

DAFTAR PUSTAKA

- Aaker, D.A., Kumar, V., and Day, G.S. 2004. *Marketing Research*. 8th edition. John Wiley and Sons. New Jersey.
- Amalia, D. 2013. *Kajian karakteristik snack bar berbahan baku tepung ganyong dan tepung kedelai [skirpsi]*. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Ammar, A. 2017. Analisis Preferensi Konsumen dalam Pengambilan Keputusan Membeli Produk Olahan Perikanan di Kota Tasikmalaya (Studi Kasus di Pasar Tradisional Cikurubuk, Kec. Mangkubumi). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* Vol. VIII No. 1 /Juni 2017 (8-18).
- Arikunto, S. 2016. *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Buchari, A. 2011. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*, Cetakan Kesembelian. Bandung: Alfabeth.
- Cahyo, D.C, Suyadi, I. Sunarti. 2012. Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Survey Pada Konsumen Rokok Gudang Garam International Warga Kelurahan Sobo Kecamatan Kota Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi) *Jurnal*. Malang: Universitas Brawijaya
- Churchill, G.A. 2005. *Dasar-dasar Riset Pemasaran Jilid 1*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Dewi, R., dan Sudaryanto, E. 2020. Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian Menggunakan Alpha Cronbach. *Jurnal Pharmacon*, 10(2), 78-84.
- Fath, H. K., Hanifah, I., dan Putri, W. D. 2020. Formulasi Food Bar Grits Kacang Komak Dan Kacang Kedelai Hitam Menggunakan Metode Linear Programming. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 29-45.
- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies*. Tesis. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Frank, R.H. 2011. *Microeconomics and Behavior*, 8th Edition. New York: McGraw Hill International.
- Hair, J. F., Anderson, R. E., Babin, B. J. and Black, W. C. 2010. *Multivariate data analysis: A global perspective*, 7th Edition ed. Pearson New Jersey.
- Ho, L. H., Tang, J. Y. H., Mazaitul Akma, S., Mohd Aiman, H., Roslan, A. 2016. Development of Novel "Energy" Snack Bar By Utilizing Local Malaysian Ingredients. *International Food Research Journal* Volume 23 Issue 5
- Ikrawan, Y., Harvelly, dan Pirmansyah, W. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) Terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105-115.

- Indrawan, I., Seveline, S., dan Ningrum, R. I. K. 2018. Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).
- Iromawati, S. 2021. Pengaruh Penambahan Cangkang Udang Terhadap Kandungan Makronutrien Dan Kadarr Serat Pangan Snack Bar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Kudapan Bagi Remaja Obesitas. Jakarta: Skripsi. Program Studi Gizi. UPN Veteran Jakarta.
- Ismail, M D. 2016. Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal. Skripsi, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- Iwan, J dan Lydia, M. 2010. Pembangunan Berkelanjutan. Kepustakaan Populer Gramedia. Jakarta.
- Karim, M. 2013. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-otak Dengan Bahan Baku Ikan Berbeda. *Jurnal Balik Dewa*, 4 (1) :25-31
- Kotler, P. dan K. L. Keller. 2007. Manajemen Pemasaran. Alih Bahasa: Benyamin Molan. PT. Indeks, Jakarta.
- Kotler P, dan Keller K. 2008. Manajemen Pemasaran. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kotler, P. dan Gary A. 2012. Prinsip - Prinsip Pemasaran. Jakarta: Erlangga.
- Ladamay, N. A., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc) [In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67-78.
- Mazwan, M. Z., Imran, M. I., dan Mumpuni, G. 2022. Selera Penduduk Kota Terhadap Fast Food (Studi Kasus Konsumen 7sevenchicken Malang, Indonesia). *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(2), 289-298.
- Ningtyas, K. R. 2018. 'Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang dengan Penambahan Labu Kuning', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2).
- Pane, Oon Boy M. S. dan Rini, Endang Sulistya Rini. 2011. Pengaruh Brand Equity Flash Disk Merek Kingston Terhadap Keputusan Pembelian Pada Mahasiswa AMIK MBP Medan. *Jurnal. Universitas Sumatera Utara*.
- Parnanto, N. H. R., Utami, R., dan Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snackbars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1), 50-57.
- Puspitasari, N. B. dan Hasya. 2014. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Coca-Cola, Pepsi dan Big Cola di Kota Semarang Dengan Analisis Konjoin. *jurnal Manajemen Agribisni*. 603-610.

- Rahayu, N. S. 2012. Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium dan Tinggi Serat Berbahan Dasar Rumput Laut, Pisang Kepok, dan Mocaf sebagai Snack Alternatif bagi Penderita Hipertensi. *Jurnal Argipa*, 3(2), 102–110.
- Rahmawati, S. 2016. Pengaruh citra merek, kepercayaan merek, dan loyalitas merek terhadap keputusan pembelian produk makanan ringan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 20(3), 112-120.
- Rinda, A., dan Asyik, N. 2018. Pengaruh komposisi snack bar berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) terhadap penilaian organoleptik, proksimat dan kontribusi angka kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1328-1340.
- Santoso, S. 2012. "Aplikasi SPSS pada Statistik Multivariat". Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Santoso, S. 2017. *Statistik multivariat dengan SPSS*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Soekresno. 2002. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suarni. 2016. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum Dalam Diversifikasi Pangan Dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 35 No. 3, Hal. 99-110
- Suciarto, A., Purwanto, B., dan Lestari, D. 2017. Pengaruh ekuitas merek terhadap keputusan pembelian pada produk makanan ringan di kalangan pelajar. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 15(2), 45-56.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods) cetakan Kedelapan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R dan D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, V, W. 2014. *Metode Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sumarwan, U. 2003. *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Syahwal, S., dan Dewi, Z. 2018. Pemberian snack bar meningkatkan kadar hemoglobin (Hb) pada remaja putri. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(1), 9–15.
- Tan, W. 2011. *Manajemen Kualitas Jasa*. Edisi 1. Jakarta: Indeks.
- Tjiptono, F. 2008. *Strategi Pemasaran Edisi Ketiga*. Jakarta (ID): Erlangga.

Trihaditia, R., dan Puspitasari, D. K. 2020. Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. Jurnal ProSTek, 1(1), 29-50.

Umar H. 2003. Business an Introduction. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Utami, Y. 2012. Verifikasi Metode Penetapan Kadar Vitamin B2 dalam Sereal Bubur Bayi secara Liquid Chromotography Tandem Mas Spectrometry (LC-MSMS). : Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II: Jakarta.