

**PENGEMBANGAN PRODUK KECAP MANIS  
PADA “PRODUSEN KECAP MALANG”**

**SKRIPSI**

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan  
Mencapai Derajat Sarjana Manajemen



Oleh:

**Mazyatul Hidayah**

**202010160311471**

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

**2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN PRODUK KECAP MANIS  
PADA PRODUSEN KECAP MALANG**

**Oleh:**

**Maziyatul Hidayah**

**202010160311406**

**Malang, 11 Juli 2024**

**Telah disetujui oleh:**

**Pembimbing I,**



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

**Pembimbing II,**



**Eka Kadharpa Utama Dewayani SE,MM.**

**SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN PRODUK KECAP MANIS  
PADA "PRODUSEN KECAP MALANG"**


Oleh :

**Mazyatul Hidayah**  
202010160311471


Diterima dan disetujui  
pada tanggal 19 Juli 2024


Pembimbing I,

Pembimbing II,

  
**Baroya Milla Shanty, S.E., M.M.**

  
**Eka Kadharpa Utama Dewayani, S.E., M.M.**

  
**Prof. Dr. Idah Zuhroh, M.M.**

  
**Dr. Nurul Asfiah, M.M.**



**LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN PRODUK KECAP MANIS  
PADA "PRODUSEN KECAP MALANG"**

Yang disiapkan dan disusun oleh :

Nama : Mazyatul Hidayah

NIM : 202010160311471

Jurusan : Manajemen

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal 19 Juli 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 : Eka Kadharpa Utama Dewayani, S.E., M.M.

Penguji I : Drs. Warsono, M.M.

Penguji II : Immanuel Mu'ammal, S.E., M.M.

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Ketua Program Studi,



Prof. Dr. Adah Zuhroh, M.M.

Dr. Nurul Asfiah, M.M.

- 
- 
- 
-

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Maziyatul Hidayah  
NIM : 202010160311471  
Program studi : Manajemen  
Surel : maziyatullhidayahhh@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, 11 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan,



METERAI  
TEMPEL  
E3369ALX291209354

(Maziyatul Hidayah)

## **PENGEMBANGAN PRODUK KECAP MANIS PADA PRODUSEN KECAP MALANG**

**Maziyatul Hidayah<sup>1</sup>, Baroya Mila Shanty<sup>2</sup>, Eka Kadharpa Utama Dewayani<sup>3</sup>**

Manajemen, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia

Jl. Raya Tlogomas No.246 Malang

E-mail: [maziyatullhidayahhh@gmail.com](mailto:maziyatullhidayahhh@gmail.com)

### **Abstrak**

Konsumen Produsen Kecap Malang mengeluhkan bahwa kecap manis yang diproduksi kurang manis, sehingga perlu dilakukan perbaikan. Produsen Kecap Malang merupakan sebuah industri kecil menengah di bidang makanan dan minuman dengan fokus pada produk bumbu masakan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk kecap manis yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) dan Tahapan Pengembangan Produk. Hasil penelitian dari hasil analisis QFD menunjukkan bahwa rasa manis kecap dengan respon teknis mencampurkan gula kelapa dengan gula pasir pada pembuatan kecap manis merupakan kebutuhan konsumen. Sedangkan dari hasil analisis Tahapan Pengembangan Produk menunjukkan bahwa sampel uji coba 3 dengan takaran gula kelapa dan gula pasir 4:8 merupakan kecap manis yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Saran yang diberikan kepada Produsen Kecap Malang adalah untuk melakukan perbaikan-perbaikan pada atribut produknya sesuai dengan respon Teknis yang sudah ditentukan dan dapat mengikuti setiap Langkah proses pengembangan berdasarkan eksperimen pengembangan produk.

