dan Proses Pengambilan Keputusan*, 50 (2), 179-211.
- Akao, Y. 1990. *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*.
- American Society for Quality (ASQ). 2003. *Quality Function Deployment: A Practical Approach to Quality Improvement Benefit*.
- Andi, A. 1994. Preferensi Sebagai Perangkat Mental Dalam Pengambilan Keputusan. *Jurnal Psikologi* 8(2): 123-130
- [AOAC] 2005. Official Analytical Chemistry. *Official Method* 960.29. *Salt in Butter*, chapter 33.6.06
- Arrow, K. J. 1974. *The limits of organization*. New York: W.W. Norton & Company.
- Arianto, N., Nohong, N., & Nurhaedah, N. 2014. Pengaruh Perendaman dalam Larutan NaCl 10% terhadap Penurunan Kadar HCN pada Biji Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L.) DC) serta Pemanfaatannya sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1 (1), 7-14.
- Arijanto, Yohana, E., dan Sinaga, F.T.H., 2015, Analisis Pengaruh Kekentalan Fluida Air Dan Minyak Kelapa Pada

Performansi Pompa Sentrifugal, *Jurnal Teknik Mesin S-1*, Vol. 3, No. 2, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3543-2-2013. Syarat Mutu dan Cara Uji Kecap Asin. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7387. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Departemen Perindustrian RI.
- Bakhri, A., & Sari, R. 2019. The Role of Product Development in Competitive Advantage. *International Journal of Business and Management Invention*, 8(5), 1-8.
- Bakhri, S., Aziz, A. & Khulsum, U. 2019. Analisis SWOT Untuk Strategi Pengembangan Home Industry Kue Gapit Sampurna Jaya Kabupaten Cirebon. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), pp. 64–81.
- Bressani, R. 1985. Nilai Gizi Kacang-Kacangan. *Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa (FAO)*.
- 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.
- Chriswahyudi, C., & Fransisca, W. 2021. Perancangan Preferensi Konsumen untuk Meningkatkan Kualitas Sabun Mandi Ramah Lingkungan Menggunakan QFD. *Jurnal Optimalisasi*, 7(1), 130.
- Crow, Kenneth A. 2009, 24 September, *Quality Function Deployment*

- Cohen, Lou. 1995. *Quality Function Deployment: How to Make QFD Work for You*. Addison-Wesley Publishing Company, Reading, Massachusetts.
- Dale, Barrie G. 2000. *Mengelola Kualitas edisi ke-3*. Blackwell Publishers Ltd., Oxford, Britania Raya
- Dewobroto, W. S. 2012. "Penggunaan Business Model Canvas Sebagai Dasar Untuk Menciptakan Alternatif Kelayakan Usaha." *Jurnal Teknik Industri* 215-230. Diakses 19 Oktober 2023.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Feng, A., Huang, J., & Hu, X. 2014. Quality evaluation of traditional fermented soy sauce and identification of key volatile compounds during fermentation. *Food Chemistry*, 148, 147–154
- Ghozali. 2008. *Structural Equation Modeling: Metode Alternatif dengan Partial Least Square (PLS)*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Ginting, Rosnani, & Siregar, Hidayat. 2019. *Implementasi Quality Function Deployment (QFD) Dalam Pengembangan Produk*.
- Grunert, Klaus G., Hieke, Sophie, & Wills, Josephine. 2014. Persepsi, Penggunaan, dan Pemahaman Konsumen Tentang Informasi Nutrisi Pada Label Makanan. *Food Policy*, 44, 177–189.
- Hair, Joseph & Hult, G. Tomas M. & Ringle, Christian & Sarstedt, Marko. 2022. *A Primer on Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLSSEM)* Thousand Oaks, CA: Sage Publishing.

