

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., Hunaefi, I.D. & Nurtama, B. (2024). Evaluasi Sensori Produk Pangan. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Adawiyah, D.R., Tjiptoputri, O.M. & Lince. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan*, 7(1), 38-45.
- Affandi, D. R., Khotimah, K., Nuary, R. B., Sanjaya, A. P., & Sulistiowati, M. (2022). Karakteristik Biskuit Kelor (*Moringa Oliefera*) Berbasis Pati Garut (*Maranta Arundinacea*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dengan Variasi Pemanis. *Journal of Applied Agriculture*, 01(02), 60–74.
- Afifah, L.N. & Adi, A.C. (2024). Analisis Evaluasi Sensorik pada Formulasi Produk Sosis dengan Substitusi Bahan Pengganti Kulit Ayam: *Literature Review*, *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 530 – 538.
- Agustian, A, dan Nugrahani Astuti. (2015). Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays Sp*). *E-Jurnal Boga*, 4 (2), 75-83.
- Aji, D. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan dan Penambahan Mentega terhadap Sifat organoleptic *Rich Biscuit*.
- Akbar, C., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L. & Dewi, I. (2023). Proporsi Tepung Komposit Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*) dan Sagu (*Metroxylon Sagu*) Pada Pembuatan *Cookies*. *Journal od Creative Student Research*, 1(4), 368 – 384.
- Alaei, F., Hojjatoleslamy, M. & Dehkordi, A. (2017). The Effect of Inulin as a Fat
- Anggraini, F.D.P., Aprianti, Setyawati, V.A.V. & Hartanto, A.A. (2022). Pembelajaran Statistika Menggunakan Software SPSS untuk Uji Validitas dan Reliabilitas. *Jurnal Basicedu*, 6(4), 6491-6504.
- Annisa, N., & Rahayu, W. M. (2022). Sifat fitokimia dan organoleptik cookies mocaf dengan penambahan bubuk kulit biji kakao (*Theobroma cacao L.*) hasil alkalisasi dengan kalium karbonat. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 8(2), 20–28. <https://doi.org/10.26877/jitek.v8i2/Nov.13779>
- Antara, N. & Wartini, M. (2014). Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- Anwar, A.E.S., Safawi, N.A., Prameswari, S.S. & Kurnianingsih. (2021). Perbedaan Karakteristik Pada Brownies Dengan Menggunakan Bubuk Kakao Dan Bubuk Koko. *Garina : Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, dan Tata Busana*, 13(1), 01-08.
- 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. *Jom Faperta*, 3(1).

- Ares G, Varela P, Rado G, Gimenez A. (2011). Are consumer profiling techniques equivalent for some product categories? The case of orange-flavoured powdered drinks. *Int J Food Sci Technol* 46(1), 1600-1608. DOI: 10.1111/j.13652621.2011.02657. x.
- Ares G, Bruzzone F, Vidal L, Cadena RS, Gimenez A, Pineau B, Hunter DC, Paisley AG, Jaeger SR. (2014). Evaluation of a rating-based variant check-all- that-apply questions: Rate-All-That-Apply (RATA). *Food Qual Preferences* 36. 87-95. DOI: 10.1016/j.foodqual.2014.03.006.
- Asiah, N., Cempaka, L. & David, W. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Auliana, R. (2018). Karakteristik Sensoris Dan Daya Terima Cookies Tepung Singkong Dengan Fortifikasi Zat Besi.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Total Penduduk Indonesia Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin 2024. Jakarta: Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statisticstable/3/WVc0MGEyMXBkVFUxY25KeE9HdDZkbTQzWkVkb1p6MDkjMyMwMDAw/jumlahpendudukmenurutkelompok-umur-dan-jenis-kelamin--ribu-jiwa-.html?year=2024>
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 2973:2018 tentang Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Bridge Market Research. (2024). *Global Gluten-Free Products Market – Industry Trends and Forecast to 2031*. Diakses pada 19 Maret 2025, https://www.databridgemarketresearch.com/reports/global-gluten-free-products-market?srsltid=AfmBOop_w5jeKqN8DPpStVW5pn9WkqqMIIW9NhKTqU1TfKY0o7IIZGpQ
- Cahya, A. & Amara,D. (2024). Pengaruh Penggunaan Telur Pada Cookies Berbasis Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) dan kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal sehat Indonesia*, 6(2), 934 – 944.
