

**PENGEMBANGAN PRODUK MIE SAYUR
PADA PRODUSEN MIE SAYUR SEHAT MALANG**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Mencapai Derajat Sarjana Manajemen



Oleh:

Fanza Surya Prasetia

202010160311389

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG**

2024

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN PRODUK MIE SAYUR
PADA PRODUSEN MIE SAYUR SEHAT MALANG**

Oleh:

Fanza Surya Prasctia

202010160311389

Malang, 03 Oktober 2024

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I



Baroya Mila Shanty, S.E., MM.

Pembimbing II



Kenny Roz S.Kom., MM

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN PRODUK MIE SAYUR
PADA PRODUSEN MIE SAYUR SEHAT MALANG**

Oleh :


Fanza Surya Prasetia

202010160311389

Diterima dan disetujui
pada tanggal 19 Oktober 2024


Pembimbing I,

Pembimbing II,


Baroya Mila Shanty, S.E., M.M.


Kenny Roz, S.Kom., M.M.


Prof. Dr. Idah Zuhroh, M.M.


Dr. Nurul Asfiah, M.M.

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

**PENGEMBANGAN PRODUK MIÉ SAYUR
PADA PRODUSEN MIÉ SAYUR SEHAT MALANG**

Yang disiapkan dan disusun oleh :

Nama : **Fanza Surya Prasetya**

NIM : **202010160311389**

Jurusan : **Manajemen**

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal 19 Oktober 2024 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh gelar Sarjana Manajemen pada Universitas Muhammadiyah Malang.

Susunan Tim Penguji:

Pembimbing I : **Baroya Mila Shanty, S.E., M.M.**

Pembimbing II : **Kenny Roz, S.Kom, M.M.**

Penguji I : **Dr. Fien Zulfikarijah, M.M.**

Penguji II : **Dr. Yulist Rima Fiandari, S.P., M.M.**

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, dan Ketua Program Studi,

Prof. Dr. Idah Zuhroh, M.M.

Dr. Nurul Asfiah, M.M.



1.

2.

3.

4.

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Fanza Surya Prasetia
NIM : 202010160311389
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Manajemen
Surel : fanzasurya04@gmail.com

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah asli dan benar-benar hasil karya sendiri, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan hasil karya orang lain dengan mengatasnamakan saya, serta bukan merupakan hasil penjiplakan (*plagiarism*) dari hasil karya orang lain.
2. Karya dan pendapat orang lain yang dijadikan sebagai bahan rujukan (referensi) dalam skripsi ini, secara tertulis dan secara jelas dicantumkan sebagai bahan/sumber acuan dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan di daftar pustaka sesuai dengan ketentuan penulisan ilmiah yang berlaku.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademis dan sanksi-sanksi lainnya yang sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Malang, 30 Oktober 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Fanza Surya Prasetia

PENGEMBANGAN PRODUK MIE SAYUR PADA PRODUSEN MIE SAYUR SEHAT MALANG

Fanza Surya Prasetya¹, Baroya Mila Shanty², Kenny Roz³

Manajemen, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia

Jl. Raya Tlogomas No.246 Malang

E-mail: fanzasurya04@gmail.com

Abstrak

Produsen Mie Sayur Sehat Malang merupakan usaha UMKM yang ada di Kota Malang. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk mie sayur pada Produsen Mie Sayur Sehat Malang dengan menggunakan metode Quality Function Deployment (QFD) dan Tahapan Pengembangan Produk yang sesuai dengan kebutuhan serta keinginan konsumen. Dalam era perkembangan industri yang pesat, perusahaan dituntut untuk berinovasi dan meningkatkan kualitas produk agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Mie instan yang ditawarkan oleh Produsen Mie Sayur Sehat Malang mengalami tantangan dalam hal kualitas, terutama pada warna, yang mempengaruhi kepuasan konsumen. Melalui analisis kepuasan pelanggan dan atribut kebutuhan konsumen, ditemukan bahwa perbaikan pada kualitas warna mie sangat diperlukan. Metode QFD digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan konsumen menjadi karakteristik teknis produk. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 19 atribut kebutuhan dan keinginan konsumen dengan prioritas atribut yaitu penambahan kadar bahan baku sayur dan buah berkualitas tinggi menjadi prioritas utama dalam pengembangan produk ini. Penelitian ini juga menguji tiga sampel produk mie sayur sawi dengan takaran bahan baku yang berbeda yaitu sampel 1 dengan 2 kg sawi hijau, sampel 2 dengan 3 kg sawi hijau, dan sampel 3 dengan 5 kg sawi hijau melalui eksperimen. Hasil menunjukkan pada sampel 3 dengan 5 kg sawi hijau paling optimal dalam memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen. Saran yang diberikan kepada perusahaan adalah melakukan perbaikan pada formula pengembangan produk mie sayur sawi dan memanfaatkan hasil eksperimen ini untuk memperbaiki produk mie sayur yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen.

