

## DAFTAR PUSTAKA

- Adamson, K. A. & Prion, S. (2013). Reliability : Measuring Internal Consistency Using Cronbach's  $\alpha$ , *Clinical Simulation in Nursing*, 9, hlm. 179-180. [https://www.nursingsimulation.org/article/S1876-1399\(12\)00372-6/fulltext](https://www.nursingsimulation.org/article/S1876-1399(12)00372-6/fulltext)
- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2016). Peran Gizi dalam Siklus Kehidupan. *Jakarta: Kencana Prenada Media Group*. <https://books.google.co.id/books?id=kHA-DwAAQBAJ&lpg=PR5&ots=B14M4FzCDX&dq=Peran%20Gizi%20Dalam%20Siklus%20Kehidupan.&lr&pg=PP1#v=snippet&q=masa%20peralihan&f=false>
- Anwar, P. (2019). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan dengan Lokasi sebagai Variabel Moderasi terhadap Keputusan Pembelian (Doctoral dissertation, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Magelang). <http://eprintslib.ummgl.ac.id/1028/>
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Penerbit Universitas Bakrie. Jakarta. <https://repository.bakrie.ac.id/1280/>
- Astuti, N. K. (2016). Pengaruh Perbandingan Minyak Jagung dengan Whipping Cream dan Penambahan Jenis Emulsifier terhadap Karakteristik Margarin (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas). <http://repository.unpas.ac.id/15576/>
- Azrimaidaliza, I. (2011). Analisis Pemilihan Makanan pada Remaja di Kota Padang, Sumatera Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 6 (1). <https://journal.fkm.ui.ac.id/kesmas/article/view/114/115>
- Basuki, W. W., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4286>
- Blum LS, Mellisa A, Sari EK, Yusadiredja IN, van Liere M, Shulman S, Izwardy D, Menon R, Tumilowicz A. (2019). In-Depth Assessment of Snacking Behaviour in Unmarried Adolescent Girls 16–19 Years Of Age Living In Urban Centres Of Java, Indonesia. *Matern Child Nutr* 15(4): e12833. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/mcn.12833>
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, & M. Wootton. (1987). Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Cetakan Pertama. Jakarta.
- Cahya, F., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Pohon Pasca Sadap dan Kematangan Buah Kelapa terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Pasta Santan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 249-258. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/97/115>
- Candriyanto. (2021). Kepuasan Pelanggan Suatu Pengantar. (n.p.): Literasi Nusantara. <https://books.google.co.id/books?id=g9YrEAAAQBAJ&lpg=PR1&pg=PR1#v=snippet&q=one%20dimensional&f=false>
- Chayati, I. (2011). Peningkatan Karoten dalam Roti Manis dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Oranye pada Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Sainstek*, 16(2), 111-121. <https://www.semanticscholar.org/paper/PENINGKATAN-KAROTEN-DALAM-ROTI-MANIS-DENGAN-PUREE-Chayati/5b4ac1c688ef5671b3747ed95b6bddd4e83e189c>
- Djekic, I., Ilic, J., Guiné, R. P., & Tomasevic, I. (2020). Can We Understand Food Oral Processing Using Kano Model? Case Study With Confectionery Products. *Journal of Texture Studies*, 51(6), 861-869. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jtxs.12550>
- Ekafitri, R., & Faradilla, R. F. (2011). Pemanfaatan Komoditas Lokal sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 20(2), 153-162. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/34>