**Kata Kunci:** *Quality Function Deployment* (QFD), Tahapan Pengembangan Produk, Bumbu Masakan

## PENGEMBANGAN PRODUK KECAP MANIS PADA PRODUSEN KECAP MALANG

**Maziyatul Hidayah<sup>1</sup>, Baroya Mila Shanty<sup>2</sup>, Eka Kadharpa Utama Dewayani<sup>3</sup>**

Manajemen, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia

Jl. Raya Tlogomas No.246 Malang

E-mail: [maziyatullhidayahhh@gmail.com](mailto:maziyatullhidayahhh@gmail.com)

### **Abstract**

*Consumers of Malang Soy Sauce Producers complained that the sweet soy sauce produced was not sweet enough, so improvements needed to be made. Malang soy sauce producer is a small to medium-sized industry in the food and beverage sector, focusing on seasoning products. The goal of this study is to develop a sweet soy sauce product that meets the needs and preferences of consumers. The research was conducted using the Quality Function Deployment (QFD) method and the Product Development Stages. The results from the QFD analysis showed that the sweetness of the soy sauce, achieved by mixing coconut sugar and granulated sugar, is a consumer requirement. Meanwhile, the Product Development Stages analysis indicated that the third trial sample, with a ratio of 4:8 for coconut sugar and granulated sugar, produced a sweet soy sauce that meets consumer needs and preferences. The recommendation for soy sauce Malang is to improvements to their product attributes in accordance with the technical response that has been determined and to be able to follow each step of the development process based on product development experiments.*

**Keywords:** *Quality Function Deployment (QFD), Product Development Stages, Cooking Seasonings*

## 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 Kecap Manis Pada Produsen Kecap 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 Asfiah, 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 Eka Kadharpa Utama Dewayani SE,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 Kecap Malang selaku perusahaan yang telah memberikan izin dan informasi terkait penelitian ini sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan.



8. Kepada Bapak dan Ibu saya tercinta Umaisaroh dan Ngariyono, 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 Alief Nauvaldy Mashuri, Frisca Aulivya, Dhea Citra Fitriantika, Fanza Surya Prasetya, M. Fajar Arifianto dan Azzahra Salsabila Nur Hani 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, 11 Juli 2024  
Penulis,

Maziyatul Hidayah

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
A. Landasan Teori .....	8
1. Produk .....	8
2. Tingkatan Produk .....	8
3. Pengembangan Produk.....	11
4. Metode dalam Pengembangan Produk .....	12
5. <i>Quality Function Deployment (QFD)</i> .....	13
6. Tahapan Pengembangan Produk .....	19
B. Penelitian Terdahulu .....	22
C. Kerangka Pikir.....	27
D. Definisi Operasional Variabel .....	29
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>33</b>
A. Lokasi Penelitian .....	33
B. Jenis Penelitian .....	33
C. Jenis dan Sumber Data .....	34

1. Data Primer .....	34
2. Data Sekunder .....	34
D. Populasi .....	34
E. Sampel.....	34
F. Teknik Sampling .....	35
G. Teknik Pengumpulan Data .....	36
1. Wawancara.....	36
2. Kuesioner .....	36
3. Observasi.....	37
4. Dokumentasi.....	37
H. Teknik Pengukuran Data.....	37
I. Pengujian Instrumen.....	39
1. Uji Validitas Data.....	39
2. Uji Reliabilitas Data.....	41
J. Metode Analisis Data .....	42
1. <i>Quality Function Deployment</i> (QFD) .....	43
2. Tahapan Pengembangan Produk .....	52
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>56</b>
A. Gambaran Umum Perusahaan.....	56
1. Profil Singkat dan Sejarah Perusahaan.....	56
2. Visi dan Misi .....	57
3. Struktur Organisasi.....	58
B. Aspek Manajemen Operasional Perusahaan .....	65
1. Pengembangan Produk dan Jasa .....	65
2. Pengendalian Kualitas .....	66
3. Proses dan Kapasitas .....	67
4. Strategi Lokasi.....	71
5. Strategi Tata Letak .....	72
6. Sumber Daya Manusia .....	74
7. Manajemen Rantai Pasok .....	76
8. Persediaan.....	77