- Daeng, A.S.S., Masrillurrahman, S. & Sadir, M. (2024). Uji Proksimat Tingkat Kesukaan Produk Permen *Jelly* dari Daun Tanaman Gaharu (*Gyrinops versteegii*) dengan Berbagai Variasi Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Silva Samalas*, 6(2), 22-30.
- David, W. (2023). Tren Evaluasi Sensori dalam Industri Pangan. *FOODREVIEW Indonesia*, 18(7), 32-38.
- Della, N.R. (2021). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tapioka Pada Pembuatan Tapiokies (Tapioka Cookies). UNY.
- Dewi, N.M.I.K., Suparthana, I.P. & Pratiwi, I.D.P.K. (2021). Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), 324-336.

- Djajasentana, B.A. & Samboh, R.D. (2020). Uji Kesukaan Penambahan Madu Sebagai Olesan Kue Kering. *Jurnal Culinaria*, 4(2), 1-18.
- Dwijatmoko, M. (2023). Analisa Atribut Sensori Cokelat Susu Kacang Mete Komersial Dengan Metode *Free Choice Profilling* dan *principle Component Analysis*. *Jurnal Sains dan Teknologi pangan*, 8(3), 6310 – 6320.
- Dwipurwani, O., Cahyawati, D. & Susanti, E. (2022). Analisis Biplot Robust dengan Metode *Minimum Covariance Determinant* dalam Mendeskripsikan Provinsi Sumatera Selatan Berdasarkan Karakteristik Angkatan Kerja Menganggur Dari Aspek Gender. *Jurnal Ilmiah Matematika, Sains dan teknologi*, 10(1), 54 – 65.
- Fadhila, A. (2021). Analisis Preferensi Konsumen Keripik Sukun “Khas Sepudi”. *Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya Lokal di Era Revolusi Industri 4.0*.
- Fenia, A., Nilda, C. & Hasni, D. (2019). Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Sensorik *Timphan* Komposit Dengan Tepung Substitusi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 55-64.
- Fuliyana & Maria. (2022). Preferensi Konsumen terhadap Produk Olahan Ikan (Studi pada Industri Rumah Tangga Paguyuban Rawa Pesona). *Jurnal Agrikultura*, 33(2), 161-169.
- Ganorkar, P., & Jain, R. (2014). Effect of flaxseed incorporation on physical, sensorial, textural and chemical attributes of cookies. *Int. Food Res. J*, 21, 1515–1521.
- 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.
- Ghozali, (2009), Aplikasi Analisis dengan program SPSS. Penerbit : Universitas Dipenogoro. Semarang
- Greis, M., Kukkonen, R., Lampi, A., Seppä, L., Partanen, R., Sandell, M. (2022). The impact of vanilla and lemon aromas on sensory perception in plant-based yogurts measured with static and dynamic methods. *Foods* 11: 2030. doi.org/10.3390/foods11142030
- Grosso, N.R., Resurreccion, A.V.A., Walkker, G.M. & Chinnan, M.S. (2008). Sensory Profiles & Hexanal Content of Cracker-coated & Roasted peanuts Stored Under Different temperatures. *Journal of Food Processing & Oreservation*, 1-23.
- Gunawan, M., Riandani, A., Saleh, E., Rodianawati, I., Budaraga, I., Surani, S., Nurbaya, S., Astuti, S., Nurhayati, N. & fayyadh, Z. (2024). Teknik Evaluasi Produk pangan. Sumatera Barat: CV Hei Publishing Indonesia. 18 – 19.

- Hafizah, S., Alamsyah, A. & Sulastri, Y. (2018). Rasio tepung Tapioka, Tepung Ketan dan Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Fisikokimia Dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 324 – 332.
- Hidayat, T., Kandriasari, A. & Alsuhendra. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7), 1017-1030.
- Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan. Banjarmasin: Universitas Lampung.