- Haryoto. 2000. *Teknologi Tepat Guna Tempe Benguk*. Yogyakarta: *Kanisius*. Hal: 12-19.
- Husna 2024. Strategi Pengembangan Produk Teh Hijau di PT Mitra Kerinci dengan Metode Integrasi PLS-SEM, BMC, QFD, dan AHP. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Indrawan R, Yaniawati P. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran untuk Manajemen, Pembangunan, dan Pendidikan*. Bandung: Refika Aditama.
- IOP Conference Series: *Materials Science and Engineering*, 2018.
- Jesika. 2009. Pengaruh Konsentrasi Padatan Terlarut dan Pemanasan Terhadap Viskositas Produk Cair Pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2 (1), 45–52.
- Keller & Kotler. 2016. *Manajemen Pemasaran*, 12(30):97-100.
- Kementerian Pertanian. 2024. Statistik terkini: Total kebutuhan kedelai di Indonesia. [2024- Juni-23]; diambil dari https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Statistik_Terkini_Juni_2025.
- Kemp, SE, Hollowood, T., & Hort, J. 2019. *Evaluasi Sensorik: Buku Pegangan Praktis*. Oxford: *Wiley-Blackwell*.
- Kotler & Amstrong. 2014. *Manajemen Pemasaran Analisis, Perencanaan, Proses Keputusan*.
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran Jilid 1*, Erlangga, Jakarta.
- Kotler, Philip, & Keller, Kevin Lane. 2016. *Manajemen Pemasaran (edisi ke-15)*. *Pearson Education Limited*.
- Kristianto, A., Haryono, T., & Suryani, T. 2012. Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Produk

Menggunakan Metode Customer Satisfaction Index (CSI)
Jurnal Teknik Industri, 13 (2), 95–102. Universitas Sebelas
Maret.

Ladiba, W. A. 2024. Inovasi Produk Rendang Tempe Berbahan
Baku Koro Pedang. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian.
Universitas Andalas. 155 hal.

Lichtenstein, DR, Ridgway, NM, & Netemeyer, RG 2017. Persepsi
Harga dan Perilaku Belanja Konsumen. *Jurnal Riset
Pemasaran*, 30(2), 234–245.

Ma'rifat, Muh Ilham. "Pemanfaatan Koro Pedang sebagai Dasar
Pembuatan Tempe dengan Penambahan Kosentrasi Bahan
Isi dari Jagung dan Bekatul yang Berbeda. 2014.

Mankiw, N. G. 2014. *Principles of Economics, 7th Edition.*
Cengage Learning.

Meilgaard, M., Civille, GV, & Carr, BT. (2006). Teknik Evaluasi
Sensorik (edisi ke-4). *Boca Raton: CRC Press*.

Nafi' A. 2005. Tepung Kaya Protein (*protein rich flour*) Dari
Beberapa Jenis Koro; Kajian Ekstraksi dan Modifikasi
Asam. [*Thesis*]. Universitas Brawijaya, Malang.

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.

Nasution, M. N. 2005. Manajemen Mutu Terpadu (*Total Quality
Management*) Edisi kedua. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Ningrumsari, A. 2024 Perubahan Viskositas dan Karna Kecap Asin
Akibat Variasi Waktu Pemasakan dan Konsentrasi Gula
Reduksi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 19
(1), 33–41.

- Nout, MJR, & Aidoo 2010. Makanan Fermentasi Jamur Asia. Dalam JP Tamang & K. Kailasapathy Eds. *Makanan dan Minuman Fermentasi* (hlm. 29–58). Boca Raton, FL: Press.
- WHO 2012. Sodium intake for adults and children. *Geneva: World Health Organization*.
- 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
- 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
- Priyono, & Sunaryo. 2013. Analisis Jalur Dengan Metode Partial Least Square. Surabaya: *Penerbit Zifatama Publisher*.
- 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."
- Rushariandi, R., Hidayat, N., & Wijana, S. 2023. Pengaruh Komposisi Protein dan Karbohidrat Terhadap Pembentukan Senyawa Terlarut dan Sifat Fisik Produk Fermentasi Cair. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34 (1), 45–54.
- 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*.

