

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F., Abdurahman, A., & Hamali, J. (2011). Managing Customer Preferences for the Foodservice Industry. *International Journal of Innovation, Management and Technology*, 2(6).
- Abidin, H., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. (2016). Fortifikasi Berbagai Jenis Tepung Cangkang Kerang Pada Proses Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 28–34.
- Antara, N. S., & Wartini, M. (2014). Senyawa Aroma dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds). In *Tropical Plant Curriculum Project*.
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Doctoral Dissertation, Riau University*, 18(2), 33–37. <http://www.tjybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. In *Praktikum Evaluasi Sensori* (Edisi 1, p. 150). Universitas Terbuka.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, N. A. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Berbasis Substitusi Terigu Dengan Tepung Physical Characteristics of White Bread From Wheat Substitution With Breadfruit. *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1), 20–26.
- Ariska, V. D., Maduwinarti, A., & Nasution, U. C. M. (2022). Pengaruh Cita Rasa, Kualitas Pelayanan dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Prima Bakery di Sidoarjo. *Seminar Nasional Hasil Skripsi*, 1(1), 310–314.
- Asturi, H. J. (2020). Analisis Kepuasan Konsumen (SERVQUAL Model dan Importance Performance Analysis). *Jurnal Media Ekonomi*, 7(1), 1–20.
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 2(2). <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v2i2.6433>
- Campo, R., Loporcaro, G., & Baldassarre, F. (2017). The Effects of Food Aesthetics on Consumers. Visual Stimuli and Food Marketing. *Dubrovnik International Economic Meeting. Sveučilište u Dubrovniku*, 3, 553–565. <https://hrcak.srce.hr/en/file/276305>
- Damayati, D. S., Rusmin, M., & M, S. H. (2018). Analisa Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Ungu Putih dan Kuning (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Alternatif Peningkatan Gizi. 10, 108–119.
- Dewi, T. R. P. (2022). *Analisis Tingkat Kepentingan, Kinerja, dan Kepuasan*

konsumen di Nadia Roti.

- Dirgantara, H. B., & Sambodo, A. T. (2015). Penerapan Model Performance Analisis dalam study Kasus: Analisis Kepuasan Konsumen bhineka.com. *Kalbiscientia, Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(1), 52–63.
- Erinda, A., Kumadji, S., & Sunarti. (2016). Analisis Faktor-faktor Preferensi Pelanggan dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan pembelian (Studi Terhadap Pelanggan McDonald's di Indonesia dan Malaysia). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 30(1), 87–95.
- Ghanie, V. A. S. (2013). *Proses Produksi Roti Manis Pada Dyriana Bakery Semarang.*
- Ghezelbash, S., & Khodadadi, H. (2017). Evaluating the Impact of Promotion Price, Product Quality, Service Quality, Customer Satisfaction and Repeating Purchase Incentives (Case Study: Amiran Chain Stores). *Journal of Internet Banking and Commerce*, 22(June), 1–17.
- Harisa, N. N. A., Maligan, J. M., & Salsabella, F. (2019). Uji Preferensi Konsumen Pada Karakteristik Organoleptik Produk Roti Gandum Utuh Consumer Preference Test on Organoleptic Characteristics of Whole Wheat Bread Products. *Desember*, 13(2).
- Haryani, K. (2017). Substitusi Terigu Dengan Pati Sorgum Terfermentasi Pada Pembuatan Roti Tawar: Studi Suhu Pemanggangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 61–64. <https://doi.org/10.17728/jatp.197>
- Holuke, S., Ansharullah, & Faradilla, F. R. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Lpomea batatas poiret*) Terhadap Kadar Antioksidan, Kadar Serat, dan Kualitas Organoleptik Kue Donat [The Effect Of Substitution Of Purple Sweet Potato Flour (*Lpomea batatas poiret*) On Antioxidant Level, Fiber Level An. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 1992–2002.
- Idrus, M. (2006). Mengenal Multi Dimensional Scaling. *Psikologika: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Psikologi*, 11(22), 137–148. <https://doi.org/10.20885/psikologika.vol12.iss22.art6>
- Imanningsih, N. (2013). Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *AGROINTEK*, 7(1).
- Indrasari, M. (2019). *Pemasaran & Kepuasan Pelanggan (Pertama)*. Unitomo Press.
- Joshi, N. (2012). A Study on Customer Preference and Satisfaction towards Restaurant in Dehradun City. *Global Journal of Management and Business Researc*, Vol 12(Issue 21), 9.
- Kartiwan, & Badewi, B. (2016). Karakteristik Sensoris Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. *PARTNER*, 16(2), 50–56.

