

**PERANCANGAN ALAT PEMOTONG TAHU  
MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION  
DEPLOYMENT (QFD)***

(Studi Kasus UMKM Tahu Tempe Barokah)



**SKRIPSI**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana  
Program Strata-1 Pada Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik  
Universitas Muhammadiyah Palembang**

**Oleh**

**MUHAMMAD RAZQI SALEH AKBAR  
152019006**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG  
2023**

## SKRIPSI

### PERANCANGAN ALAT PEMOTONG TAHU MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD) (Studi Kasus UMKM Tahu Tempe Barokah)

Dipersembahkan dan disusun oleh :

Muhammad Razqi Saleh Akbar  
152019006

Telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 16 Agustus 2023

#### SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Pembimbing Utama

Merisha Hastarina, S.T., M.Eng

Dewan Penguji

Ketua Penguji

Ir. A. Ansyori Masruri, M.T

Anggota Penguji

Ir. Masayu Rosyidah, S.T., M.T

Laporan Skripsi Ini Telah Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik (S.T)

Palembang, 16 Agustus 2023





**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI**

Jl. Jendral A. yani 13 Ulu Palembang 30263, Telp (0711) 518764, Fax (0711) 519408  
Website : ft.umpalembang.ac.id/industri

*Bismillahirrahmanirrahim*

**Nama** : Muhammad Razqi Saleh Akbar  
**NRP** : 152019006  
**Judul Skripsi** :**PERANCANGAN ALAT PEMOTONG TAHU MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)* (Studi Kasus UMKM Tahu Tempe Barokah)**

Telah Mengikuti Ujian Sidang Sarjana Program Studi Teknik Industri Periode Ke-11, Tanggal Enam Belas Agustus Tahun Dua Ribu Dua Puluh Tiga.

Palembang, 31 Agustus 2023

**Menyetujui,**  
**Pembimbing Utama**

**Pembimbing Pendamping**

**Merisha Hastarina, S.T., M.Eng**  
NBM/NIDN : 1240553/0230058401

**Rurry Patradhiani, S.T., M.T**  
NBM/NIDN : 1329472/1024088701

**Mengetahui,**

**Dekan**  
**Fakultas Teknik**



**Prof. Dr. Ir. Kinus A. Roni, S.T., M.T.,**  
**IPM, ASEAN.Eng**  
NBM/NIDN : 7630449/0227077004

**Ketua Program Studi**  
**Teknik Industri**



**Merisha Hastarina, S.T., M.Eng**  
NBM/NIDN : 1240553/0230058401

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Barang siapa yang melepaskan kesusahan seorang mukmin dari kesusahan –  
kesusahan dunia, maka Allah SWT akan melepaskan kesusahannya dari  
kesusahan – kesusahan akhirat”

**(HR. Abu Hurairah)**

“Allah SWT tidak membebani seseorang itu melainkan sesuai dengan  
kesanggupannya”

**(QS. Al – Baqarah: 286)**

### **Skripsi Ini Persembahan Untuk:**

- Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Mu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
- Kedua Orang tua saya dan keluarga besar yang selalu memberikan Do'a, nasihat dan semangat dalam penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas semua yang telah diberikan kepada saya hingga saat ini.
- Seluruh Dosen Program Studi Teknik Industri yang telah memberikan ilmunya sehingga saya dapat membuat skripsi ini
- Teman - teman seperjuanganku Teknik Industri Angkatan 2019 Universitas Muhammadiyah Palembang terutama Odi, Ridho, Heru, Rifa, Ijat, Icat, Zidan, Agung dan Andi yang selalu memberikan masukan dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini
- Dan yang terakhir untuk diri saya sendiri yang telah berjuang sehingga dapat menyelesaikan skripsi dan perkuliahan ini

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “PERANCANGAN ALAT PEMOTONG TAHU MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)*”  
(Studi Kasus UMKM Tahu Tempe Barokah)

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar sarjana Teknik pada Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Abid Djazuli, S.E., M.M selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Palembang.
2. Bapak Prof. Dr. Ir. Kiagus Ahmad Roni, M.T., IPM., ASEAN.Eng selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang.
3. Ibu Merisha Hastarina, S.T., M.Eng. selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Palembang, serta selaku Dosen Pembimbing Utama Skripsi.
4. Ibu Nidya Wisudawati, S.T., M.T., M.Eng selaku Sekretaris Program Studi Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Palembang.
5. Ibu Rurry Patradhiani, S.T.,M.T. selaku selaku Dosen Pembimbing Pendamping Skripsi.