- Sanchez, G. 2013. PLS path modeling with R. Berkeley: *Trowchez Editions*. 383 hlm
- Santoso, Singgih. 2016. Panduan Lengkap SPSS Versi 23. Jakarta: *Elex Media Komputindo*.
- Sari, D. P., Rahmawati, dan Rusmiyanto, E. 2019. Deteksi Dan Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Hasil Isolasi Dari Minumn Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*, 3(1):29–35
- Sarwono, Jonatan, & Narimawati, Umi. 2015. Skripsi, Tesis, dan Disertasi dengan *Partial Least Square SEM* (PLS-SEM). Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sasongko, P. 2009. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst.*) melalui Proses Fermentasi Menggunakan Kapang *Mucor sp.* *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(3), 205–215.
- Setiani, D., Pratama, RA, & Hidayat, N. 2024. Karakteristik Fisikokimia Kecap Kedelai Fermentasi Alami Yang Diproduksi di Jawa Tengah. *Jurnal Internasional Sains, Teknik, dan Teknologi Informasi Tingkat Lanjut*, 14 (1), 112–119
- Setiani, D., Prasetyo, E., & Rahmawati, F. 2024. Pengaruh Lama Fermentasi dan Pemasakan Terhadap Sifat Fisikokimia Kecap Hasil Fermentasi Alami. *Jurnal Internasional Tentang Sains Lanjutan, Teknik dan Teknologi Informasi*, 14 (2), 520.
- Silayoi, Pinya, & Speece, Mark. 2007. Pentingnya Atribut Kemasan: Pendekatan Analisis Konjoin. *Jurnal Pemasaran Eropa*, 41 (11/12), 1495–1517.
- Sofian, Siregar. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif Dilengkapi dengan Perbandingan Perhitungan Manual & SPSS. Jakarta.

- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Administrasi: Dilengkapi dengan Metode R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyanto, Bagus Setyawan and Rosiana Ulfa 2022. Analisis Kandungan Protein Dan Organoleptik Tempe Dengan Media Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(3), 25–45.
- Susanti, Irma, Fitri Hasanah, Nobel Chrstian Siregar, and Dadang Supriatna 2013. "Potensi Kacang Koro Pedang (*Canvallia 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 Banjar sengon, 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), 36–43.
- Utami, E. 2016. Pendekatan Model Kano pada Quality Function Deployment untuk Perbaikan Kualitas Kegiatan Belajar Mengajar. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(2), 187–195.
- Varian, H. R. 1992. *Microeconomic Analysis* 3rd ed. New York: W.W. Norton dan Company
- Vira, R. A., Suryani, N., & Sulastri, A. 2024. Pengaruh Fermentasi Terhadap Profil Nutrisi Kecap. *Jurnal Ilmu Pangan*, 5(2), 10-15.
- Wahyuningsih, S. B., & Saddewisasi, W. 2013. Pemanfaatan Koro Pedang Pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya. 7(2), 1–10.

- Wibowo, S. 2018. Pengaruh Kelengkapan Informasi Label Pangan Terhadap Kepercayaan dan Minat Beli Konsumen. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis* , 15 (2), 120–129.
- 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
- Widyaningsih, Y., Aditiawati, P., & Sadeli, J. 2015. Comparison of Physicochemical Properties Between Commercial and Traditional Soy Sauce Produced by small-scale Industries in Indonesia. *International Journal of Food Science and Technology*, 50(5), 1200–1208
- Widyaningsih, TD, Nugrahini, NIP, & Sari, DP 2015. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Mutu Kecap Asin Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26 (2), 152–159
- Wijaya, T. 2019. Manajemen Kualitas Jasa B. Sarwiji. *PT Ideks*.
- Winarno, FG 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: *Gramedia Pustaka Utama*.
- Zeithaml, Valarie A. (1988). Persepsi Konsumen Tentang Harga, Kualitas, dan Nilai: Model sarana-tujuan dan sintesis bukti. *Jurnal Pemasaran*, 52 (3), 2–22.