- Ganita, R. (2018). Perencanaan Pengembangan Bisnis Getuk Marem Jl. Bringin II, Tidar Krajan, Magelang. Skripsi thesis, Sanata Dharma University. <https://repository.usd.ac.id/30599/>
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisociomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19-27. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/agrisociomics/article/view/2469>
- Haryono, M., & Bariyah, C. (2014). Perancangan Konsep Produk Alas Kaki dengan Menggunakan Integrasi Metode Kansei Engineering dan Model Kano. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/handle/11617/4845>
- Hutabri, E. (2017). Penerapan Metode Kano dalam Analisis Tingkat Kepuasan Mahasiswa terhadap Penerapan Sistem Informasi Akademik Berbasis Web. *Jurnal Edik Informatika Penelitian Bidang Komputer Sains dan Pendidikan Informatika*, 1(2), 55-63. <https://ejournal.upgrisba.ac.id/index.php/eDikInformatika/article/view/1425>
- Jaji, J. (2020). Pengaruh Pendidikan Kesehatan dengan Media Leaflet terhadap Pengetahuan Warga dalam Pencegahan Penularan Covid 19. In *Proceeding Seminar Nasional Keperawatan* (Vol. 6, No. 1, pp. 135-140). <http://conference.unsri.ac.id/index.php/SNK/article/view/1764>
- Janeta, A., & Santoso, S. O. (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan pada Remaja di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 6(1). <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/6399>
- Jasmine, K. (2016). Penambahan Natrium Benzoat dan Kalium Sorbat (Antiinversi) dan Kecepatan Pengadukan sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi pada Nira Tebu (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya). <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/150912/>
- Koir, R. I., Devi, M., & Wahyuni, W. (2017). Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Getuk Lindri Substitusi Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*). *Teknologi dan Kejuruan*, 87-97. <http://journal.um.ac.id/index.php/teknologi-kejuruan/article/view/9664>
- Larastuti, K. D., Irianto, H., & Sundari, M. T. (2019). Analisis Pengaruh Merek terhadap Keputusan Pembelian Getuk Trio di Kota Magelang. *Agrista*, 7(3). <https://jurnal.uns.ac.id/agrista/article/view/51013/31651>
- Lily, T. E. (2015). 25 Kreasi Antaran Cantik dari Getuk Singkong. (n.p.): Gramedia Pustaka Utama. [https://www.google.co.id/books/edition/25\\_Kreasi\\_Antaran\\_Cantik\\_dari\\_Getuk\\_Singkong/yxhIDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=25+Kreasi+Antaran+Cantik+dari+Getuk+Singkong&pg=PA62&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/25_Kreasi_Antaran_Cantik_dari_Getuk_Singkong/yxhIDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=25+Kreasi+Antaran+Cantik+dari+Getuk+Singkong&pg=PA62&printsec=frontcover)
- Lukman, M., & Wulandari, W. (2018). Peningkatan Kualitas Produk Cokelat dengan Integrasi Metode Kano dan QFD. *Jurnal Teknik Industri*, 19(2), 190-204. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/industri/article/view/6167>
- Mahrita, L., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2021). Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Getuk Lindri. <https://repository.usm.ac.id/detail-jurnalmahasiswa-885.html>
- Manayang, Y., Joseph, W. B., & Sumampouw, O. J. (2019). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *KESMAS*, 7(5). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/22514>
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku Konsumen terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10-16. <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/36431>
- Muntoha, J., & Umayyah, R. U. (2015). Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Inovasi dan Kewirausahaan*, 188-193. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/7924>

