

DAFTAR PUSTAKA

- Aaron, L., Brody, dan Lord, J.B. (2007). *Developing New Food Products For A Changing Marketplace* Second Edition. CRC Press : United States of America.
- Abdi, H., & Williams, LJ (2010). Analisis komponen utama. Tinjauan interdisipliner Wiley: statistik komputasional , 2 (4), 433-459.
- Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., dan Lince. 2020. Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). Jurnal Mutu Pangan, Vol. 7, No. 1, hal : 38–45 .
- Adawiyah, D. R. dan Kariska I. Y. 2017. Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis Komersial Menggunakan Metode Check-All-Apply (CATA). Jurnal Mutu Pangan, Vol. 4, No. 1, hal : 23 – 29.
- Adawiyah, D.R., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2024). Evaluasi Sensori Produk Pangan. PT. Bumi Aksara: Jakarta.
- Agus, T. F., Magdalena, S., & Lerastari D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Jurnal Agroindustri Halal, 9(2), 175–185.
- Agustina, R., Hartuti, S., & Rubawan, P. I. (2023). Penilaian sensori pliek-u yang difermentasikan secara alami. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 8(2), 385-391.
- Ahlborn, G.J., Domike, K., Jackson, K., Domike, R. (2022). A Comparison of Egg White and Egg Yolk In Gluten- Free Bread. Food Chemistry Advances. Vol 1.
- Alharanu, P. R., & Eviana, N. (2020). Pemanfaatan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) pada pembuatan permen jelly. *Jurnal Eduturisma*, 4(2), 1–12.
- Amante, Regina, P., Santos, E.C.Z., Correia, V.T.D., & Fante, C.A. (2021). Research notes: benefits and possible food applications of arrowroot (*Maranta arundinaceae* L.). Journal of Culinary Science & Technology, 19(6), 513–521.
- Amrullah, F. 2012. Kadar Protein dan Ca pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan Dengan Abu Pelepah Kelapa .Naskah Publikasi Ilmiah, Surakarta. hal. 22
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. Jurnal Teknologi Pangan, 2(2), 163–167–167.
- Anggraeni, M. (2017). Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuak Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(1) 52–56., <https://doi.org/10.17728/jatp.214>

- 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* Vol. 3 No 1.
- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri. Surabaya: Universitas Kristen Petra.
- Arif, D.Z. (2019). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) terhadap Karakteristik Roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(3).180
- Aprilia, M., Rachmawati, & Ahmad, A. (2022). Formulasi Cookies Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Svasta Harena Raflesia*, 2(1), 64–74.
- Apriyani, N. E., Andrestian, M. D., Mas'odah, S., & Syainah, E. (2025). Pengaruh formulasi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan mocaf pada mutu kimia dan subjektif cookies Piscaf sebagai produk pangan fungsional antihipertensi. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 2(1).
- Apriyantono. A. 2022. Flavor Pangan Masa Depan. Vol XVII/04, April 2022. https://issuu.com/pustakapangan01/docs/fri_edisi_4_2022/s/15364176.
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Giménez, A., Pineau, B., Hunter, D. C., Paisley, A. G., & 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.
- Arif, A.D., Romadhoni, I.F., Widagdo, A.K., & Sulandari. (2025). Penerapan Proses Pengolahan Croissant di Pastry & Bakery Section Hotel Ciputra World Surabaya. *Jurnal Arjuna* Volume. 3 Nomor. 5.
- Arif, D.Z. (2019). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) terhadap Karakteristik Roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3),180.
- Arifin, M. Z., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). Uji sifat fisiko kimia dan organoleptik minuman yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i1.23924>
- Arsyad, M. (2016). "Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf terhadap Kualitas Produk Biskuit." *Agropolitan*, vol. 3, no. 3, pp. 55-65.
- Arziyah, D., Yusmita, L., Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian ilmiah Eksata*. Vol.01 No.02.
- Asghar, M.T., Yusof, Y.A., Mokhtar, M.N., Ya'acob, M.E., Mohd.Gazali, H., Chang, L.S., Manaf, Y.N. 2020. Coconut (*Cocos nucifera* L.) sap as a potential

source of sugar: Antioxidant and nutritional properties. *Food Science and Nutrition*, 8(4), p. 1777. doi: 10.1002/fsn3.1191.

Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 17.