Kata Kunci: Pengembangan Produk, Produsen Mie Sayur Sehat, *Quality Function Deployment*, Kepuasan Pelanggan, Inovasi Produk.

PENGEMBANGAN PRODUK MIE SAYUR PADA PRODUSEN MIE SAYUR SEHAT MALANG

Fanza Surya Prasetia¹, Baroya Mila Shanty², Kenny Roz³

Manajemen, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia

Jl. Raya Tlogomas No.246 Malang

E-mail: fanzasurya04@gmail.com

Abstract

The Healthy Vegetable Noodle Producer in Malang is a micro, small, and medium-sized enterprise (UMKM) located in Malang City. This study aims to develop vegetable noodle products at the Healthy Vegetable Noodle Producer in Malang using the Quality Function Deployment (QFD) method and Product Development Stages that align with consumer needs and desires. In an era of rapid industrial development, companies are required to innovate and enhance product quality to meet consumer demands. The instant noodles offered by the Healthy Vegetable Noodle Producer face challenges regarding quality, particularly in color, which affects consumer satisfaction. Through customer satisfaction analysis and consumer needs attributes, it was found that improvements in noodle color quality are essential. The QFD method is employed to translate consumer needs into technical product characteristics. The research results indicate that there are 19 attributes of consumer needs and desires, with the priority attribute being the addition of high-quality vegetable and fruit ingredients as the main priority in this product development. This study also tested three samples of vegetable noodles with different amounts of ingredients: sample 1 with 2 kg of green mustard, sample 2 with 3 kg of green mustard, and sample 3 with 5 kg of green mustard through experimentation. The results showed that sample 3, with 5 kg of green mustard, was the most optimal in meeting consumer wants and needs. Recommendations provided to the company include making improvements to the formulation of the vegetable noodle product and utilizing the results of this experiment to enhance the vegetable noodle products in line with consumer needs and desires.

Keywords: *Product Development, Healthy Vegetable Noodle Producer, Quality Function Deployment, Customer Satisfaction, Product Innovation.*

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim

Assalamualaikum warohmatullahi wabarokatuh

Puji syukur yang teramat mendalam saya ucapkan kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala Maha yang telah memberikan kasih, hidayah, rahmat dan tafiqNya, sehingga penyusunan skripsi yang berjudul “Pengembangan Produk Mie Sayur Pada Produsen Mie Sayur Sehat Malang” dapat terselesaikan dengan kurun waktu yang direncanakan.

Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari banyak kekurangan dan keterbatasan, namun banyak pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis sehingga kekurangan dan keterbatasan tersebut dapat diatasi. Sebagai ucapan syukur, dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Nazaruddin Malik, M.Si selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Malang.
2. Prof. Dr. Idah Zuhro, M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Malang
3. Dr. Nurul Asfiyah, MM. selaku Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Malang.