9. Penjadwalan .....	78
10. Pemeliharaan .....	79
C. Distribusi Jawaban Responden.....	80
D. Deskripsi Data .....	86
E. Uji Instrumen Penelitian.....	87
F. Hasil Analisis Data.....	91
G. Pembahasan.....	137
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>142</b>
A. Kesimpulan.....	142
B. Keterbatasan .....	143
C. Saran.....	143
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>145</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>148</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Lima Tingkatan Produk.....	9
Gambar 2.2 Tahapan-Tahapan Quality function Deployment (QFD) .....	14
Gambar 2.3 House Of Quality (HOQ) .....	19
Gambar 2.4 Kerangka Pikir.....	27
Gambar 3.1 <i>House of Quality</i> (HOQ) .....	52
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Produsen Kecap Malang .....	59
Gambar 4.2 Proses produksi Produsen Kecap Malang .....	68
Gambar 4.3 Tata letak produksi Produsen Kecap Malang.....	73
Gambar 4.4 Rantai Pasok Produsen Kecap Malang.....	76
Gambar 4.5 Gambar Hubungan, Simbol, dan Skala Hubungan .....	116
Gambar 4.6 Matrik Hubungan ( <i>Relationship</i> ) dan Respon Teknisnya.....	117
Gambar 4.7 Gambar Hubungan, Simbol, dan Skala Hubungan .....	120
Gambar 4.8 Matrik Korelasi ( <i>Correlation</i> ) dan Respon Teknisnya .....	121
Gambar 4.9 Perhitungan Nilai Prioritas, Nilai Kontribusi Dan Urutan Prioritas Respon Teknis.....	123

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Tingkat Kepuasan Kecap Manis pada Produsen Kecap Malang.....	4
Table 2.1	Penelitian Terdahulu .....	23
Table 2.2	Definisi Operasional Variabel.....	29
Tabel 3.1	Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen .....	43
Tabel 3.2	Identifikasi Atribut Kepentingan Konsumen (TKK) .....	44
Tabel 3.3	Identifikasi Atribut Kepuasan Pelanggan (TKP) .....	45
Tabel 3.4	Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen .....	45
Tabel 3.5	Perbandingan Nilai TKP Produsen Kecap Malang dan Kecap Bango46	
Tabel 3.6	Target ( <i>Goal</i> ) Produsen Kecap Malang .....	46
Tabel 3.7	Improvement Ratio (IR).....	47
Tabel 3.8	Poin Penjualan (Sales Point).....	48
Tabel 3.9	<i>Raw Weight</i> (RW) .....	48
Tabel 3.10	Normalized Raw Weight (RW).....	49
Tabel 3.11	Respon Teknis .....	50
Tabel 3.12	Simbol, Nilai, dan Keterangan Hubungan Matrik <i>Relationship</i> .....	50
Tabel 3.13	Simbol, Nilai, dan Keterangan Hubungan Matrik <i>Correlation</i> .....	51
Tabel 3.14	Prioritas Respon Teknis .....	51
Tabel 4.1	Pengembangan Produk.....	65
Tabel 4.2	Kapasitas Mesin Produsen Kecap Malang .....	71
Tabel 4.3	Jumlah Karyawan Berdasarkan Divisi atau Tugas dan Tanggung Jawabnya .....	75
Tabel 4.4	Penjadwalan Produsen Kecap Malang .....	79
Tabel 4.5	Karakteristik Responden berdasarkan Usia.....	80
Tabel 4.6	Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin .....	81
Tabel 4.7	Jawaban Responden Berdasarkan Frekuensi Pembelian Kecap Manis Tugu Jawa .....	82
Tabel 4.8	Jawaban Responden Berdasarkan Pengalaman Pembelian Kecap Manis Tugu Jawa .....	84

Tabel 4.9	Jawaban Responden Berdasarkan Pengambilan Keputusan Pembelian Selain Kecap Manis Tugu Jawa .....	85
Tabel 4.10	Jawaban Responden Berdasarkan Alternatif Pembelian Jika Tidak Ada Kecap Manis Tugu Jawa.....	86
Tabel 4.11	Uji Validitas Atribut Kepentingan dan Kebutuhan Konsumen.....	88
Tabel 4.12	Uji Reliabilitas Atribut Kepentingan dan Kebutuhan Konsumen.....	91
Tabel 4.13	Identifikasi Atribut Produk Kebutuhan Konsumen.....	92
Tabel 4.14	Tingkat Kepentingan Konsumen (TKK) Berdasarkan Atribut Produk.. .....	93
Tabel 4.15	Tingkat Kepuasan Pelanggan Kecap Manis Tugu Jawa pada Produsen Kecap Malang (TKP) .....	95
Tabel 4.16	Tingkat Kepuasan Pelanggan Kecap Bango (TKP) Berdasarkan Atribut Produk.....	98
Tabel 4.17	Perbandingan Tingkat Kepuasan Pelanggan dengan Kecap Bango Berdasarkan Atribut Produk.....	99
Tabel 4.18	Nilai Target ( <i>Goal</i> ) Kecap Manis Tugu Jawa pada Produsen Kecap Malang Berdasarkan Atribut Produk.....	101
Tabel 4.19	Nilai Atribut <i>Improvement Ratio</i> (IR) pada Atribut Produk dengan Keputusan Perbaikan.....	103
Tabel 4.20	Nilai Atribut <i>Improvement Ratio</i> (IR) pada Atribut Produk dengan Keputusan Tidak Perlu Perbaikan .....	104
Tabel 4.21	Atribut dengan nilai penjualan kuat .....	106
Tabel 4.22	Atribut dengan Nilai penjualan Sedang .....	107
Tabel 4.23	Atribut Tanpa Nilai Penjualan.....	107
Tabel 4.24	Perhitungan Nilai <i>Raw Weight</i> pada Atribut Produk .....	109
Tabel 4.25	Perhitungan Nilai <i>Normalized Raw Weight</i> pada Atribut Produk... ..	110
Tabel 4.26	Respon Teknis Atribut Produk.....	112
Tabel 4.27	Respon Teknis dalam Mengembangkan Kecap Manis .....	124
Tabel 4.28	Komposisi Bahan Baku Kecap Manis.....	126
Tabel 4.29	Perbandingan Sampel Uji Coba Menggunakan Jumlah Komposisi Bahan Baku yang Berbeda .....	130