6. Orang Tua dan Keluarga yang telah memberi Do'a dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.

Dalam kesempurnaan skripsi ini, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan. Semoga penelitian skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan sumbangan yang berarti bagi pihak yang membutuhkan.

Palembang, 31 Agustus 2023



Muhammad Razqi Saleh Akbar

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya didalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh pihak lain untuk mendapatkan karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebut dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah skripsi ini dapat dibutikan terdapat unsur- unsur jiplakan, saya bersedia skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (S-1) dibatalkan, serta proses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, Pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Palembang, 31 Agustus 2023



Muhammad Razqi Saleh Akbar  
NIM 152019006

## ABSTRAK

### PERANCANGAN ALAT PEMOTONG TAHU MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD) (Studi Kasus UMKM Tahu Tempe Barokah)

Muhammad Razqi Saleh Akbar  
Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Palembang  
E-mail: [razkyakbr@gmail.com](mailto:razkyakbr@gmail.com)

UMKM Tahu Tempe Barokah merupakan industri tahu dan tempe yang bergerak dalam pembuatan tahu dan tempe yang berada di kota Palembang. Salah satu proses dalam pembuatan tahu adalah pemotongan, pada proses pemotongan tahu UMKM Tahu Tempe Barokah ini masih menggunakan alat tradisional yaitu pisau dan penggaris kayu yang mana alat tersebut memerlukan banyak gerakan berulang pada saat memotong tahu dan ukuran tahu yang dihasilkan terkadang tidak sesuai dengan ukuran yang telah ditetapkan. Berdasarkan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan merancang alat pemotong tahu, yang mana perancangan tersebut bertujuan untuk membantu mempercepat proses pemotongan dan mengurangi gerakan berulang saat memotong. Dengan menerapkan metode *Quality Function Deployment* penulis merancang dan membuat alat berdasarkan spesifikasi produk yang diinginkan konsumen. Setelah alat selesai dibuat selanjutnya alat dilakukan uji coba dan didapatkan perbandingan waktu antara memotong tahu dengan menggunakan alat tradisional dan menggunakan alat rancangan. Pada pemotongan menggunakan alat tradisional didapatkan waktu rata – rata sebesar 18,2 detik sedangkan menggunakan rancangan alat didapatkan waktu rata -rata sebesar 8,3 detik sehingga hasil dari menggunakan rancangan alat dapat menghemat waktu sebesar 9,9 detik.

**Kata Kunci:** Alat Potong, Pabrik Tahu, Perancangan, *Quality Function Deployment*

**ABSTRACT****DESIGN OF TOFU CUTTING TOOL USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)  
METHOD**  
*(Study Case UMKM Tahu Tempe Barokah)*

Muhammad Razqi Saleh Akbar  
Industrial Engineering, Muhammadiyah University Of Palembang  
E-mail: [razkyakbr@gmail.com](mailto:razkyakbr@gmail.com)

UMKM Tahu Tempe Barokah is a tofu and tempe industry engaged in making tofu and tempe in Palembang city. One of the processes in making tofu is cutting, in the process of cutting tofu at UMKM Tahu Tempe Barokah still using traditional tools, namely knives and wooden rulers. This traditional tools require a lot of repetitive movements when cutting tofu and the size of the tofu produced is sometimes not in accordance with the predetermined size. Based on these problems, the aims of this study is to overcome it by designing a tofu cutting tool. It is designed to help speed up the cutting process and reduce repetitive movements when cutting. By applying the Quality Function Deployment method, tofu cutting tools is the develop based on the product specifications desired by consumers. After the manufacturing process is completed it undergoes testing to compare cutting tofu using traditional tools and using the design tool. In cutting using traditional tools, an average time of 18.2 seconds is obtained while using the tool design, an average time of 8.3 seconds is obtained, the result of using the tool design can save time by 9.9 seconds.

