

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif Dan *Check-All-That-Apply*. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(2).
- Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., & Lince, L. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis Dengan Metode *Rate-All-That-Apply (RATA)*. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 38–45.
- Adawiyah, I., Dase Hunaefi, S., & Nurtama, I. B. (2024). Evaluasi Sensori Produk Pangan. Bumi Aksara.
- Adewumi, O. O., Felix-Minnaar, J. V., & Jideani, V. A. (2022). Physiochemical and nutritional characteristics of ready-to-use therapeutic food prepared using Bambara groundnut-*Moringa oleifera* leaf protein complex. *Foods*, 11(12), 1680.
- Agustina, L., Amaranggana, A. P., Yuliati, N., & Damayanti, N. (2024). Formulasi Sediaan Nutrasetikal Teh Celup Kombinasi Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan Bunga Kenop (*Globe Amaranth*) dengan Variasi Konsentrasi Stevia sebagai Perasa. *Health & Medical Sciences*, 1(3), 10–10.
- Agustina, R., Hartuti, S., & Rubawan, P. I. (2023). Penilaian Sensori *Pliek-U* yang Difermentasikan Secara Alami. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 385–391.
- Amar, W. S., & Lutfiati, D. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan Susu Skim terhadap Sifat Organoleptik Pasta Kedelai Edamame. *Ejournal Boga*, 2(1), 139–149.
- Anisa, B. S., Alfisya, S., Fatiyah, P. A., & Shofi, Z. F. A. (2021). Uji perbandingan flavonoid dan saponin pada daun dan bunga kenop (*Gomphrena globosa* L.) sebagai terapi anti mual dan antioksidan pada penderita kanker yang menjalani kemoterapi. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*.
- Anni, F. (2008). *Patiseri Jilid III*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Antarkar, S., Sharma, A., Bhargava, A., Gupta, H., Tomar, R., & Srivastava, S. (2019). Physico-chemical and nutritional evaluation of cookies with different levels of rosehip and hibiscus powder substitution. *Archives of Current Research International*, 17(3), 1–10.
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini, Y. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) terhadap Atribut Sensori

Produk *Soygurt* di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau (Doctoral dissertation, Riau University).

- Ares, G., Bruzzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Giménez, A., Pineau, B., ... & Jaeger, S. R. (2014). Evaluation of a rating-based variant of *Check-All-That-Apply* questions: *Rate-All-That-Apply (RATA)*. *Food Quality and Preference*, 36, 87–95.
- Arief, I. H. D. Z. (2016). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Arifin, N., Peng, K. S., Long, K., Ping, T. C., Affandi Yusoff, M. S., Nor Aini, I., & Ming, L. O. (2010). Relationship between textural properties and sensory qualities of cookies made from medium- and long-chain triacylglycerol-enriched margarines. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 90(6), 943–948.
- Arum, D. P., & Kurnia, P. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ganyong dan Tepung Sorgum terhadap Kadar Air dan Kadar Abu pada Cookies Cokelat Bebas Gluten berbahan dasar Tepung Mocaf. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6), 2739–2744.
- Asadi, S. Z., Khan, M. A., & Chamarthy, R. V. (2021). Development and quality evaluation of cookies supplemented with concentrated fiber powder from *Chiku (Manilkara zapota L.)*. *Journal of Food Science and Technology*, 58(5), 1839–1847.
- Asadi, S. Z., Khan, M. A., & Zaidi, S. (2022). A study on the shelf life of cookies incorporated with sapota and beetroot leaf powders. *Journal of Food Science and Technology*, 59(10), 3848–3856.
- Atchaya, R., & Prakash, K. (2024). Proximate constituent analysis and antioxidant activity of annual edible flowers. *Agricultural Science Digest*, 44(3), 500–504.
- Aulia, M. P., Rusmanto, R., Agustria, W., Mardiansyah, F., & Juhariah, J. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik serta Uji Kesukaan Teh Bunga Telang. *Agrotech Research Journal*, 4(1), 1–5.
- Ayuningtyas, C. E. (2019). Preferensi Konsumen terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu (*Consumer Preference to Cookies Gluten-Free's Organoleptic*).
- Bialek, M., Rutkowska, J., Bialek, A., & Adamska, A. (2016). Oxidative stability of lipid fraction of cookies enriched with chokeberry polyphenols extract. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 66(2), 77–84.
- Bleicher, J., Ebner, E. E., & Bak, K. H. (2022). Formation and analysis of volatile and odor compounds in meat—A review. *Molecules*, 27(19), 6703.

- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Karakteristik Cookies dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(1), 1–15.
- Cintia, F. F., Kisnawaty, S. W., & Sarbini, D. (2023). Analisis kadar serat pangan dan lemak pada cookies dengan substitusi tepung biji nangka. *Health Information: Jurnal Penelitian*, e1247–e1247.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
- Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. (2021). Pengaruh Level Pemberian Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap Nilai Organoleptik Tahu Susu Sapi. *Green Swarnadwipa: Jurnal Pengembangan Ilmu Pertanian*, 10(4), 617–626.
- Dayani, F., & Sari, R. N. (2023). *Gluten-Free Cookies* formulation using local composite flour of gadung, brown rice, and moringa leaves. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 3(1), 1–13.
- Dhalaria, R., Verma, R., Sharma, R., Jomova, K., Nepovimova, E., Kumar, H., & Kuca, K. (2024). Assessing the potential role of arbuscular mycorrhizal fungi in improving the phytochemical content and antioxidant properties in *Gomphrena globosa*. *Scientific Reports*, 14(1), 22830.
- Diniyah, N., Iguchi, M., Nanto, M., Yoshino, T., & Subagio, A. (2023). Dynamic rheological, thermal, and structural properties of starch from modified cassava flour (MOCAF) with two cultivars of cassava. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 12(1), 89–101.
- Dippong, T., Senila, L., & Muresan, L. E. (2023). Preparation and characterization of the composition of volatile compounds, *Fatty acids* and thermal behavior of paprika. *Foods*, 12(10), 2041.
- ElGamal, R., Song, C., Rayan, A. M., Liu, C., Al-Rejaie, S., & ElMasry, G. (2023). Thermal degradation of bioactive compounds during *Drying* process of horticultural and agronomic products: A comprehensive overview. *Agronomy*, 13(6), 1580.
- Esmat, A. U., & Mittapally, S. (2020). A review on *Gomphrena globosa*. *International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy*, 11(3), 78–84.

- Esmat, A. U., Mittapally, S., & Begum, S. (2020). GC-MS analysis of bioactive compounds and phytochemical evaluation of the ethanolic extract of *Gomphrena globosa* L. flowers. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 10(2), 53–58.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik warna (*hue, chroma, whiteness index*), rendemen, dan persentase whey keju dengan penambahan teh hitam *orthodox* (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisri)*, 8(1), 10–19.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito, B. (2012). Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Franco-Luesma, E., Sáenz-Navajas, M. P., Valentin, D., Ballester, J., Rodrigues, H., & Ferreira, V. (2017). *Check-All-That-Apply (CATA)*, *Rate-All-That-Apply (RATA)* and *Napping®* as tools for discriminating reductive off-odors in wines.
- Gaol, M. P. L., Daulay, A. S., & Ridwanto, Y. P. R. (2022). Uji kadar protein pada optimasi pembuatan tepung *MOCAF* dari ubi kayu varietas roti dan kuning dengan fermentasi *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pusat Studi Pendidikan Rakyat*, 51–60.
- Garvey, E. C., Maurice, G., Joseph, P. K., & Kieran, N. K. (2019). Factors influencing the sensory perception of reformulated baked confectionary product. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 1–28.
- Giacalone, D., & Hedelund, P. I. (2016). *Rate-All-That-Apply (RATA)* with semi-trained assessors: An investigation of the method reproducibility at assessor, attribute and panel-level. *Food Quality and Preference*, 51, 65–71.
- Greenacre, M., Groenen, P. J., Hastie, T., D'Enza, A. I., Markos, A., & Tuzhilina, E. (2022). *Principal Component Analysis*. *Nature Reviews Methods Primers*, 2(1), 100.
- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi Dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. *Majalah Biam*, 14(2), 51-57.
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1).
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Cicilia, S., & Suardani, N. K. N. (2022). Karakteristik Cookies Dari Terigu Dan Tepung Jagung Fermentasi. *Prosiding Saintek*, 4, 197-206.