Tabel 4.30 Sampel Uji Coba .....	132
Tabel 4.31 Kesimpulan Sampel Berdasarkan Analisis Biaya yang Paling Relevan .....	134
Tabel 4.32 Kesimpulan Sampel Uji Coba Berdasarkan Pendapat Konsumen ...	135
Tabel 4.33 Kesimpulan Sampel Terbaik Berdasarkan Kriteria yang telah ditetapkan .....	136





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. kuesioner Penelitian Tingkat Kepentingan Konsumen, Tingkat kepuasan kecap manis pada Produsen Kecap Malang dan Kecap Bango .....	148
Lampiran 2. Hasil Jawaban Responden Tingkat Kepentingan Konsumen berdasarkan 5 Tingkatan Produk (Core Benefit, Basic Product, Expected Product, Augmented Product, Potential Product) .....	161
Lampiran 3. Hasil Jawaban Responden Tingkat Kepuasan Pelanggan Kecap Manis Tugu Jawa pada Produsen Kecap Malang berdasarkan 5 Tingkatan Produk (Core Benefit, Basic Product, Expected Product, Augmented Product, Potential Product).....	162
Lampiran 4. Hasil Jawaban Responden Tingkat Kepuasan Pelanggan Kecap Bango pada Produsen Kecap Malang berdasarkan 5 Tingkatan Produk (Core Benefit, Basic Product, Expected Product, Augmented Product, Potential Product).....	163
Lampiran 5. Uji Validitas Data .....	164
Lampiran 6. Uji Reliabilitas Data .....	165
Lampiran 7. Perhitungan Improvement Ratio (IR) .....	166
Lampiran 8. Perhitungan Poin Penjualan (Sales Point) .....	167
Lampiran 9. House Of Quality (HOQ) .....	168
Lampiran 10. Umpan Balik Konsumen terhadap hasil pengembangan produk..	169
Lampiran 11. Dokumentasi Penyebaran Kuesioener .....	179
Lampiran 12. Dokumentasi Eksperimen Pengembangan Produk .....	180

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar Sanusi. 2014. Metodologi Penelitian Bisnis. Jakarta: Penerbit Salemba. Empat.
- Anwar, S., Perdana, T., Rachmadi, M., & Noor, T. I. (2023). Product Traceability And Supply Chain Sustainability Of Black Soybeans As Raw Materials For Soy Sauce In Maintaining Quality And Safety. *Sustainability (Switzerland)*, 15(18).
- Arii, Y., & Nishizawa, K. (2022). Development Of Tofun: A New Sweet Confection Made From Soymilk And Honey. *Heliyon*, 8(9).
- Christopher Armadi Arifin, A., Riana Dwi Putri, Dan, Tinggi Pariwisata Bogor, S., Curug Mekar No, J., & Artikel, I. (2022). Inovasi Produk Basic Sauce Demi-Glace Vegetarian Vegetarian Basic Sauce Demi-Glace Product Innovation. *Bogor Hospitality Journal*, 6(1).
- Dewi, S. K., Putri, A. R. C., & Rahmawatie, L. (2020). The Implementation Of Quality Function Deployment (QFD) Method To Improve Pasteurized Milk Product Quality. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 9(1), 64–72.
- Ekonomi Dan Bisnis, J., & Rizkia Yustian, O. (2015). *Analisis Pengembangan Produk Berbasis Quality Function Deployment (Qfd) (Studi Kasus Pada Produk Susu Pt Msa)* (Vol. 3).
- El Haggag, E. F., Mahmoud, K. F., Ramadan, M. M., & Zahran, H. A. (2023). Tomato-Free Wonder Sauce: A Functional Product With Health-Boosting Properties. *Journal Of Functional Foods*, 109.
- Ficalora, J. And Cohen, L. (2013) *Quality Function Deployment And Six Sigma: A QFD Handbook*, Pearson Education.
- Ghozali, I. (2018). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Pogram IBM SPSS Edisi Sembilan*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro
- Haerani, H. (2016). *Pengembangan Kecap Dari Air Kelapa*.