**Keywords:** Cutting Tool, Design, Quality Function Deployment, Tofu Manufacturing

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan Penelitian .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	3
1.6 Sistematika Penulisan .....	4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Profil UMKM Tahu Tempe Barokah.....	6
2.2 Struktur Organisasi UMKM Tahu Tempe Barokah .....	7
2.3 Perancangan Dan Pengembangan Produk .....	10
2.4 Definisi Tahu .....	12
2.5 <i>Quality Function Deployment</i> .....	13
2.6 Penerapan <i>Quality Function Deployment</i> .....	13
2.7 Manfaat Dan Tujuan <i>Quality Function Deployment</i> .....	14
2.8 <i>Voice Of Customer</i> .....	15
2.9 <i>House Of Quality</i> .....	16
2.10 Langkah – Langkah Dalam Membuat <i>Matrix House Of Quality</i> ..	17
2.11 Penelitian Terdahulu .....	20

<b>BAB 3 METODE PENELITIAN.....</b>	<b>24</b>
3.1 Waktu Dan Tempat Penelitian .....	24
3.2 Jenis Data .....	24
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	26
3.4 Alat Dan Bahan .....	27
3.5 Metode Pengolahan Data .....	28
3.6 Diagram Alir Penelitian .....	33
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
4.1 Gambaran Umum UMKM.....	34
4.2 Pengumpulan Dan Pengolahan Data Menggunakan <i>Metode Quality Function Deployment (QFD)</i> .....	37
4.2.1 Membuat Kebutuhan Konsumen ( <i>Variabel What</i> ).....	39
4.2.2 Tingkat Kepentingan Konsumen.....	39
4.2.3 Membuat Daftar <i>Technical Descriptor (How's)</i> .....	40
4.2.4 Tingkat Kepuasan Konsumen .....	41
4.2.5 Penentuan Nilai Target ( <i>Goal</i> ) .....	42
4.2.6 Rasio Perbaikan ( <i>Improvement Ratio</i> ) .....	43
4.2.7 Titik Jual ( <i>Sales Point</i> ) .....	44
4.2.8 <i>Raw Weight</i> .....	46
4.2.9 <i>Normalized Raw Weight</i> .....	47
4.2.10 Penentuan Hubungan <i>Hows And Whats</i> .....	48
4.2.11 Penentuan Prioritas .....	51
4.2.12 Pembuatan Rangking <i>House Of Quality (HOQ)</i> .....	54
4.3 Pembahasan .....	55
4.4 Desain Produk.....	56
4.5 Prosedur Pembuatan Alat.....	59
4.5.1 Alat Dan Bahan Yang Digunakan.....	59
4.5.2 Bagian Kerangka Alat Dan Alas .....	59
4.5.3 Bagian Tiang Alat .....	60
4.5.4 Bagian Tuas Alat.....	61
4.5.5 Bagian Besi Penahan Alas Mata Pisau .....	63

4.5.6 Bagian Alas Mata Pisau Dan Besi Penghubung Alas Mata Pisau .....	63
4.5.7 Bagian Mata Pisau .....	65
4.6 Pengoperasian Rancangan Alat Pemotong Tahu .....	66
4.7 Pengoperasian Alat Pemotong Tahu Tradisional.....	67
4.8 Waktu Pemotongan Tahu .....	68
4.9 Perbandingan Menggunakan Alat Tradisional Dan Alat Rancangan .....	69
<b>BAB 5 PENUTUP.....</b>	<b>72</b>
5.1 Kesimpulan .....	72
5.2 Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