- Imani, N., Hutami, R. & Pertiwi, S.R.R. (2022). Karakteristik Sensori Dan Kimia Kue Kering Dari Tepung Campolay Dan Mocaf. *Jurnal Pangan Halal*, 4(1), 1 – 8.
- Ismawati, R., Destryana, A. & Huzaimah, N. (2020). Mutu Organoleptik dan Daya Terima Panelis Terhadap *Crackers* Kasembukan (*Paederi foetida Linn.*) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 67-74.
- Jaeger SR, Ares G. (2015). RATA questions are not likely to bias hedonic scores. *Food Qual Preference* 44. 157-161. DOI: 10.1016/j.foodqual.2015. 04.011.
- 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 Science*, 18, 372 – 377.
- Kemenkes RI. (2018). Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Laguna, L., Paula, V., Ana, S., & Susana, F. (2013). A New Sensory Tool To Analyse The Oral Trajectory of Biscuits With Different Fat & Fibre Conteints. *Food Research International*, 51: 544-553.
- Lawless, H, and Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. Springer, New York
- Lestari, D. (2021). Pengaruh penambahan ekstrak daun sirih terhadap aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik kue kering
- Lis, D. M., Stellingwerff, T., Shing, C. M., Ahuja, K. D., & Fell, J. W. (2015). No Title. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism*, 25(1). <https://doi.org/10.1123/ijsnem.2013-0247>.
- Magdalena, S., & Lestari, D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 175–185. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i2.5502>.

- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*, 2(1), 74–82.
- Mandei, J. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal penelitian teknologi industri*, 6(1), 1 -10.
- Maria , L., Pratiwi, I. & Arihantana, N. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Millet (*Panicum milliaceum*) dan Maizena Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4), 702 – 710.
- Martauli, S. (2016). Uji Daya Terima dan akndungan Gizi Crackers dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Ikan Patin.
- Mas'ud, H., & Fitri, A. R. (2021). Daya terima dan kadar serat pada brownies dengan penambahan tepung oatmeal (*Avena sativa*). *Media Gizi Pangan*, 28(1), 78–83. <https://doi.org/10.32382/mgp.v28i1.2165>
- Meyners M, Jaeger SR, Ares G. (2016). *On the analysis of Rate-All-That-Apply (RATA) data. Food Qual Preference* 49. 1-10. DOI: 10.1016/j.food qual.2015.11.003.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Mubarok, A. & 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.
- Muhlishoh, A., Putri, N. & Ma'rifah, B. (2024). Formulasi Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif PMT Balita Gizi Kurang. *Jurnal Riset Gizi*, 12(2), 217 – 232.
- Mulato, S., & Suharyanto, E. (2014). Kakao, Cokelat, dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Mulyani, T., Djajati, S. & Rahayu, L. (2015). Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarin. *Jurnal Rekapangan*, 9(2), 1-8.
- Munandar, E., Perwitasari, T. & Ardian, L. (2023). Mengembalikan Kejayaan Vanili di Indonesia Dengan “Bisnis Emas Hijau Dari Rumah”. *WARTA BSIP Perkebunan*, 1(2), 21-23.
- Munarko, H., Jariyah, & Kurnianto, M.A. (2023). Profiling Atribut Sensori Kukis Nastar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2), 55-64.
- Munthe, J., Hadipoentyanti, E., Suhesti, S., Lestari, A., Widyodaru, N. & Setiadi, A. (2022). Respon Eksplan Vanili (*Vanilla planifolia Andrews.*) Terhadap Pemberian Kinetin dan NAA (*Naphthalene Acetic Acid*) Secara In Vitro.

Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan, 7(2), 218-225.

- Mushthofa, Z., Achadiyah, S. & Sunardi. (2023). Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Siomai dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Sumber Protein. *AGROFORETECH*, 1(2), 1147 – 1168.
- Mustofa, A. (2021). Pangan Sehat untuk Keluarga. Yogyakarta: Gapura Publishing. 56-57.
- Mutyasih, K.J., Permana, I.D. & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Crispy. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(4), 1095-1113
- Navarro, C. (2016). The Effect of Gluten-Free Labels on Customer's Perception of Healthiness, Expected Price, and Willingness to Purchase. Texas Christian University, Ft.
