

## DAFTAR PUSTAKA

- Anson, Charles, Soejono T. dan Stefanus Ongkodjojo. 2016. Desain dan Pembuatan Alat Penggiling Daging Dengan *Quality Function Deployment*. Jurnal Teknik Industri, Vol. 8 - No. 2.
- Budhiono, A., Rosidi, B., Taher, H. & Iguchi, M. (1999) *Kinetic aspects of bacterial cellulose formation in nata de coco culture system*. Carbohydrate polymer, 40, 137 - 143.
- Cohen, L. 1995. *Quality Function Deployment: How to Make QFD Work For You*. USA: Addison-Wesley Publishing Company.
- Ginting, R. 2010. Perancangan Produk. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ginting, Rosnani dan Ikhsan Siregar. 2015. Perancangan Alat Penyadap Karet di Kabupaten Langkat Sumatera Utara Dengan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) dan Model Kano. Jurnal Teknik Industri UNDIP, Vol. X - No. 1.
- Harsokoesoemo, H. D. 2004. Pengantar Perancangan Teknik (Perancangan Produk). Bandung: ITB.
- Hastomo, Tri. 2009. Perancangan dan Pembuatan Alat Pemotong Kerupuk Rambak Dengan Pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD). Skripsi S1 Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Erlangga: Jakarta.
- Mulyadi, 2007. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Pambayun, R. 2002. Teknologi Pengolahan Nata de Coco. Yogyakarta: Kanisius.
- Ulrich dan Eppinger. 2001. Perancangan dan Pengembangan Produk. Jakarta: Salemba Teknika.
- Wahyudi, L. 2002. Aplikasi *Quality Function Deployment* Untuk Meningkatkan Kualitas Produk. Bandung: Perpustakaan UNIKOM.