- Hartoyo, I. P., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2022). Peningkatan kualitas cookies dengan penambahan minyak atsiri bunga kecombrang (*Etlintera elatior*). *Jurnal Agroteknologi*, 16(01), 62-71.
- Hernawati, H., Naibaho, N. M., & Mulyani, R. I. (2022). Analisis Aktivitas Antioksidan, Uji Organoleptik, Kandungan Gizi Cookies Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Dan Tepung Oat (*Avena sativa*).
- Herryani, H., & Santi, F. D. (2019). Uji Kesukaan Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Culinaria*, 1(1).
- Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profile Analysis*) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Jacob, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. (2018). Perubahan Komponen Serat Rumput Laut *Caulerpa* sp. (Dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1), 35-48.
- Jariyah, Hidayat, A. W., & Munarko, H. (2024). Sensory Profile Characterization Of Non-Wheat Flour Biscuits Using Rate-All That-Apply (*RATA*) And Emotional Sensory Mapping (*ESM*) Method. *Future Foods*, 9, 100281.
- Jiang, Y., Zhao, N., Wang, F., & Chen, F. (2011). Emission And Regulation Of Volatile Chemicals From Globe Amaranth Flowers. *Journal Of The American Society For Horticultural Science*, 136(1), 16-22.
- Johari, A., Sugiyono, S., & Adawiyah, D. R. (2021). Peningkatan Daya Buih Susu Skim Sebagian Rekombinasi Dengan Penggunaan Penstabil. *Indonesian Journal Of Industrial Research*, 11(2), 79-89.
- Kamilia, A. N. (2023). Cookies “Fibite” Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Bagi Penderita Obesitas: *Fibite Cookies From Coconut Flour And Mung Bean Flour As A Source Of Fiber Snack For Obesity*. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 196-213).
- Kaur, P., Sharma, P., Kumar, V., Panghal, A., Kaur, J., & Gat, Y. (2019). Effect Of Addition Of Flaxseed Flour On Phytochemical, Physicochemical, Nutritional, And Textural Properties Of Cookies. *Journal Of The Saudi Society Of Agricultural Sciences*, 18(4), 372-377.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*.

- Kemp, S. E., Hort, J., & Hollowood, T. (Eds.). (2018). *Descriptive Analysis In Sensory Evaluation*. Wiley-Blackwell.
- Keswari, N. (2025). Pengaruh Konsentrasi Bubur Bunga Kenop (*Gomphrena globosa* L.) Terhadap Karakteristik Selai. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(1), 108–112.
- Khuluq, A. D., Widjanarko, S. B., & Murtini, E. S. (2007). Extraction And Stability Of Betacyanin From Blood Leaf (Study On Water To Ethanol Ratio And Extraction Temperature). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(3).
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (*Physicochemical And Organoleptic Characteristics Of Mocaf Cookies With Tempeh Flour Additions*). *Biopropal Industri*, 11(1), 1-8.
- Kumalasari, I. D., & Budiati, R. (2024). Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.). *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 13(1), 99-109.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftakhussolihah, M., Affandi, D. R., & Khusnia, N. (2019). Karakteristik Cookies Dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau Dan Ikan Lele. *Indonesian Journal Of Industrial Research*, 30(1), 1-9.
- Kustiningsih, H., & Retnawati, D. W. (2020). Pengaruh Penambahan Daun *Indigofera* Segar Terhadap Produksi Dan Warna Kuning Telur (Yolk) Ayam Petelur Kampung Unggul Balitbangtan. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 17(32), 241-251.
- Kusumawati, R., Wutsqa, D. U., Kismiantini, K., Inayati, S., Fauzan, M., Setiawan, E. P., & Isnaini, B. (2022). Workshop On Comparative Analysis Of K Populations With Non Parametric For Research In Social Sciences And Education. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA*, 6(2), 84-91.
- Lasimpala, R., Naiu, A. S., & Mile, L. (2014). Uji Pembedaan Ikan Teri Kering Pada Lama Pengeringan Berbeda Dengan Ikan Teri Komersial Dari Desa Tolotio Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. *The Nike Journal*, 2(2).
- Lawless, H. T. (2013). *Quantitative Sensory Analysis: Psychophysics, Models And Intelligent Design*. John Wiley & Sons.
- Lin, S. (2022). Dietary Fiber In Bakery Products: Source, Processing, And Function. *Advances In Food And Nutrition Research*, 99, 37-100.
- Lund, M. N., & Ray, C. A. (2017). Control Of Maillard Reactions In Foods: Strategies And Chemical Mechanisms. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 65(23), 4537-4552.