4. Dr. Rizki Febriani S.E., MM selaku dosen wali Manajemen N Universitas Muhammadiyah Malang.
5. Ibu Baroya Mila Shanty, S.E., MM selaku dosen pembimbing pertama yang bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, saran, dan motivasi sehingga penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
6. Bapak Kenny Roz S.Kom., MM selaku dosen pembimbing kedua yang telah berbaik hati memberikan waktu, arahan, dan bimbingan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
7. Produsen Mie Sayur Sehat Malang selaku perusahaan yang telah memberikan izin dan informasi terkait penelitian ini sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan.
8. Kepada Bapak, Ibu dan Bunda saya tercinta Anik Agustin, Suryono, dan Lindawati serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan doa, dukungan, dan fasilitas, materil dan non materil serta kasih sayang yang luar biasa sehingga terselesaikan skripsi ini.
9. Kepada para sahabat saya Allya Nur Laily, Vindi Aini, Karisma Tria, dan Maziyatul Hidayah yang telah membantu dan memberi motivasi dalam penyelesaian tugas akhir ini.
10. Teman-teman kelas Konsentrasi Operasional yang selalu kompak dan saling menyemangati selama perkuliahan berlangsung.

11. Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Kepada mereka semua, ungkapan terima kasih dan do'a tulus yang hanya dapat saya berikan. Semoga Allah Subhanahu Wa Ta'ala membalas kebaikan mereka dengan kebaikan yang berlipat ganda. Amin Ya Rabbal Alamin. Akhirnya dengan segala keterbatasan dan kekurangan, dipersembahkan karya tulis ini kepada siapa pun yang membutuhkannya. Segala kritik maupun saran yang bersifat konstruktif sangat penulis harapkan untuk menyempurnakan karya-karya saya selanjutnya. Terima Kasih *Wassalamualaikum Warohmatullahi Wabarokatuh.*