- Kitcharoen, K. (2004). The Importance-Performance Analysis of Service Quality in Administrative Departments of Private Universities in Thailand. *ABAC Journal*, 24(3).
- Koswara, S. (2009). *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek) Teknologi Pengolahan Roti* (pp. 1–26). <https://doi.org/10.1002/nadc.20164054487>
- Larasati, P., Murniati, K., & Riantini, M. (2022). Kepuasan Konsumen Terhadap Pelayanan Elektronik (E-Services) Pemasaran Online Makanan Ayam Cepat Saji Melalui Market Place (Studi Kasus Pada Ayips Bandar Lampung). *Journal of Food System and ...*, 6(1), 36–46.
- Lodhita, H. E., Santoso, I., & Anggarini, S. (2014). Analisis Pengaruh kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Menggunakan Metode IPA (Importance Performance Analysis) dan CSI (Customer Satisfaction Index) Studi Kasus Pada Toko Oen, Malang. *Kota Ma (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya)*.
- Maligan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. R. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis Di Kota Malang. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 86–93. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.9>
- Marom, A. (2014). Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualiiitas Choux Pastry Kering. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1). <https://doi.org/10.15294/FSCE.V3I1.7795>
- Meisanto, R. D., Adawiyah, R., & Kasymir, E. (2021). Sikap dan Kepuasan Konsumen Dalam Pembelian Bolen Pisang CV Mayang Sari Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 9(4), 693–700. <https://doi.org/10.23960/jiia.v9i4.5408>
- Mizana, D. K., Suharti, N., & Amir, A. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur Aspergillus Sp pada Roti Tawar yang Dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(2). <https://doi.org/10.25077/JKA.V5I2.521>
- Muliasari, R. M., & Rachmina, D. (2015). Keputusan Pembelian dan Sikap Konsumen Roti Merek Sari Roti (Studi Kasus Pada Mahasiswa S1 Institut Pertanian Bogor). *Forum Agribisnis: Agribusiness Forum*, 5(1), 89–104. <https://doi.org/10.29244/FAGB.5.1.89-104>
- Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. (2017). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, Dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis Serta Sensoris (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

- Nugraha, R., Ambar, H., & Adianto, H. (2014). Usulan Peningkatan Kualitas Pelayanan Jasa pada Bengkel "X" Berdasarkan Hasil Matrix Importance-Performance Analysis (Studi kasus di Bengkel AHASS PD. Sumber Motor Karawang). *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 1(3), 221–231.
- Nugroho, B. F. (2017). *Preferensi Masyarakat terhadap Roti Jagung di Kelurahan Grendeng*.
- Nugroho, H. I., Dewi, E. N., & Rianingsih, L. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Nilai Gizi Roti Tawar. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 11–19. <https://doi.org/10.2/JQUERY.MIN.JS>
- Nurdjanah, S., Yuliana, N., Zuidar, A. S., & Naim, I. E. (2017). Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten. *Jurnal Teknologi Agro Industri*, 9(2), 1–10.
- Oktaviani, I. A. (2022). *Pengaruh Persaingan Usaha dan Etos Kerja Islam Terhadap Kinerja Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*. <http://web.syekhnurjati.ac.id>
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29–42.
- Pratiwi, I. W., & Hendrawan, D. (2018). Implementasi Importance-Performance Analysis (IPA): Analisis Preferensi Konsumen Muda Mie Setan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis*, 6(2), 1–20.
- Puspitasari, B. C., Widyastuti, S., & Amaro, M. (2023). Pengaruh Konsentrasi Ragi Roti Instan dan Karagenan Terhadap Mutu Roti Tawar Tersubstitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 9(1), 33–45. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Pusuma, D., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 12(01), 29–42. <https://doi.org/10.19184/J-AGT.V12I1.7886>
- Rahayu, W. P., & Nurosiyah, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. In *Evaluasi Sensori* (pp. 1–36).
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & S, N. M. W. (2022). Sensory Marketing: Aroma dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *EPIGRAM (e-Journal)*, 19(2), 162–173. <https://doi.org/10.32722/epi.v19i2.4977>
- Raymunda, R. V. (2019). *Penambahan Bit Merah (Beta Vulgaris L.) Dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar*

Proksimat dan Kadar Zat Besi.