- Manasika, A., & Widjanarko, S. B. (2015). Ekstraksi Pigmen Karotenoid Labu Kabocha Menggunakan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan: Pelarut Dan Lama Ekstraksi) [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3).
- Mareta, D. T., Pangastuti, H. A., Permana, L., Fitriani, V., & Wahyuningtyas, A. (2021). Hedonic Test Of Lado Mudo Chili Sauce By Addition Of Various Concentrations Of Citric Acid. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 8(1), 41-50.
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. (2022). Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies Pada Metode Creaming Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor Dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 27(1), 1747-1761.
- Meyners, M., Jaeger, S. R., & Ares, G. (2016). On The Analysis Of Rate-All-that-Apply (RATA) Data. *Food Quality And Preference*, 49, 1-10.
- Mubarok, A. Z., & Sembiring, S. V. J. (2020). Karakteristik Fisik Cookies Pada Berbagai Rasio Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia Dan Penambahan Margarin. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(2), 90–97.
- Mubarok, A. Z., & Winata, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia Dan Konsentrasi *Baking Powder* Terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 175-180.
- Munarko, H., Jariyah, J., & Kurnianto, M. A. (2023). Profiling atribut sensori kukis nastar menggunakan metode Rate-All-that-Apply (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 55–64.
- Nadhifah, A. (2020). Kadar air dan warna penyedap alami jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berdasarkan perlakuan awal (pretreatment) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol, dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17–23.
- Oktora, A. R., Ma'ruf, W. F., & Agustini, T. W. (2016). Pengaruh penggunaan senyawa fiksator terhadap stabilitas ekstrak kasar pigmen β -karoten mikroalga *Dunaliella salina* pada kondisi suhu berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 206–213.
- Pramudya, R. C., & Seo, H. S. (2023). Time-dependent variation in oral irritation subqualities of capsaicin solution: Using time-intensity-Rate-All-that-Apply (TI-RATA) and temporal Check-All-That-Apply (TCATA) methods. *Food Quality and Preference*, 112, 104997.
- Prieto-Santiago, V., Cavia, M. M., Alonso-Torre, S. R., & Carrillo, C. (2020). Relationship between color and betalain content in different thermally

- treated beetroot products. *Journal of Food Science and Technology*, 57(9), 3305–3313.
- Priyanka, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2019). Oral processing behavior of fat & fiber rich biscuits. *International Journal of Chemical Studies*, 7(4), 1520–1529.
- Purnamasari, P., Susilawati, S., Astuti, S., & As, S. (2022). Pengaruh penambahan puree labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) terhadap sifat sensori dan fisikokimia cookies berbahan dasar campuran tepung mocaf dan tepung terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 187–197.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik mocaf (*modified cassava flour*) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 79–89.
- Putri, N. P. K., & Karmini, N. L. (2024). Analisis determinan volume impor gandum di Indonesia. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 20(3), 244–265.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29.
- Putri, Y. A. I., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensori stik ampas tahu substitusi tepung mocaf dan penambahan bayam hijau (*Amaranthus hybridus* L.). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisri)*, 7(1), 49–58.
- Qonnitasya, A., Damat, D., & Wahyudi, V. A. (2023). Profiling sensory pada produk coklat PT. Kakao Bhinneka Sejahtera (Moodco Fine Chocolate) dengan metode Rate-All-that-Apply (RATA). *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(2), 203–212.*
- Quraissy, A., & Hasni, N. (2021). Analisis Kruskal-Wallis terhadap kemampuan numerik siswa. *Variansi: Jurnal Statistik dan Terapannya*, 3(3), 156–161.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Tp, S. (2019). Evaluasi sensori dan perkembangannya. *Preprint*.
- Ranasinghe, M., Alghaithi, M., Mugdil, P., Sundarakani, B., Stathopoulos, C., & Maqsood, S. (2025). Fiber and polyphenol enriched biscuits using date palm byproduct: Physiochemical characteristics, sensory properties, in vitro digestion, and storage stability. *Journal of Food Science*, 90(1), e17667.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik sensori cookies mocaf dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.
- Ratnasari, W., & Aurelia, A. N. (2023). Penggunaan limbah kulit melon sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan American cookies. *Journal on*