- Needs, S. (2023). The Sciences of Flavour: Enjoying Food is One of Lifes's Great Pleasures – and it's About Way More Than Just Taste, it Use All Your Senses. Diakses pada 9 Juni 2025 dari <https://pursuit.unimelb.edu.au/articles/the-science-of-flavour>.
- Negari, D. & Lusiani, C. (2022). Karakteristik Fisik *Virgin Coconut Oil* (VCO) Hasil Fermentasi Menggunakan Ragi Roti Selama <24 Jam Dengan Konsentrasi Nutrisi *Yeast* 4% B/V. *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(2), 359 – 366.
- Novia, R. & Setiawan, B. (2022). Karakteristik Organoleptik dari Pengembangan Produk Brownies Dengan Substitusi Tepung Oncom Hitam Dan Sorgum Untuk Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 3(2), 1-10.
- Novrini, S. (2020). Pengaruh Persentase Tepung Sukun dalam Campuran Tepung dan Gula Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 61 – 65.
- Nurdin, A., Setiasih, I. S., & Djali, M. (2017). Pengaruh Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1), 47–54. <https://doi.org/10.24198/jp2.2017.vol2.1.07>
- Oktavia, N., Aneasari, M. & Dewi, E. (2023). Pembuatan Mentega Putih dari Minyak Jelantah Menggunakan Tangki Berpengaduk Pada Suhu Rendah. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 23586 – 23592.
- Pamela, A., Khairatunnisa, Nasution, M., Reski, S., Achyar, A. & Anggriyani, R. (2022). Uji Organoleptik tahu Almond (*Prunuc dulcis*) Sebagai Inovasi Produk Pangan. *Prosiding SEMNAS BIO*. 443-452
- Parwati, P.I., Ma'rifah, B. & Muhlshoh, A. (2023). Formulasi *Brownies* Panggang dengan Substitusi Tepung daun Kelor dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Cemilan

- Sumber Zat Besi untuk Remaja Putri Anemia. *GHIDZA: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), 184-204.
- Pasqualone, A., Fatima, Z.M., Malika, B., Graziana, D., Carmine, S., Giacomo, S., & Francesco, C. (2019). Effect of Acorn Flour on The Physico-chemical & Sensory Properties of Biscuits. *Heliyon*, 5, 1-7.
- Polnaya, F., umanahu, I. & Breemer, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi tapioka Terhadap karakteristik Kimia dan organoleptic Kerupuk Sawi (*Brassica chinensis var Parachinensis*). *Jurnal Agrosilvopasture*, 2(2), 240 – 247.
- Prasastono O, Yuianto Fajar Pradapa S, & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *J Ilm Hosp*, 11(2), 677–690.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y. & Muhammad, D. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada *Dark Chocolate Bar* dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Suistainable Agriculture*, 33(1), 78 – 88.
- Pujiwanti, W., Purwidiani, N., Pangesthi, L. & Handajani, S. (2024). Pengaruh Substitusi Gula Palem Terhadap Sifat organoleptik *Egg Roll* Tepung Kacang Koro Bengkulu. *Jurnal Ilmiah mahasiswa*, 2(2), 40-55.
- Puspitaningtyas, E. (2017). Perbedaan Kepekaan Pengecapan Antara Laki-laki dengan Perempuan Pada Penduduk lanjut Usia di provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Purnomo, A., Thamrin, & Muzakar, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Kelapa Parut Terhadap Organoleptik dan Fisikokimia Minyak Kelapa. *Jurnal Riset pangan*, 1(2), 117 – 127.
- Purwanto, R., Asrofi, Sandhubaya, G. & Mina, M. (2023). Diversifikasi produk Khas Daerah: Ladu Sebagai Oleh – oleh Khas di Destinasi Wisata Kota Batu. *Jurnal FAME*, 6(1), 1 -10.
- Putri, C. Y. K., F. S. Pranata, dan Y. R. Swasti. (2019). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*). *Jurnal Biota*, 4(2), 50-62.