Malang, 03 Oktober 2024
Penulis,

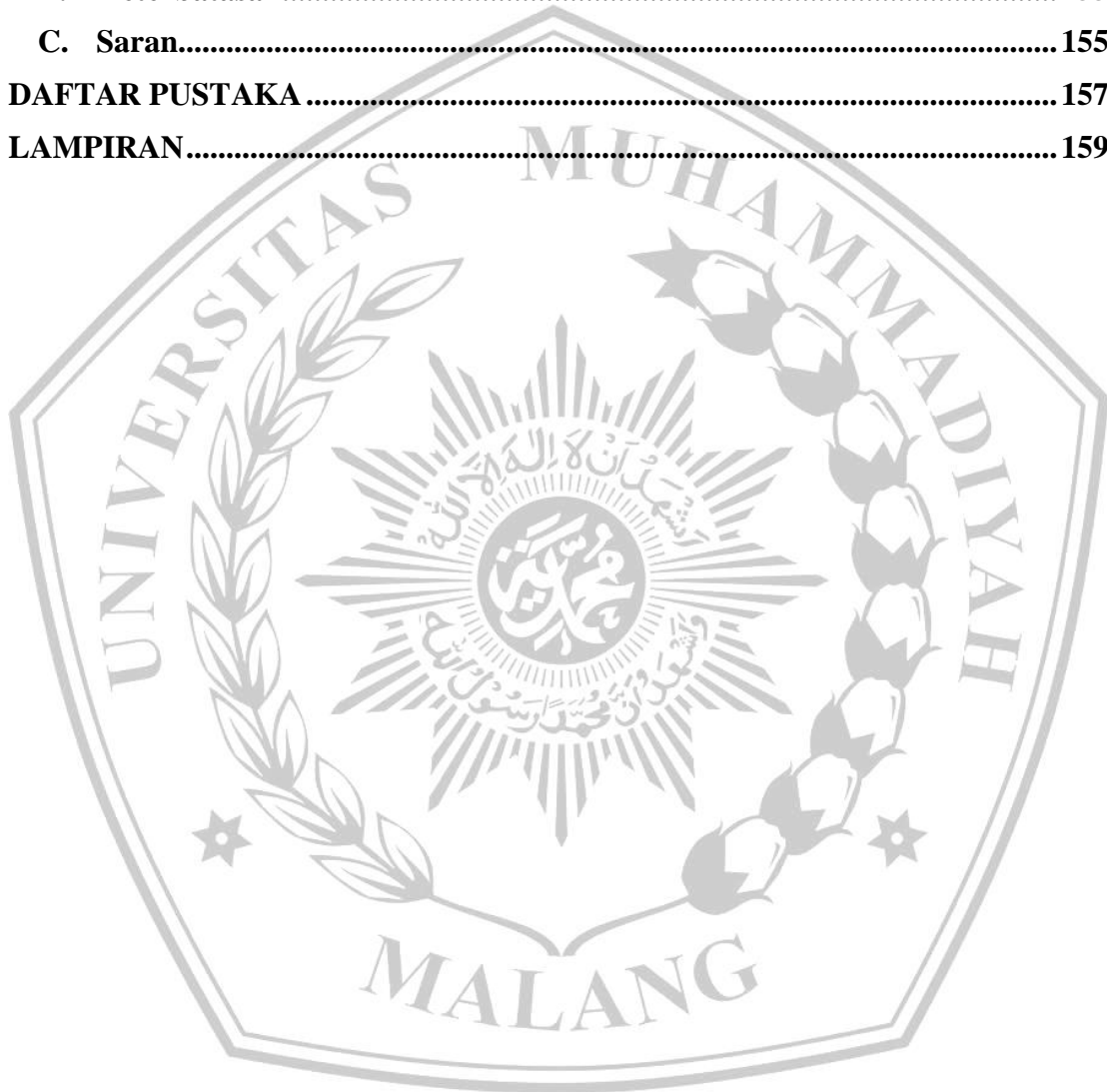
Fanza Surya Prasetya

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| LEMBAR PERSETUJUAN | ii |
| Abstrak | v |
| Abstract | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar belakang Masalah | 1 |
| B. Perumusan Masalah | 6 |
| C. Batasan Penelitian | 7 |
| D. Tujuan Penelitian | 8 |
| E. Manfaat Penelitian | 8 |
| 1. Secara Praktis | 8 |
| 2. Secara Teoritis | 9 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 10 |
| A. Landasan Teori | 10 |
| 1. Produk..... | 10 |
| 2. Tingkatan Produk | 11 |
| 3. Pengembangan Produk | 15 |
| 4. Metode Pengembangan Produk | 17 |
| B. Hasil Penelitian Terdahulu | 18 |
| C. Kerangka Pikir | 23 |
| D. Definisi Operasional Variabel | 26 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 33 |
| A. Quality Function Deployment (QFD) | 33 |
| B. Tahapan Pengembangan Produk | 40 |
| C. Lokasi Penelitian | 43 |
| D. Jenis Penelitian | 44 |
| E. Jenis dan Sumber Data | 44 |

| | |
|--|------------|
| 1. Data Primer..... | 44 |
| 2. Data Sekunder..... | 44 |
| F. Populasi..... | 45 |
| G. Sampel..... | 45 |
| H. Sampling..... | 45 |
| I. Teknik Pengumpulan Data | 46 |
| 1. Wawancara | 46 |
| 2. Kuisioner | 47 |
| 3. Observasi | 48 |
| J. Teknik Pengukuran Data | 48 |
| K. Pengujian Instrumen | 50 |
| 1. Uji Validitas Data | 50 |
| 2. Uji Reliabilitas..... | 51 |
| L. Metode Analisis Data | 52 |
| 1. Quality Function Deployment (QFD)..... | 53 |
| 2. Tahapan Pengembangan Produk..... | 65 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN..... | 69 |
| A. Gambaran Umum Perusahaan | 69 |
| 2. Visi dan Misi | 70 |
| 3. Struktur Organisasi | 72 |
| B. Aspek Manajemen Operasional Perusahaan | 79 |
| 1. Pengembangan Produk dan Jasa..... | 79 |
| 2. Pengendalian Kualitas | 80 |
| 3. Proses dan Kapasitas | 81 |
| 4. Strategi Lokasi..... | 84 |
| 5. Strategi Tata Letak..... | 85 |
| 6. Sumber Daya Manusia..... | 87 |
| 7. Manajemen Rantai Pasok | 89 |
| 8. Persediaan..... | 91 |
| 9. Penjadwalan..... | 92 |
| 10. Pemeliharaan | 93 |
| C. Distribusi Jawaban Responden..... | 93 |
| D. Deskripsi Data | 100 |
| E. Uji Instrumen Penelitian | 101 |
| 1. Uji Validitas Data | 101 |
| 2. Uji Reabilitas Data..... | 105 |

| | |
|-------------------------------------|------------|
| F. Hasil Analisis Data | 106 |
| G. Pembahasan | 149 |
| BAB V PENUTUP | 154 |
| A. Kesimpulan | 154 |
| B. Keterbatasan | 155 |
| C. Saran | 155 |
| DAFTAR PUSTAKA | 157 |
| LAMPIRAN | 159 |



DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|-----|
| Gambar 2. 1 Lima tingkatan produk | 12 |
| Gambar 2. 4 Kerangka Pikir..... | 24 |
| Gambar 2. 2 Tahapan-Tahapan Quality function Deployment (QFD) | 34 |
| Gambar 2. 3 House Of Quality (HOQ) | 39 |
| Gambar 3. 1 <i>House of Quality</i> (HOQ) | 65 |
| Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Produsen Mie Sayur Sehat Malang | 73 |
| Gambar 4. 2 Proses produksi Produsen Mie Sayur Sehat Malang..... | 81 |
| Gambar 4. 3 Tata letak produksi Produsen Mie Sayur Sehat Malang | 86 |
| Gambar 4. 4 Rantai Pasok Produsen Mie Sayur Sehat Malang | 90 |
| Gambar 4. 5 Gambar Hubungan, Simbol, dan Skala Hubungan | 130 |
| Gambar 4. 6 Matrik Hubungan (Relationship) dan Respon Teknisnya..... | 130 |
| Gambar 4. 7 Gambar Hubungan, Simbol, dan Skala Hubungan | 134 |
| Gambar 4. 8 Matrik Korelasi (Correlation) dan Respon Teknisnya..... | 135 |
| Gambar 4. 9 Perhitungan Nilai Prioritas, Nilai Kontribusi Dan Urutan Prioritas Respon Teknis..... | 137 |



DAFTAR TABEL

| | |
|---|-----|
| Tabel 1. 1 Tingkat Kepuasan pada Produsen Mie Sayur Sehat Malang | 5 |
| Tabel 2. 1 Hasil Penelitian terdahulu | 18 |
| Tabel 2. 2 Definisi Operasional Variabel..... | 26 |
| Tabel 3. 1 Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen | 54 |
| Tabel 3. 2 Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen | 55 |
| Tabel 3. 3 Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen | 56 |
| Tabel 3. 4 Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen | 57 |
| Tabel 3. 5 Perbandingan Nilai TKP Produsen Mie Sayur Sehat Malang dan Mie Lemonilo..... | 57 |
| Tabel 3. 6 Target (<i>Goal</i>) Produsen Mie Sayur Sehat Malang..... | 58 |
| Tabel 3. 7 Improvement Ratio (IR) Produsen Mie Sayur Sehat Malang..... | 59 |
| Tabel 3. 8 Poin Penjualan (Sales Point)..... | 60 |
| Tabel 3. 9 <i>Raw Weight</i> (RW)..... | 61 |
| Tabel 3. 10 Normalized <i>Raw Weight</i> (RW)..... | 62 |
| Tabel 3. 11 Respon Teknis..... | 62 |
| Tabel 3. 12 Simbol, Nilai, dan Keterangan Hubungan Matrik <i>Relationship</i> | 63 |
| Tabel 3. 13 Simbol, Nilai, dan Keterangan Hubungan Matrik <i>Correlation</i> | 63 |
| Tabel 3. 14 Prioritas Respon Teknis | 64 |
| Tabel 4. 1 Pengembangan Produk..... | 79 |
| Tabel 4. 2 Kapasitas Mesin Produsen Mie Sayur Sehat Malang | 84 |
| Tabel 4. 3 Jumlah Karyawan Berdasarkan Divisi atau Tugas dan Tanggung Jawabnya..... | 88 |
| Tabel 4. 4 Penjadwalan Produsen Mie Sayur Sehat Malang | 92 |
| Tabel 4. 5 Karakteristik Responden berdasarkan Usia | 94 |
| Tabel 4. 6 Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin..... | 95 |
| Tabel 4. 7 Jawaban Responden Berdasarkan Pengalaman Mengonsumsi Mie Sayur Sehat..... | 96 |
| Tabel 4. 8 Jawaban Responden Berdasarkan Frekuensi Pembelian Mie Sayur Sehat | 97 |
| Tabel 4. 9 Jawaban Responden Berdasarkan Kualitas Sayur dan Buah yang Digunakan Pada Mie Sayur Sehat | 98 |
| Tabel 4. 10 Jawaban Responden Berdasarkan Varian Rasa yang Disukai Pada Mie Sayur Sehat..... | 99 |
| Tabel 4. 11 Jawaban Responden Berdasarkan Alternatif Pembelian Jika Tidak Ada Mie Sayur Sehat Malang..... | 100 |
| Tabel 4. 12 Uji Validitas Atribut Kepentingan dan Kebutuhan Konsumen | 103 |
| Tabel 4. 13 Uji Reliabilitas Atribut Kepentingan dan Kebutuhan Konsumen..... | 105 |
| Tabel 4. 14 Identifikasi Atribut Produk Kebutuhan Konsumen | 106 |
| Tabel 4. 15 Tingkat Kepentingan Konsumen (TKK) Berdasarkan Atribut Produk . | 108 |
| Tabel 4. 16 Tingkat Kepuasan Pelanggan Mie Sayur Sehat pada Produsen Mie Sayur Sehat Malang (TKP) | 110 |