- Mustakim, A., Anggraeni, S. K., & Sirajuddin, S. (2017). Analisis Kualitas Layanan dengan Metode KANO Berdasarkan Dimensi SERVQUAL pada PT. AKR. *Jurnal Teknik Industri Untirta*. <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jti/article/view/1402>
- Ningsih, D. R., Ismail, E., & Waluyo, W. (2017). Tinjauan Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Protein dan Kadar Kalsium pada Variasi Pencampuran Getuk Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(1), 50-54. <https://www.e-journal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/JTK/article/view/23>.
- Nugraheni, P. & Subaweh, I. (2008). Pengaruh Penerapan Standar Akuntansi Pemerintahan terhadap Kualitas Laporan Keuangan. *Jurnal Ekonomi Bisnis* No. 1 Vol. 13, April 2008. <https://media.neliti.com/media/publications/5955-ID-pengaruh-penerapan-standar-akuntansi-pemerintahan-terhadap-kualitas-laporan-keua.pdf>
- Nurhasanah, A. (2014). Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Getuk Tri Warna Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada). <http://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/70378>
- Purnamasari, D. (2013). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Jenang Coklat Kurma dengan Model Kano (Studi Kasus UKM Jenang Teguh Raharjo, Ponorogo) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya). <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/149332/>
- Purwadi, A., Hasanah, U., & Wicaksono, I. A. (2016). Pengaruh Kinerja Jalur Pemasaran terhadap Prospek Pasar Getuk Trio (Studi Kasus Pada Industri Getuk Trio di Magelang). *Surya Agritama: Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*, 5(1). <http://ejournal.umpwr.ac.id/index.php/surya-agritama/article/view/3088>
- Putri, K. A. (2019). Peningkatan Minat terhadap Makanan Tradisional melalui Modifikasi Topping Kue Lupis Bakar Kekinian. Universitas Sebelas Maret. <https://osf.io/preprints/inarxiv/7b6xk/download>
- Rahardjo, M. S. (2019). Pengaruh Komitmen Organisasional terhadap OCB di PT Radio Rhema Jaya Perkasa (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang). <http://repository.unika.ac.id/20113/>
- Rahman, S. A., Khattak, M. M. A. K., & Mansor, N, R. (2013). Determinants Of Food Choice Among Adults In An Urban Community. *Nutrition & Food Science*, Vol. 43 Iss 5 pp. 413 – 421 *Review of Nutritin and Dietetics* 33, 1-41. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/NFS-07-2012-0072/full/html>
- Rotar, L. J., & Kozar, M. (2017). The Use Of The Kano Model To Enhance Customer Satisfaction. *Organizacija*, 50(4), 339-351. <https://sciendo.com/article/10.1515/orga-2017-0025>
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa Striata*) Asap selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), pp. 11-18. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/3514>
- Saleh, N., & Widodo, Y. (2014). Profil dan Peluang Pengembangan Ubi Kayu di Indonesia. *Buletin Palawija*, (14), hal. 69-78. <https://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bulpa/article/view/1725>
- Sanger, G. (2010). *Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (Auxis thazard) Asap yang di Rendam dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih*. *Pasific Journal*, 2 (5). pp. 870-873. ISSN 1907-9672. <http://repo.unsrat.ac.id/40/>
- Santoso, D., & Purba, R. (2020). Visual Branding Makanan Tradisional Makanan Getuk Lindri dalam Konsep Modern. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Seni dan Desain*, 1(1), 91-102. <http://e-journal.potensi-utama.ac.id/ojs/index.php/FSD/article/view/708>
- Sari, D. M., Andarwulan, N., & Fardiaz, D. (2019). Profil Komposisi BTP Campuran, Pelabelan, dan Penggunaannya pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di DKI Jakarta. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 38-45. <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26021>



- Setiadi, N. J., & SE, M. (2015). Perilaku Konsumen: Edisi Revisi. Kencana. <https://books.google.co.id/books?id=HdxDDwAAQBAJ&lpg=PR4&hl=id&pg=PA6#v=snippet&q=menghabiskan%20produk&f=false>
- Sirait, S. D., Listianti, E., & Ningsih, D. P. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) terhadap Kualitas Produk Olahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) selama Penyimpanan. *WARTA AKAB*, 43(2). [http://jurnal.aka.ac.id/index.php/warta\\_akab/article/view/134](http://jurnal.aka.ac.id/index.php/warta_akab/article/view/134)
- Soegiharto, A. (2019). Tingkat Kepuasan Konsumen terhadap Lumpia Goreng Semarang Menggunakan Model Kano (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Soekarto, S.T. (2021). Ilmu Pengawetan Pangan. PT Penerbit IPB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu\\_pengawetan\\_pangan/qqhjEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0](https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu_pengawetan_pangan/qqhjEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0)
- Usman, N. I. (2017). Skripsi, Penentuan Waktu Optimum Perendaman Umbi dan Daun Singkong Pahit (*Manihot Esculenta* Crantz) dengan Kalsium Hidroksida dan Pengukusan terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida. Hasil Penelitian.,2017 Laboartorium Riset Jurusan Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi Makassar. <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/8162/>
- Yu, Z., & Ye, J. (2021). Research on the Function Design of 5G Intelligent Network Connected Cars Based on Kano Model. In *International Conference on Human-Computer Interaction* (pp. 170-183). Springer, Cham. [https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-78358-7\\_11](https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-78358-7_11)
- Yulianti U. (2011). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen dalam Pembelian Makanan Jajan Tradisional di Kota Malang. *J Manajemen Bisnis* 1(1): 7-2. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/jmb/article/download/1318/1409>
- Yulianto, A. (2015). Penerapan *Standard Hygienes* dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @ Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(2). <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/484>