Ayu, M.S., Astuti, N., Nurlaela, L., Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh substitusi bubuk brokoli (brassica oleracea l. Var italica) terhadap sifat organoleptik kue lidah kucing

Bagdi, A. Toth B., Lorincz R., Szendi Sz., Gere A., Kokai Z. & Sipos L. (2016). *Effect of Aleurone-rich Flour on Composition, Baking, Textural, & Sensory Properties of Bread*. *LWT-Food Science & Technology*, 65, 762-769.

Baharudin, N. H. (2023). Edukasi Pencegahan Stunting Pada Anak Melalui Pengolahan Ikan Teri Di Desa Kupa Kabupaten Barru. *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(10)

Belusso, A. C., Nogueira B. A., Breda L. S., & Mitterer-Dalto M. L. (2016). Check-All-That-Apply (CATA) as an Instrument for Development of Fish Products. *Food Sci Technol (Campinas)*, 36, 275-281.

Borovsak, K., Xavier G., Sara D. P. & Aleš K. (2014). *Does Consumer Preference Exceed Initially Indicated Wishes? The Case of Dessert Topping*. *Acta Agriculturae Slovenica*, 104(1), 5-14.

Campo, R., Loporcarco, G., Baldassarre, F. (2017). *Bread Staling Assessment of Enzymes Supplemented Pan Breads by Dynamic and Static Deformation Measurement*. *European Food Research and Technology* Vol.220: 83–89.

Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2018). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*) terhadap sifat kimia dan organoleptik cookies. *Agro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 4(1).

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. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>

Dari, D.W., Ramadani, D.T., & Aisah. (2020). Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, Vol 9, No. 2

Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). In Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

- Dippong, T., Dan, M., Kovacs, M. H., Kovacs, E. D., Levei, E. A., & Cadar, O. (2022). Analysis of volatile compounds, composition, and thermal behavior of coffee beans according to variety and roasting intensity. *Foods*, 11(19), 3146. <https://doi.org/10.3390/foods11193146>
- Djazuli, R., Jumadi, R., & Febrianto, B. (2024). Pengembangan Produk Pangan. UMG Press. Gresik.
- Dooley, L., Lee, Y.S., Meullenet, J.F. (2010). The application of check-all-that-apply (CATA) consumer *profiling* to preference mapping of vanilla ice cream and its comparison to classical external preference mapping. *Food Quality and Preference*. Vol. 21 No. 4.
- Drake, M.A., Watson, M.E., dan Liu, Y. (2023). Sensory Analysis and Consumer Preference: Best Practices. *Annual Review of Food Science and Technology*. 14:4 27-48
- Egayanti, Y., Perana, A.W., Martoyo, P.Y., Suhartatik, M., Maemunah, S., Dewi, S., Widiastuti, D.R., Kharisma, I., Rahmaningtyas, N.L., Amalia, A., Achmad, H.N., Zahidah, A., dan Nugraha, R.S. (2021). Pedoman pangan jajanan anak sekolah untuk pencapaian gizi seimbang. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI : Jakarta
- El Hosry, L., Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. (2025). Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review. *Foods*, 14(11), 1881. <https://doi.org/10.3390/foods14111881>
- Erawati, C., Jariyah, Sulisty, Suprijono, M., Widyawati, P., Rosida, Srianta, I. (2024). CV. Oxy Consultant. Semarang.
- Eyenga, E., Erasmus N. T., Mercy B. L. A., Renaud B., Wilfred F. M., and Sali A.N. Physical, Nutritional, and Sensory Quality of Rice-bace Biscuits Fortified with Safou (*Dacryodes edulis*) Fruit Powder. *Food Science and Nutrition*, hal : 1 – 12.
- Fabrianto, K., Petronela Y. D. R. & Sudarma D. W. (2015). Pengaruh Perbedaan Stimulus Haptic Terhadap Persepsi Kekentalan Secara Oral pada Kopi Instan Panas & Dingin. *Jurnal REKAPANGAN*, 9(2), 56-64.
- Fairuz, N. A., Ngurah, I. G. A. S., & Dahlia, M. (2024). Pengaruh substitusi tepung sorgum putih dalam pembuatan vanilla cupcake terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 12(1), 83–89.
- Fatmawati, I., Marjan, A. Q., Wahyudi, C. T., Jadmiko, A. W., & Arini, F. A. (2024). Edukasi PHBS Rumah Tangga, Pengukuran Status Gizi dan Tekanan Darah di Kampung Pemulung Pondok Kelapa Jakarta Timur. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 7(1).