| | |
|---|-----|
| Tabel 4. 17 Tingkat Kepuasan Pelanggan Mie Lemonilo (TKP) Berdasarkan Atribut Produk..... | 112 |
| Tabel 4. 18 Perbandingan Tingkat Kepuasan Pelanggan dengan Mie Lemonilo Berdasarkan Atribut Produk | 113 |
| Tabel 4. 19 Nilai Target (Goal) Mie Sayur Sehat pada Produsen Mie Sayur Sehat Malang Berdasarkan Atribut Produk | 115 |
| Tabel 4. 20 Nilai Atribut Improvement Ratio (IR) pada Atribut Produk dengan Keputusan Perbaikan..... | 116 |
| Tabel 4. 21 Nilai Atribut Improvement Ratio (IR) pada Atribut Produk dengan Keputusan Tidak Perlu Perbaikan..... | 118 |
| Tabel 4. 22 Atribut dengan nilai penjualan kuat | 119 |
| Tabel 4. 23 Atribut dengan Nilai penjualan Sedang | 120 |
| Tabel 4. 24 Atribut Tanpa Nilai Penjualan | 121 |
| Tabel 4. 25 Perhitungan Nilai Raw Weight pada Atribut Produk..... | 122 |
| Tabel 4. 26 Perhitungan Nilai Normalized Raw Weight pada Atribut Produk..... | 124 |
| Tabel 4. 27 Respon Teknis Atribut Produk..... | 126 |
| Tabel 4. 28 Respon Teknis dalam Mengembangkan Mie Sayur | 138 |
| Tabel 4. 29 Komposisi Bahan Baku Mie Sayur..... | 140 |
| Tabel 4. 30 Perbandingan Sampel Uji Coba Menggunakan Komposisi Bahan Baku yang Sama Dengan Jumlah yang Berbeda..... | 142 |
| Tabel 4. 31 Sampel Uji Coba..... | 144 |
| Tabel 4. 32 Kesimpulan Sampel Analisis Biaya yang Sesuai Dengan Keinginan Konsumen..... | 145 |
| Tabel 4. 33 Kesimpulan Sampel Uji Coba Berdasarkan Pendapat Konsumen..... | 146 |
| Tabel 4. 34 Kesimpulan Sampel Terbaik Berdasarkan Kriteria yang telah ditetapkan..... | 148 |