- Putri, S. (2017). Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi, Skripsi, Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkaran
- Rachmawati, A., Hunaefi, D. & Adawiyah, D.R. (2024). Perspektif konsumen pada food pairing less sugar tea RTD dan makanan pendamping dengan metode check all that apply (CATA). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(1), 112-125.
- Rahmalia, R., Yuliani, R., Islami, A., Khoerunnisa, F. & Sari, Y. (2024). Pengaruh Komposisi Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pada Cookies. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2), 80 – 89.

- Raihan, R. & Makkiyah, F. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRAITH-Teknologi*, 8(1), 54-60.
- Ramadhan, F., Muchtadi, T. & Subroto, E. (2023). Kajian Karakteristik Produk Chocolate Compound Dengan penambahan Inulin (*Fat Replacer*) dan Stevia (*Sweetener*). *Jurnal ilmiah Indonesia*, 8(5), 3198-3216.
- Ramandhani, S.N., Agustini, T.W. & Suharto, S. (2022). Pengaruh Penambahan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis dari Cairan Pemandangan Ikan Tongkol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 77-84.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11 (1), 23 – 32.
- Rayesa, N.F. & Ali, D.Y. (2022). Sikap Konsumen Milenial terhadap Produk Berlabel *Gluten-Free*. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 6(4), 1684-1695.
- Ridlo, I.A., Intiasari, A.D., Putri, N.K., Andriansyah, A.A., Sandra, C. & Iaksono, A.D. (2018). FGD dalam Penelitian Kesehatan. Airlangga university Press: Surabaya. 33-32.
- Rifkowitz, E., Irianto, S., Sibuea, B., Sariyanti, D. & Sari, S. (2021). Analisis Mutu Margarin Dengan Perbandingan Bahan baku Minyak goreng Kelapa; Minyak Goreng Sawit. *Jurnal teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 1(2), 86 – 92.
- Rifqi, M., Rohmayanti, T., Sania, F. & Hapsari, U. (2023). Profil Sensori Pada Roti Tawar dengan Penambahan Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan menggunakan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). *Jurnal Agroindustri*, 9(3), 332 – 342.
- Rimadias, S., Andriani, M. & Hasrulia. (2024). Strategi Inovatif UMKM Lula Pasta Dengan Keunggulan Gluten-Free Dengan Menggunakan Pendekatan Business Model Canvas (BMC). *Jurnal Sosial dan teknologi*, 4(1), 38-47.
- Rista, E., Marianah. & Sulastri, Y. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Biskuit Pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal AGROTEK*, 5(2), 127-133.
- Rohmah, I., Sa'adah, K., Wicaksono, A., Muflihati, I., Suhendriani, S., Nurdyansyah, F., Ujjanti, R., Umiyati, R. & Affandi, A. (2023). Penggunaan Berbagai jenis Kurma Sebagai Pemanis Alami Pada Pembuatan Permen Susu (*Milk Hard Candy*), *Science and Engineering National Seminar*, 8(8), 10-21.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis Ker.*) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal*. <https://doi.org/10.22219/ftths.v5i2.21937>

- Rosida, D., Priyanto, A. & Ristanti, D. (2022). Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada *Snack Bar* Budah Kering dan Serealia. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(3), 200-212.
- Rosida, D., Putri, N. & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Rubio-Tapia, A., Ludvigsson, J.F., Brantner, T.L, Murray, J.A., Everhart, J.E. (2012). The prevalence of celiac disease in the United States. *The American Journal of Gastroenterology*. 107(10), 1538–1544
- Ryanthi, T., Suharjo, B. & Muflikhati, I. (2016). Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pemilihan Merek Sepeda Motor. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen*, 2(1), 23-31.
- Safitri, R., Miranti, M., Bahar, A. & Purwidiani, N. (2023). Inovasi Pembuatan Mentega Nabati dari Sari Kedelai dan Aplikasinya Pada Cookies. *Jurnal Review Pendidikan dan pengajaran*, 6(4), 1456-1467.
- Sakti, S.A.J., Romadhoni, I.F., Purwidiani, N., & Widagdo, A.K. (2024). Inovasi Produk Kue Kering Sebagai Camilan Sehat dengan Penambahan Daun Sirih Cina. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 420-439.