- Resfani, D. (2013). *Analisis kepuasan Konsumen dan Positioning Produk Waralaba Teh Instan (Studi Kasus: Es Teh Poci)*. Skripsi. UI. Depok.
- Retnawati, H. (2017). Teknik Pengambilan Sampel. *Disampaikan Pada Workshop Update Penelitian Kuantitatif, Teknik Sampling, Analisis Data, Dan Isu Plagiarisme Di STIKES Surya Global Yogyakarta*, 1576–1580.
- Rimkute, J., Moraes, C., & Ferreira, C. (2016). The Effects of Scent on Consumer Behaviour. *International Journal of Consumer Studies*, 40(1), 24–34. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12206>
- Romadhanty, F. D., & Purwanto, B. (2011). *Analisis Penerimaan Teknis, Benefit Cost Ratio dan Preferensi Konsumen Terhadap Beberapa Kombinasi Tepung Terigu Dengan MOCAF Pada Produksi Roti Tawar (Studi Kasus Pada PD Galuh Sari, Bogor)*.
- Rosida, D. A., Susanti, T. W., & Sari, P. K. P. (2020). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai (Glycine) dan Sari Bit (Beta Vulgaris L). *Teknik Industri*, 21–28.
- Rustanto, D., Anam, C., Her, N., Parnanto, R., Pangan, T., & Pertanian, F. (2018). Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar Dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 121–133. <https://doi.org/10.26877/JIPHP.V2I2.3126>
- Sachriani, & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Saidani, B., & Arifin, S. (2012). Pengaruh kualitas produk dan kualitas layanan terhadap kepuasan konsumen dan minat beli pada ranch market. *Jurnal Riset Manajemen Sains Indonesia*, 3(1), 1–22.
- Sari, A. Q., Sukestiyarno, Y., & Agoestanto, A. (2017). Batasan Prasyarat Uji Normalitas dan Uji Homogenitas pada Model Regresi Linear. *Unnes Journal of Mathematics*, 6(2), 168–177. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujm>
- Siregar, A. P. H. (2020). Analisis Strategi Bersaing Toko Roti X Berdasarkan le-Matriks. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 16(1), 1–21.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti (Determining of Yeast Concentration on Bread Making). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 71–77.
- Sudiasih, M. (2011). *Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Roti*.
- Sudirman, A., Sholihah, D. R., & Putra, D. S. (2021). *Pemasaran Kontemporer "Sebuah Tinjauan Teori dan Praktis"* (A. Sudirman (ed.); Cetakan Pe).

Penerbit Widina Bhakti persada bandung.

- Syarbini, M. H. (2016). A-Z bakery : Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti dan Panduan Menjadi Bakepreneur. In Fachmy Casofa (Ed.), *Solo : Metagraf.* Metagraf.
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=853479>
- Syukri, S. H. A. (2014). Penerapan Customer Satisfaction Index (CSI) Dan Analisa GAP Pada Kualitas Pelayanan Trans Jogja. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 13(2), 103–111.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tupamahu, Y. M., & Hamka. (2017). Analisis Kepuasan Konsumen Roti (Studi Kasus Pada Golden Bakery di Ternate). *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 10(1), 51–59. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.10.1.51-59>
- Tyastirin, E., & Hidayati, I. (2017). *Statistik Parametrik untuk Penelitian Kesehatan* (E. teguh Pribadi (ed.); Cetakan Pe). Program studi Arsitektur UIN Sunan Ampel.
<https://files.osf.io/v1/resources/deuxv/providers/osfstorage/5b684afe7e433e00150608d4?action=download&version=1&direct>
- Ula, H. (2017). Analisis Posisi Produk Mie Instan Dengan Metode Multidimensional Scaling (MDS) Pada Mahasiswa FMIPA Universitas Negeri Surabaya. *Jurnal Ilmiah Matematika*, 2(6), 27–32.
- Ulfa, Z., Juanda, & Abubakar, Y. (2023). Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Roti Canai Dengan Beberapa Varian Topping (Test Of Consumer ' s Favorite Level Of Canai Bread With Several Flavors). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(1), 230–235.
- Ulya, S. F., Sukestiyarno, Y., & Hendikawati, P. (2018). Analisis Prediksi Quick Count Dengan Metode Stratified Random Sampling dan Estimasi Confidence Interval Menggunakan Metode Maksimum Likelihood. *Unnes Journal of Mathematics*, 7(1), 109. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujm>
- Utami, R. P., Ani, S. W., Studi, P., Fakultas, A., Sebelas, U., Surakarta, M., Statistik, P. K., & Tawar, R. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Tawar Ideal Bakery Di Kota Depok Dengan Metode Pengendalian Kualitas Statistik. *Jurnal Agistra*, 6(1), 78–88.
- Yasa, I. W. S., Zainuri, Z., Zaini, M. A., & Hadi, T. (2016). Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: "Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan." *Pro Food*, 2(2), 120–126.
- Yunita, I., Nurani Setyaningsih, D., & Agustina, T. (2014). Pengaruh Penggunaan Sari Bit (Beta Vulgaris L) Pada Kualitas Roti Tawar. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1).

Žilić, S., Barać, M., Pešić, M., Dodig, D., & Ignjatović-Mićić, D. (2011). Characterization of proteins from grain of different bread and durum wheat genotypes. *International Journal of Molecular Sciences*, 12(9), 5878–5894. <https://doi.org/10.3390/ijms12095878>