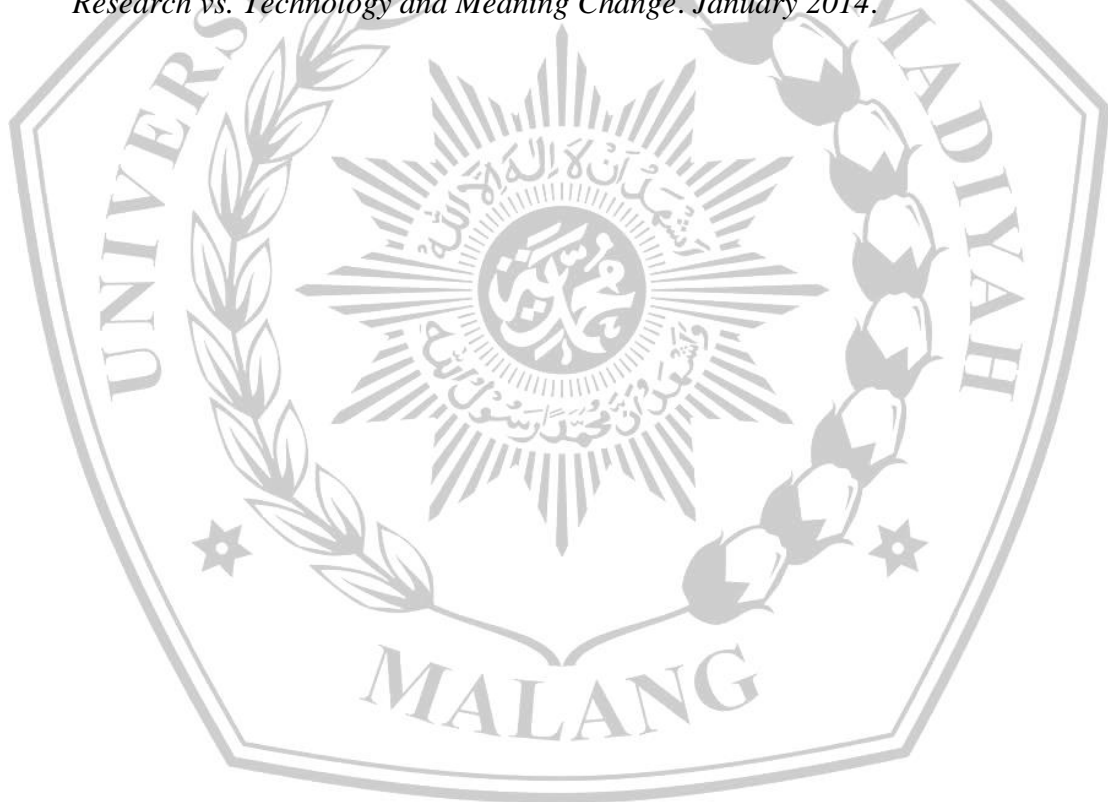
DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|-----|
| Lampiran 1. kuesioner Penelitian Tingkat Kepentingan Konsumen, Tingkat kepuasan mie sayur pada Produsen Mie Sayur Sehat Malang dan Mie Lemonilo..... | 159 |
| Lampiran 2. Hasil Jawaban Responden Tingkat Kepentingan Konsumen berdasarkan 5 Tingkatan Produk (Core Benefit, Basic Product, Expected Product, Augmented Product, Potential Product) | 175 |
| Lampiran 3. Hasil Jawaban Responden Tingkat Kepuasan Pelanggan Mie Sayur Sehat pada Produsen Mie Sayur Sehat Malang berdasarkan 5 Tingkatan Produk (Core Benefit, Basic Product, Expected Product, Augmented Product, Potential Product) | 177 |
| Lampiran 4. Hasil Jawaban Responden Tingkat Kepuasan Pelanggan Mie Lemonilo pada Produsen Mie Sayur Sehat Malang berdasarkan 5 Tingkatan Produk (Core Benefit, Basic Product, Expected Product, Augmented Product, Potential Product) | 179 |
| Lampiran 5. Uji Validitas Data | 181 |
| Lampiran 6. Uji Reliabilitas Data | 182 |
| Lampiran 7. Perhitungan <i>Improvement Ratio</i> (IR) | 183 |
| Lampiran 8. Perhitungan Poin Penjualan (<i>Sales Point</i>) | 184 |
| Lampiran 9. <i>House Of Quality</i> (HOQ) | 185 |
| Lampiran 10. Umpan Balik Konsumen terhadap hasil pengembangan produk..... | 186 |
| Lampiran 11. Dokumentasi Penyebaran Kuesioener | 187 |
| Lampiran 12. Dokumentasi Eksperimen Pengembangan Produk..... | 197 |