- Education*, 5(3), 7881–7886. Type Iii On Modified Cassava Flour Using Fermentation And Autoclaving-Cooling). *Biopropal Industri*, 9(1), 9-23
- Rohmah, M. (2022). Uji Kesetaraan Aktivitas Antioksidan Seduhan Bunga Kenop (*Gomphrena globosa* L.) dengan Vitamin C Menggunakan Metode DPPH. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 24(2), 155-161.
- Setiawan, J. N., & Jayendra, P. S. (2023). Penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan glutenfree pasta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(12), 2648–2654.
- Setyowati, W. T. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Seulalae, A. V., Prangdimurti, E., Adawiyah, D. R., & Nurjanah, N. (2023). Evaluasi tingkat keasinan relatif dan profil sensori garam rumput laut menggunakan metode magnitude estimation dan Rate-All-that-Apply (RATA). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 54–66.
- Sidel, J. L., Bleibaum, R. N., & Tao, K. C. (2018). Quantitative descriptive analysis. *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation*, 287–318.
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Sik, B., Ajtony, Z., Lakatos, E., Gál, L. H., & Székelyhidi, R. (2024). Evaluation of the physical, antioxidant, and organoleptic properties of biscuits fortified with edible flower powders. *Food Science & Nutrition*, 12(5), 3265–3272.
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., & Fatimah, F. (2014). Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*).
- Suhartatik, B. R. A. H. N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*)–mocaf (modified cassava flour) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmanni*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisri)*, 3(1).
- Sunani, S., & Hendriani, R. (2023). Review article: Classification and pharmacological activities of bioactive tannins. *Journal Name*, 3(2).
- Suryana, M. R., Rohmayanti, T., Sania, F. R., & Hapsari, U. D. (2023). Profil sensori pada roti tawar dengan penambahan tepung kulit buah naga merah dengan menggunakan metode Rate-All-that-Apply (RATA). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 332–342.
- Susanti, L. H., Pratama, Y., & Nurwantoro, N. (2017). Preferensi konsumen terhadap bakso analog tepung kacang koro pedang dengan penambahan tepung maizena sebagai bahan pengikat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2).

- Tamani, L. O., Karimuna, L., Hermanto, H., Rejeki, S., & Wahyuni, S. (2022). Pengaruh substitusi pati aren (*Arenga pinnata* L.) dan tepung jagung sangrai terhadap uji organoleptik dan proksimat cookies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7(5).
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2021). Optimalisasi kandungan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat dan serat) dan daya terima cookies dengan penambahan tepung kulit pisang raja. *Ghidza Media Jurnal*, 2(1), 137–146.
- Tjiptoputri, O. M. (2017). Evaluasi profil sensori sediaan pemanis dengan metode Rate-All-that-Apply (RATA).
- Trivana, L., Pasang, P. M., Seilatuw, E. J., Kapu'allo, M., & Karouw, S. (2024). Mutu sensori cookies ampas kelapa. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(1), 14–17.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., & Jasuma, M. (2017). Penetapan kadar lemak margarin merk X dengan kemasan dan tanpa kemasan dengan metode sokletasi. *Jurnal Analis Farmasi*, 2(4), 258–262.
- Umar, R., Siswosubroto, S. E., Tinangon, M. R., & Yelnetty, A. (2019). Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*, 39(2), 284–292.
- Wang, S., Chen, X., Wang, E., Zhang, Y., Tang, Y., Wei, Y., & He, W. (2023). Comparison of Pivot Profile (PP), Rate-All-that-Apply (RATA), and Pivot-CATA for the sensory profiling of commercial Chinese tea products. *Food Research International*, 173, 113419.
- Warda, D., Wahyudi, I., & Anggraeni, T. (2023). Preferensi konsumen terhadap pengembangan produk camilan kopi. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 66–77.
- Widowati, S., Amiarsi, D., & Nurlaela, R. S. (2019). Reduksi senyawa penyebab rasa pahit dalam pembuatan tepung sukun. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(2), 59–65.
- Yashinta, M. R., Handayani, C. B., & Afriyanti, A. (2021). Karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik cookies tepung mocaf dengan variasi jenis dan konsentrasi lemak. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1).
- Yuliani, Y., Syamsiah, M., & Fauzi, M. R. (2024). Karakteristik organoleptik cookies dengan penambahan bahan baku buah labu madu dan tepung daun kelor. *Pro-Stek*, 6(2), 149–160.
- Yusmita, L., Kasim, A., & Nurdin, H. (2017). Pengaruh suhu ekstraksi dan konsentrasi asam sitrat terhadap pigmen betacyanin daun kremah merah (*Alternanthera dentata*) dan aplikasinya pada pangan. *Pro Food*, 3(1), 178–185.

- Zaki, M., Devi, M., & Hidayati, L. (2024). Penggunaan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dengan persentase berbeda mempengaruhi kualitas bolu kukus. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 6(1), 1–8.
- Zhang, X., Wang, X., Wang, M., Cao, J., Xiao, J., & Wang, Q. (2019). Effects of different pretreatments on flavonoids and antioxidant activity of *Dryopteris erythrosora* leave. *PLOS ONE*, 14(1), e0200174.