- Fibrianto, K., & Dwihindarti, M. 2017. *Profiling* Atribut Jamu Kunyit Asam Dan Jamu Sinom Dengan Metode Rata (*Rate-All-That-Apply*) Pada Beberapa Kota Di Jawa Timur (*Profiling* Attribute Of Jamu Kunyit Asam And Sinom By Rata (*Rate-All-That-Apply*) At Several Cities In East Java). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1).
- Gacula. M.. Sheri R.. Lana P.. Anna V. and Howard R. 2007. The Just-about-right Intensity Scale: Functional Analyses And Relation To Hedonics. *Journal Of Sensory Studies*, Vol. 22, hal: 194-211.
- 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.
- Gere. A. Zsofia S.. Klara P. H.. Csaba O., Zoflan K & Laszlo S. (2017). Use of JAR-Based Analysis for Improvement of Product Acceptance A Case Study on Flavored Kefirs. *Journal Food Sciences*.1-8.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* Sixth Edition. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Gunawan, M.I.F., Rindiani, A.P., Saleh, E.R.M., Rodianawati, I., Budraga, I.K., Surani, S. (2023). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. CV. Hei Publishing Indonesia:Padang.
- Hafidzah, Y. N., Asikin, A. N., & Mismawati, A. (2023). Pengaruh Penambahan Bubur Buah Pedada Sebagai Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Es Krim. *Jurnal Lemuru*.
- Haq, A. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 264- 273. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.36099>.
- Hariyanto, O.I.B., dan Shandra, T.D.K. (2022). Kiat-Kiat Sukses Mengolah Macaron di Pastry Marriot Hotel Harbour Bay Batam. *Jurnal ALTASIA*. Vol 4(1).
- Haryani, K., Hargono, H., Handayani, N. A., Ramadani, P., & Rezekia, D. (2017). Substitusi terigu dengan pati sorgum terfermentasi pada pembuatan roti tawar: Studi suhu pemanggangan (*Fermented sorghum starch as wheat flour substitution in bread production: Roasting temperature effect*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.17728/jatp.197>
- Hasanah, F., Lestari, N., & Adiningsih, Y. (2017). Pengendalian senyawa trimetilamin (TMA) dan amonia dalam pembuatan margarin dari minyak patin. *Warta IHP*, 34(2), 72–80.
- Hasanah, U., Andriyono, S., Pujiastuti, D. Y., & Hidayati, N. V. (2025). Analisis proksimat dan uji organoleptik biskuit pedada (*Sonneratia caseolaris*)

- sebagai sumber pangan alternatif. *Journal of Aquatropica Asia*, 10(1), 9–15.
- Hendrasty, H. K., & Santoso, U. (2024). All About Bakery: Semua yang Harus Kamu Tahu tentang Bakery. Jakarta: Penerbit Andi.
- Heymann, H. T., & Hildegarde, H. (2010). Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (Second Edi). Springer.
- Heymann, H., & Lawless, H. T. (2013). Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer.
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuheindra, A. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10 (7), 1017-1030.
- Hough, G., Wakeling, I., Mucci, A., Chambers IV, E., Gallardo, I. M., And Alves, L. R. (2016). Number of consumers necessary for sensory acceptability tests. *Food Quality and Preference*, 17(6), 522526. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2005.07.002>
- Hu, H., Wang, Y., Shen, M., Huang, Y., Li, C., Nie, S., Xie, M. (2022). Effect Of Baking Factor and Recipes On The Quality of Butter Cookies and The Formulation of Advanced Glycation End Products (AGEs) and 5-hydroxymethylfurfural (HMF). *Current Research in Food Science*. 5(940-948).
- Ibrahim, C. M., Khairunnisa, C., Azwar, E., Junaidi, & Firmansyah, J. (2024). Cara Pencegahan Stunting Desa Santan dengan Menyusun Menu Sima bagi Keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Martebe)*, 7(3), 805–811.
- Iftitah, K., Saputra, E., & Pujiastuti, D. Y. (2025). Karakteristik dan masa simpan *fruit leather* berbahan baku buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan sorbitol dan *Kappaphycus alvarezii* (*Characteristics and shelf life of pedada fruit leather with the addition of sorbitol and Kappaphycus alvarezii*). *Journal of Marine and Coastal Science (JMCS)*, 14(1).
- Ihsan, M. (2020). *Pengaruh penambahan tepung ikan teri nasi (Stelephorus commersonii) pada pengolahan kue sus kering terhadap penerimaan konsumen* [Prosiding]. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau.
- Isaacson B, Lesnick D. 2012. 10 Best Practices to Improve Your Concept and Product Test. [http:// www.mmrstrategy.com//](http://www.mmrstrategy.com//)
- Isabelle, P. L. de C., Ellen, M. M. A., Cliene, N. S., And Carlyle, B. M. (2020). Use Of New Methodology In *Rate-All-That-Apply* (RATA) Descriptive Sensory Analysis To Characterize Dark Chocolates Of Different Cacao Clones. *Anais Do Simpósio Latino Americano de Ciência Dos Alimentos*.