2.1	Tabel Penelitian Terdahulu.....	20
4.1	Pertanyaan Kuesioner .....	38
4.2	Data Hasil Kuesioner.....	39
4.3	Tingkat Kepentingan Konsumen .....	40
4.4	Tingkat Kepuasan Konsumen.....	41
4.5	Nilai Target ( <i>Goal</i> ) .....	42
4.6	Rasio Perbaikan .....	44
4.7	Titik Jual ( <i>Sales Point</i> ) .....	46
4.8	<i>Raw Weight</i> .....	47
4.9	<i>Normalized Raw Weight</i> .....	48
4.10	Penentuan Hubungan <i>Hows And Whats</i> .....	49
4.11	Nilai Bobot Hubungan .....	51
4.12	Penentuan Prioritas .....	52
4.13	Urutan Prioritas.....	55
4.14	Alat Dan Bahan Yang Digunakan .....	59
4.15	Waktu Pemotongan.....	68
4.16	Perbandingan Menggunakan Alat Tradisional Dan Alat Rancangan .....	69

## DAFTAR GAMBAR

2.1	UMKM Tahu Tempe Barokah .....	6
2.2	Struktur Organisasi UMKM Tahu Tempe Barokah .....	8
2.3	Bagan <i>House Of Quality</i> .....	17
2.4	Nilai Hubungan.....	19
3.1	Lokasi Penelitian .....	24
3.2	Nilai Hubungan.....	32
3.3	Diagram Alir Penelitian.....	33
4.1	Peta Aliran Proses Pembuatan Tahu.....	36
4.2	Penentuan Hubungan <i>Whats Dan Hows</i> .....	49
4.3	Pembuatan Rangking Pada <i>House Of Quality</i> .....	55
4.4	Desain Rancangan Alat Pemotong Tahu Dan Komponen Alat.....	56
4.5	Desain Alat Dan Ukuran Per Komponen.....	56
4.6	Desain Mata Pisau Alat Pemotong Tahu .....	57
4.7	Desain Alat Sebelumnya.....	58
4.8	Rangka Alat Dan Alas .....	60
4.9	Tiang Alat .....	61
4.10	Tuas Pemotong .....	62
4.11	Besi Penahan Alas Mata Pisau .....	63
4.12	Alas Mata Pisau Dan Besi Penghubung Alas Mata Pisau .....	65
4.13	Mata Pisau .....	66
4.14	Pengoperasian Alat Pemotong Tahu.....	67
4.15	Pengoperasian Alat Pemotong Tahu Tradisional .....	68
4.16	Alat Tradisional Dan Rancangan Alat Pemotong Tahu.....	70

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Tahu sebagai hasil olahan kacang kedelai merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein yang baik, sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi karena pada dasarnya tahu memiliki kandungan seperti kalsium, protein, kalium, lemak, vitamin B12, karbohidrat, kalori dan mineral, vitamin E, fosfor. Bagi masyarakat Indonesia makanan tahu tidaklah asing, karena hampir setiap hari tahu dikonsumsi oleh semua kalangan, baik kalangan atas, kalangan menengah serta kalangan bawah dan hampir semua daerah, tahu dapat ditemui seperti pedagang sayur keliling, supermarket, swalayan, restoran, bahkan hotel sekalipun. Oleh karena itu banyak sekarang ini pengusaha tahu maupun pabrik tahu berlomba-lomba memberikan tahu yang berkualitas baik dan dengan harga yang terjangkau.

Seiring melihat permintaan tahu yang semakin banyak dan terus meningkat, dan perkembangan industri pembuatan tahu yang semakin banyak dari mulai pabrik tahu skala rumahan maupun pabrik tahu skala besar dengan dilihat dari banyaknya tenaga kerja serta dari peralatan yang digunakan dalam produksi pembuatan tahu, hal ini dapat menyebabkan persaingan yang semakin ketat antara produsen tahu.

Persaingan yang ketat ini mendorong inovasi dan peningkatan kualitas produk tahu. Produsen tahu perlu terus mengembangkan teknik produksi yang

lebih efisien dan menggunakan peralatan moderen untuk memenuhi permintaan yang meningkat.