- Sanaky, M.M., Saleh, L.M. & Titaley, H.D. (2021). Analisis Faktor-Faktor Penyebab Keterlambatan Pada Proyek Pembangunan Gedung Asrama Man 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1), 432-439.
- Sari, A. W. (2023). Profilling Atribut Sensori Nasi Boran di Kabupaten Lamongan Dengan Menggunakan Metode RATA (*Rate-All-That-Apply*). SKRIPSI. UPN Veteran Jawa Timur.
- Sari, D.R.P. (2023). Metode *Principal Component Analysis* (PCA) Sebagai Penanganan Asumsi Multikolinearitas (Studi Kasus: Data Produksi Tapioka). *Jurnal Matematika, Statistika dan Terapannya*, 2(2), 115-124.
- Sari, D., Lestari, O. & Hartanti, L. (2024). Pengaruh Jenis Cokelat Pada Karakteristik Kimia dan Sensori Keripik Pisang Lumer. *Jurnal Bioindustri*, 6(2), 1-15.
- Sari, K., dan Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Kognisi. *Makassar Dent Journal*, 4(6), 184-189.
- Sari, M., Priyono, S., Saputri, N. & Rahmadian, Y. (2024). Substitution of Desiccated Coconut on The pycochemical and organoleptics of Crispy Cookies. *Journal of helath and Nutrition research*, 3(2), 156 – 163.
- Septian, S., Hartuti, S. & Agustina, R. (2022). Penilaian Sensori Minuman Belimbing Wuluh. *Jurnal Ilmiah mahasiswa Pertanian*, 7(4), 854 – 860.
- Seulalae, A., Prangdimurti, E., Adawiyah, D. & Nurjanah. (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.
- Silvianti, E., tamrin & Asyik, N. (2022). Pengaruh penambahan *Cocoa Butter Substitute* (CBS) dan Minyak Jagung (*Corn Oil*) Terhadap organoleptic dan Aktivitas Antioksidan Produk Cokelat *Compound*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7(2), 4866 – 4878.
- Sinaga, A. & Siahaan, D. (2018). Profil Asam Lemak Jenuh Pada produk Makanan Turunan Minyak Kelapa Sawit di Indonesia. *TM Coference Series*, 1, 306 – 312.
- Sintia, N. & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *E-Journal Boga*.
- Soenjoyo, I.D., Jaya, L.L., Kristanti, M. & Kristianto, D. (2022). Gaya Hidup Sehat Generasi Z di Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 8(2), 98-105.
- Sriayudha, Y, dan AT Nifita. (2018). Analysis of preferences and consumer behavior of Batik Jambi. *Journal of Business Studies and Management Review*. 2(1): 28–34.
- Srinovia, M., Suliasih, N., & Taufik, Y. (2016). Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar Dan Perbandingan Margarin Dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Kaastengel Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Fakultas Teknik Unpas.
- Styaningrum, S., Sari, P., Puspaningtyas, D., Nidyarini, A. & Anita, T. (2023). Analisis Warna, tekstur, organoleptic Serta kesukaan Pada Kukis Growol Dengan Variasi Penambahan Inulin. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), 115 – 124.
- Su'l, M (2012). Hidrolisis Minyak Kelapa Oleh Enzim Lipase Dari Kentos Kelapa. *AGRITECH*, 32(2).
- Sugiharto & Sitingjak, (2006), lisrel, cetakan pertama yogyakarta, penerbit Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & RND. Bandung: Alfabeta.
- Sujadi, Hasibuan, H., Rahmadi, H. & Purba, A. (2016). Komposisi Asam lemak dan Bilangan Iod Minyak dari Sembilan Varietas Kelapa Sawit DxP Komersiap di PPKS. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 24(1), 1 – 12.
- Sumartini & Amalia, A.R. (2022). Karakteristik Produk Bakery Dari Shortening Campuran Terner Minyak Ikan Nila, Palm Stearin, dan Minyak Sawit Merah hasil Interesterifikasi Kimiawi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi pangan*, 8(2), 37-49.