- Iserliyska, D., Dzhivoderova, M., & Nikovska, K. 2017. Application of Penalty analysis To Interpret Just about right Data - a Case Study on Orange Juices. *Current Trends in Natural Sciences*, Vol. 6, No. 11, hal: 6-12.
- Ishak, H. K., Naiu, A. S., & Mile, L. (2024). Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) pada tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap karakteristik kue semprit (*The impact of substituting Indian mackerel fish flour with yellow pumpkin flour on the characteristics of semprit cake*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 135–144. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.2.2024.56361>
- Istifada, D. S., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2023). Pengaruh penambahan tepung ikan teri hitam (*Stolephorus insularis*) terhadap karakteristik kimia dan tekstur pizza base. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPPI)*, 26(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i2.44748>
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83.
- Jamco, J., & Balami, M.A. (2022). Analisis kruskal-wallis untuk mengetahui konsentrasi belajar mahasiswa berdasarkan bidang minat program studi statistika fmipa unpatti. *Jurnal Matematika, Statistika, dan Terapannya* Vol. 1 No. 1 (29-34)
- Jariyah, Hidayat, A.W., dan 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
- Jariyah, J., & Afandy, M. I. (2019). Penerapan Formulasi Tepung Buah Mangrove untuk Produksi Biskuit Pada Kelompok “Bank Sampah Bintang Mangrove” Di Gunung Anyar Surabaya. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 3(2): 177-181.
- Jariyah, Widjanarko, S. B., Yuniarta, & Estiasih, T. (2014). Pasting properties mixtures of mangrove fruit flour (*Sonneratia caseolaris*) and starches. *International Food Research Journal*, 21(6), 2161–2167.
- Jariyah. (2013). *Efek hipoglemik tepung pedada (Sonneratia caseolaris) pada tikus wistar yang diinduksi aloksan* [Disertasi Doktor]. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Jariyah. (2019). Biskuit buah mangrove dengan nilai indeks glikemik rendah. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Jin, F., Xu, J., Liu, X. R., Regenstein, J. M., & Wang, F. J. (2019). Roasted tree peony (*Paeonia ostii*) seed oil: Benzoic acid levels and physicochemical characteristics. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 499–510. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1588902>

- Kamudung, O., Tega, Y. R., & Henggu, K. U. (2023). Karakteristik kandungan mutu ikan saringan teri (*Stolephorus* sp.) Di pasar matawai kabupaten Sumbatimur. *Proceeding Sustainable Agricultural Technology Innovation (SATI)*, 2(1), 1–6.
- Kathuria, D., Hamid., Gautam, S., & Thakur, A. (2023). Maillard reaction in different food products: Effect on product quality, human health and mitigation strategies. *Food Control*, 153, 109911. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109911>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2019). Tingkat Konsumsi Ikan Indonesia Riset Kesehatan Dasar/Riskesdas. (2013). Stunting : Data Stunting di Indonesia
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)2017. Jakarta : Author.
- Khoerunnisa, T., (2020). Jurnal Review: Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Journal of Agricultural and Food Research* Vol 2 (1), 49-59
- Koswara, S. (2013) 'Modul Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian.', Center Research and Community Service Institution, pp. 01–42.
- Kuhfeld, R. F., Eshpari, H., Atamer, Z., & Dallas, D. C. (2023). A comprehensive database of cheese-derived bitter peptides and correlation to their physical properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(27), 10105–10119. <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2220792>
- Kurek, M., Wyrwicz, J., Piwińska, M., & Wierzbicka, A. (2016). The effect of oat fibre powder particle size on the physical properties of wheat bread rolls. *Food Technology and Biotechnology*, 54(1), 45–51. <https://doi.org/10.17113/ftb.54.01.16.4177>
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftakhussolihah, Affandi, D.R., Khusnia, N. (2019). Karakteristik Cookies Dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau Dan Ikan Lele. *Jurnal Riset Industri Indonesia* , vol. 30, no. 1 hal. 1-9.
- Kurniawati, A.D. (2023). Pengembangan produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya. UB Press: Malang.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara, Jakarta.
- Kusuma, A., Nugroho, S.D. & Parsudi, S. 2017. Selera Konsumen Dalam Pembelian 'Almond Crispy' Di Toko Wisata Rasa Jemursari Surabaya. *Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA*, 6(1), 13-26