DAFTAR PUSTAKA

- Heizer, J., & Render, B. (2015). Manajemen operasi (Edisi 10). Salemba Empat.
- Indriantoro, N., & Supomo, B. (2009). Metodologi penelitian bisnis untuk akuntansi & manajemen (Edisi 1, Cetakan ke-2).
- Kotler, P., & Keller, K. L., (2016). Manajemen pemasaran (Edisi 12, Jilid 1 & 2).
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2017). Manajemen pemasaran (Edisi 1)
- Sugiyono. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif R&D.
- Trott, P. (2017). *Innovation management and new product development*.
- Alhogbi, B. G., Arbogast, M., Labrecque, M. F., Pulcini, E., Santos, Guyon, M., Sante, E. T., Merle, I., Duault-Atlani, L., Anthropologie, U. N. E., ... Du, Q. (2018).
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 4(2), 109–116.
- Damiati, & Suriani, M. (2021). Development of bit fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1).
- Dewi, I. A., Lestari, E. R., & Rahayu, D. F. A. (2021). Product development of sweet potato dry noodle using Quality Function Deployment (QFD). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1).
- Ficalora dan Cohen. (2013). Quality Function Deployment and Six Sigma. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Fitria, L. (2021). Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Farmasi Tinctura*, 3(1), 1–6.
- Isharyani, M. E., Wijaya, Y., & Sitania, F. D. (2019). Quality characteristic determination of red dragon fruit noodle with Kano Model and QFD Method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 335(1).
- Jannah, N. I., & Chayati, I. (2021). Pengembangan Mie Ayam Wortel Dengan Substitusi Tepung Pati Garut Sebagai Hidangan Sepinggian Untuk Mendukung Peningkatan Wisata Kuliner Berbasis Pangan Lokal Tripolo. 16(1).
- Kurniawan, T., Ishak, R. P., & Widi Rangan, A. G. (2022). Product Innovation Of Noodles With Water Lentil Ingredients. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(3), 139.
- Layli, N. S. (2021). Pengembangan Produk Lasagna Dengan Substitusi Tepung Ganyong Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PRODUK MIE KERING UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Ghozali, I. (2018). Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Pogram IBM SPSS Edisi Sembilan. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro
- Nero, A., Rahmawan, A., Nurfadila, A. R., Pertanian, T. I., Sains, F., Teknologi, D.,

- & Gontor, U. D. (2023). Analisis Pengembangan Produk Mie Jagung Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd) Analysis Of Corn Noodle Product Development Using Quality Function Deployment (QFD) Method. *Sains Dan Teknologi*, 2(1), 285–291.
- Siti Fatimah, N. A. (2021). Pengaruh Teknologi Informasi dan Inovasi Terhadap Kinerja Usaha Kecil dan Menengah (UKM)(Studi Pada UKM Berbasis Online di Kota Dumai). *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Suryaningrat, I.B Djumarti Ruriani, E., & Kurniawati, I. (2010). Aplikasi Metode Quality Function Deployment (Qfd) Untuk Peningkatan Kualitas Produk Mie Jagung. *Argotek*, 4(1), 8–17.
- Suryaningrat, I. B. (2016). Implementation of QFD in food supply chain management: A case of processed cassava product in Indonesia. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 6(3), 302–305.
- Donald A. Norman, R. V. (2015). *Incremental and Radical Innovation: Design Research vs. Technology and Meaning Change*. January 2014.



Ekonomi Umm

PENGEMBANGAN PRODUK MIE SAYUR SAWI PADA “PRODUSEN MIE SAYUR SEHAT MALANG”

 Fanza Surya Praselia
 MANAJEMEN PERIODE IV TAHUN 2024
 University of Muhammadiyah Malang

Document Details

Submission ID
trnoid::1:3031228291

Submission Date
Oct 5, 2024, 9:11 AM GMT+7

Download Date
Oct 5, 2024, 9:12 AM GMT+7

File Name
skah_Publikasi_Fanza_Surya_Praselia_2020-389_-_Fanza_Surya.docx



File Size
334.3 KB

19 Pages

5,147 Words

31,330 Characters

Top Sources

- 0%  Internet sources
 - 0%  Publications
 - 0%  Submitted works (Student Papers)
-