- Indriantoro, Nur and Bambang Supomo. 2009. Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen. Edisi 1. Cetakan ke-2. Yogyakarta: BPFE.
- Iswanto, O. ;, Akbar, A., Mojopahit, J., & Sidoarjo, B. (2021). *Buku Ajar Manajemen Operasi Umsida Press*.
- Jay Heizer & Barry Render (2015). Manajemen Operasi Edisi Ke11. Jakarta: Salemba Empat
- Kotler, P., & Keller, K. L. (N.D.). (2016). *Marketing Management*.
- Liboreiro Paiva, C., & Luisa Daibert Pinto, A. (2020). *Employment Of The Quality Function Deployment (QFD) Method In The Development Of Food Products*. Www.Intechopen.Com
- Mardar, M., Zhygunov, D., & Znachek, R. (2016). QFD Methodology To Develop A New Health-Conducive Grain Product. *Eastern-European Journal Of Enterprise Technologies*, 2(11), 42–47.
- Maziya Labiba, N., Quratul Marjan, A., & Nasrullah, N. (2020). *Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon Soyghurt (Soymilk Yoghurt) Probiotic Drink And High Isoflavone Development*. 244–249.
- Nadia, A., Sakti, M. H., Penggalih, T., & Huriyati, E. (2018). Pengembangan Produk Susu Yang Mengandung Kalsium, Inulin, Dan Teripang Sebagai Susu Kaya Prebiotik Dan Kolagen Dairy Product Development Of Calcium, Inulin And Sea Cucumbers Milk Containing Prebiotic And Collagen. *Agritech*, 38(4), 442–449.
- Phoonsup, K., Napisateachasit, N., Inpapien, W., Leelakawewong, W., Kositchaimongkol, S., & Pipatpaiboon, M. (N.D.). *Product Development By Using Quality Function Deployment Technique (QFD): A Case Study Of Coconut Milk Ice-Cream (Smes Product)*.
- Pop, C., & Frunză, G. (2020). *Application Of Qfd Methodology (House Of Quality) For Production Of Fruit Ice Cream*.
- Sanjaya, R., Suhartatik, N., & Wuri Wulandari, Y. (2019). Es Krim Kedelai Hitam (Glycine Soja L) Dengan Penambahan Lidah Buaya (Aloe Vera)

Black Soybean Ice Cream (Glycine Soja L) With Addition Of Aloe Vera Gel (Aloe Vera). In *Th* (Vol. 4, Issue 2).

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sukma Insani, N., & Prawiyogi, A. G. (2022). *Perancangan Dan Pengembangan Produk Umkm Susu Kedelai Mavies*.

Sulistyowati, Y., Rahayuningsih, B., & Yuniritha, E. (2021). Pengembangan Produk Minuman Fungsional “YIS” Dari Sari Bengkuang Dan Ciplukan Berupa Yogurt Instan Untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah. In *Jurnal Ilmiah Respati* (Vol. 12, Issue Desember).



# PENGEMBANGAN PRODUK KECAP MANIS PADA PRODUSEN KECAP MALANG

---

## ORIGINALITY REPORT

---

4%

SIMILARITY INDEX

2%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

1

Submitted to University of Muhammadiyah  
Malang

Student Paper

2%

---

2

qdoc.tips

Internet Source

2%

---

Exclude quotes On

Exclude matches < 2%

Exclude bibliography On