- Sutomo, B. (2008). Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta: Kriya Pustaka.

- Suyanto, A., Hersoelityorini, W., Arinachaque, F., Santoso, W.I. & Khamdi. (2023). Analisis Komponen Utama Dalam Pemetaan Karakteristik Sensori Mi Basah Tepung Beras Menir Termodifikasi Dengan Penambahan Xanthan Gum. *Jurnal penelitian Ilmu – Ilmu Teknologi pangan*, 12(1), 14-22.
- Syari, R.M., Sarofa, U. & Pratiwi, Y.S. (2025). Analisis Profil Atribut Sensori Bandeng Asap Produksi UMKM Kabupaten Sidoarjo dengan Metode RATA (*Rate-All-That-Apply*). *Jurnal Buana Sains*, 25(1), 1-10.
- Syukur, S.A., Alsuheindra & Dahlia, M. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (*Panicum miliaceum*) Pada Pembuatan Berownies Crispy Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 310-323.
- Taherdoost, H. (2018). Validity and Reliability of the Research Instrument; How to Test the Validation of a Questionnaire/Survey in a Research. *SSRN Electronic Journal*, September. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3205040>
- Tarwendah, I.P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Triandini, I. & Wangiyana, I. (2022). Mini-Review uji Hedonik Pada produk The herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12 – 19.
- Triyas, S., Anna, C., Soeyono, R. & Astuti, N. (2021). Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal Pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 56 – 66.
- Ulfa, A., Winahyu, D. & Jasuma, M. (2017). Penetapan Kadar lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan dan tanpa Kemasan Dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analis Farmasi*, 2(4), 258 – 262.
- Utomo, L. I. V. A., Nurali, I. E., & Ludong, I. M. (2017). Pengaruh Penambahan pati jagung Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Cocos*, 1(2).
- Vicilia, M. (2017). Proses Produksi Pie Susu Pada *Dyriana Bakery* Semarang.
- Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N. & Nurdin, S.U. (2023). Preferensi Konsumen Terhadap Pengembangan Produk Camilan Kopi. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 64-74.
- Wardani, E., Wahyuni, S. & Sarinah. (2024). Penilaian Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Kultivar *Wangkariri* Termodifikasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(2), 7269-7290.
- Widanti, Y.A. & Mustofa, A. (2015). Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan. *JOGLO*, 27(2), 272-280.
- Wijaya, M. & Perdana, C. (2023). Perancangan *Focus Group Discussion* Sebagai Ruang Partisipasi Masyarakat dalam membangun Desa Berbasis Website. *Jurnal Sistem Informasi Galuh*, 1(2), 59 – 67.

- Wijayanti, E. (2022). 7 Resep *Brownies* Empuk yang Cocok untuk teman Ngopi. Diakses pada 23 Juli 2025 dari <https://www.fimela.com/food/read/4808829/7-resep-brownies-empuk-yang-cocok-untuk-teman-ngopi>
- Wulandari, D. (2017). Pengaruh Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang tanah Merah Pratamax Dalam Pembuatan Food Bar Terhadap Daya Patah dan Daya Terima. Skripsi. Surakarta. Program Studi Ilmu Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses 4 April 2019. <https://ejournal.unair.ac.id/AMNT/article/download/6227/4283>.
- Wulandari, S. (2025). Resep *Brownies Crispy*, Kue Kering Sederhana Cocok Jadi Hidangan Lebaran. Diakses pada tanggal 23 Juli 2025 dari <https://www.tribunnews.com/resep-masakan/2025/03/05/resep-brownies-crispy-kue-kering-sederhana-cocok-jadi-hidangan-lebaran>
- Wulandari, T., Mailisa, R., Saputra, A.D., Susanti, E. & Agrita, T.W. (2024). Pembuatan Brownis Krispy On-The-Go: Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa. *Journal of Community Development*, 5(2), 305-314.
- Yang, J. and Lee, J. (2019) 'Application of sensory descriptive analysis and consumer studies to investigate traditional and authentic foods: A review', *Foods*, 8(54), pp. 1–17. doi: 10.3390/foods8020054.