Salah satu industri tahu dengan skala UMKM yang berada di Palembang adalah UMKM Tahu Tempe Barokah yang berada di Kota Palembang, Sumatera Selatan. Dalam setiap harinya pabrik tahu barokah ini dapat memproduksi tahu dengan bahan kacang kedelai sebanyak 300 kg perhari. Pabrik tahu barokah ini masih menggunakan alat yang sederhana untuk produksinya.

Salah satu proses dalam pembuatan tahu adalah pemotongan, pemotongan ini memerlukan banyak gerakan dari mulai memindahkan papan yang berisi tahu kemudian dipotong dengan menggunakan pisau dan penggaris kayu secara manual dan dari gerakan memotong vertikal setiap sisi barisan kemudian gerakan memotong horizontal setiap sisi barisan secara berulang ulang. Selain itu ukuran tahu yang dihasilkan terkadang tidak sesuai dengan ukuran yang telah ditetapkan.

Metode *Quality Function Deployment* (QFD) merupakan metode yang melibatkan konsumen, metode ini digunakan oleh perusahaan untuk mengembangkan produk ataupun jasa. Nasution berpendapat bahwa QFD adalah pengembangan dan perbaikan fungsi dari suatu produk. Metode QFD dapat menerjemahkan kebutuhan pelanggan dengan spesifikasi teknis dalam perancangan desain proses (Heizer, Render & Mundson, 2016). Melihat permasalahan diatas, maka peneliti bermaksud membuat rancangan alat pemotong tahu pada UMKM tersebut dengan menggunakan metode QFD.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian masalah diatas maka diperoleh rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana perancangan alat pemotong tahu yang efektif, dan efisien menggunakan metode *Quality Function Deployment*?
2. Bagaimana perbaikan waktu sebelum dan setelah penggunaan rancangan alat yang dibuat?

## 1.3 Batasan Masalah

Untuk menjaga agar tetap fokus pada masalah yang dihadapi maka perlu adanya pembatasan pada ruang lingkup penelitian yaitu rancangan alat pemotong tahu ini hanya untuk ukuran tahu 4x4 cm.

## 1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu sebagai berikut:

1. Merancang alat pemotong tahu yang efektif dan efisien menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD)
2. Mengetahui perbaikan waktu sebelum dan sesudah penggunaan rancangan alat yang dibuat

## 1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian di harapkan memberikan manfaat yang dilihat dari beberapa sudut pandang yaitu:

1. Untuk Universitas

Dapat digunakan sebagai referensi bagi mahasiswa untuk melakukan penelitian lebih lanjut.

2. Untuk Mahasiswa

Memberikan tambahan pengetahuan bagi penulis mengenai proses pembuatan Tahu.

3. Untuk Industri

Memberikan pengetahuan pada pemilik UMKM untuk membantu proses pembuatan serta peningkatan produksi agar lebih optimal dan bertambah baik.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Untuk memberikan gambaran umum sehingga memperjelas hal – hal yang berkenaan dengan pokok – pokok uraian dalam penelitian ini, penulis membaginya dalam beberapa bab sesuai panduan penulisan skripsi yang disusun secara sistematis dalam 5 bab. Adapun sistematika penulisan penelitian ini sebagai berikut

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan permasalahan, batasan masalah yang berfungsi untuk menentukan secara spesifik area pembahasan yang

akan dilakukan, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan yang berisi urutan penulisan bab dalam laporan penelitian.

## **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini memuat landasan teori yang digunakan untuk melakukan pengolahan data dan analisis hasil penelitian.

## **BAB 3 METODE PENELITIAN**

Berisi langkah – langkah penyelesaian masalah secara umum yang merupakan gambaran terstruktur tahap demi tahap proses penyelesaian masalah dan digambarkan dalam bentuk *flowchart*.

## **BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi tentang data – data yang akan dikumpulkan dalam penelitian dan pengolahan data yang digunakan sebagai dasar pada pembahasan masalah dan mengemukakan analisis hasil pengolahan data dan pemecahan dari masalah yang ada.

## **BAB 5 PENUTUP**

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil pengolahan data dan analisa serta saran - saran yang diperlukan



## DAFTAR PUSTAKA

- Akao, Y. (1990). Quality Function Deployment (QFD) – Integrating Customers's Requirements Into Product Design. English Translation Copyright, Productivity Press, Usa
- Alexander, Andre., Wahyudi, Didik., Dan Budiman, Januar. 2015. Analisis Kebutuhan Konsumen Dan Rekomendasi Perancangan Perumahan Dengan Luas Bangunan 36 – 70 M2 . Universitas Kristen Petra.
- Azhari, M. A. A., C. & L. I., 2015. Rancangan Produk Sepatu Olahraga Multifungsi Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). Jurnal Online Institut Teknologi Nasional, Volume Vol. 03.
- Cohen, Lou. 1995. Quality Function Deployment : How To Make QFD Work Of You, Addition Wesley Publishing Company, New York.
- Franceshini, F., 2001. Advanced Quality Function Deployment. Boca Raton: St. Lucie Press
- Maulana, M. R., Mulyati, D. S. & D., 2022. Strategi Pengembangan Produk Tahu Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) Dan Analytical Hierarchy Process (Ahp). Volume 2, Pp. 100-110.
- Novi Nur Ardela Sari,. (2021) Perancangan Alat Pemotong Tahu Menggunakan Metode QFD (Quality Function Deployment) Dengan Pendekatan Antropometri. Skripsi Thesis, Universitas Pancasakti Tegal.
- Nurhayati, E., 2022. Pendekatan Quality Function Deployment (QFD) Dalam Proses Pengembangan Desain Produk Whiteboard Eraser V2. Jurnal Desain Produk, Volume Vol 5 No 2, Pp. 75-82.
- Nurdiantika, D. Y., 2018. Aplikasi Metode Quality Function Deployment (QFD) Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Tahu Sumedang Sutra
- Priyono, P., Yuamita, F., 2022. Pengembangan Dan Perancangan Alat Pemotong Daun Tembakau Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan (Jmit), Vol 1. 3.
- Restu Hasri, Nim 152016015 (2020) Perancangan Alat Pemotong Tahu Ergonomis Untuk Mengurangi Waktu Proses Dengan Metode Motion Time Measurement (Studi Kasus Ukm Tahu Langkan). Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Rian Fajar Kurniawan, Nim. 152017016 (2021) Rancang Bangun Alat Sangrai Kopi Modern Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)

(Studi Kasus Kopi Pak Idris). Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Palembang.

Rofiaty, Tiyas And Yuamita, Ferida (2022) Perancangan Alat Pengemasan Tempe Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) Studi Kasus Pada Umkm Chakra Jaya Cilacap. Tugas Akhir Thesis, University Of Technology Yogyakarta

Sidanta, G. K., Budiawan, W. & S., 2020. Redesain Alat Bantu Pres Tahu Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) Dan Teorija Rezhenija Izobretatelskikh Zadach (Triz).

Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. Bandung: Alfabeta.Cv

Suseno., & Huvat, Tadeus Theodossy Tigang. (2019). Perancangan Alat Panggangan Otomatis Menggunakan Metode QFD (Quality Function Deployment). Jurnal Teknologi, Vol. 12 No .2

Ulrich, K.T., Dan Eppinger, S.D., 2001, Perancangan Dan Pengembangan Produk. Jakarta: Salemba Teknika.

Wahyu Irawan Rusdiantma, Npm.152015054 (2020) Pembuatan Alat Sortasi Biji Kopi Sederhana Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus Usaha Kecil Menengah Kopi Beloe). Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Palembang.

Yuliarty, P., Permana, T. & Pratama, A., 2017. Pengembangan Desain Produk Papan Tulis Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD). Jurnal Ilmiah Pasti, Volume Vol. 6.