- Kusumaningrum, I. & Rahayu, N.S. (2018). 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.
- Lasaji H, Assa JR, Taroreh MI. 2023. Kandungan protein, kekerasan, dan daya terima cookies tepung komposit sagu baruk (*Arenga microcarpa*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 14(1): 57-71.
- Lawless, H. T. dan Hildegarde H. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices Second Edition*. New York: Springer.
- Lee, J., Roux, S., Descharles, D., Rega, B., & Bonazzi, C. (2024). Unravelling caramelization and Maillard reactions in glucose and glucose + leucine model cakes: Formation and degradation kinetics of volatile markers extracted during baking. *Food Research International*, 183, 114183.
- Li, B., Hayes J. E. & Ziegler G. R. (2014). Just-About-Right & Ideal Scaling Provide Similar Insights Into The Influence of Sensory Attributes on Liking. *Food Quality & Preference*, 1(37), 71-78. ISSN: 0950-3293.
- Lund, M. N., & Ray, C. A. (2017). Control of Maillard reactions in foods: Strategies and chemical mechanisms. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 65(21), 4537–4552.
- Ma'rifat, T.N., Rahmawan, A., Septifani, R., Kusuma, B., Waluyo, E. (2023). *Metodoogi Riset Konsumen di Bidang Pangan: Teori dan Panduan Praktis*. UB Press: Malang.
- Maghribi, B.A., Subekti, S., dan Yulia C. (2022). Acceptability *Crispy* Cheese Tuile with Main Ingredients Canna Starch Flour and Mung Bean Flour. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner* Vol 11(2) : 1-8
- Maligan, J. M., Amana, B. M., dan Putri, W. D. R. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6(2): 86–93.
- Manalu, R. D. E. 2011. Kadar beberapa vitamin pada buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan hasil olahannya. Skripsi Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perairan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Manalu, W., & Kurniawan, A. (2020). Kandungan Asam Amino dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dari Hutan Mangrove Pasir Putih, Aceh Besar. *Jurnal Mipa Unsyiah*, 7(2), 113-119.
- Mangumbas, E. P., Tuju, T. D., & Sumual, M. F. (2021). Pengaruh lama perendaman buah salak (*Salacca edulis* Reinw) dalam larutan kapur sirih terhadap sifat sensoris manisan kering. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 37–43.

- Mardiyah, U., Jamil, S. N. A., Muqsith, A., & Rodiyah, S. (2022). Analisis sensori dan nilai gizi snack bar substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) sebagai alternatif makanan selingan. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 13(2), 1–8.
- Martinez, C., F. Marquez, and G. Hough. 2001. Preference mapping of cracker type biscuits. *Food Quality and Preference*, 13:535 – 544.
- Maulani, A., Kusnandar, F., dan Sugiyono. (2018). Pengembangan Formula Susu Bubuk dengan Penambahan Kolagen Ikan Berdasarkan Penerimaan Mutu Sensori. *Jurnal Mutu Pangan* Vol. 5(2): 59-65.
- McNeil. (2006). Sucralose: A Scientific & Safety Review. Jhonson-Jhonson Company.
- Meilgaard MC, Civile GV, Carr BT. 2016. Sensory Evaluation Technique. CRC Press, New York, USA.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., dan Carr, B.T. (2007). Sensory Evaluation Techniques. CRC Press : United States of America.
- Meyners, M., Jaeger, S. R., & Ares, G. (2016). On the analysis of *Rate-All-That-Apply* (RATA) *Food Quality and Preference*, 49(2016), 1–10.
- Midayanto, D. dan Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2(4): 259–267.
- Morendra, R.A., Sachriani, & Riska N. 2021. Pengaruh penggunaan tepung beras merah (*oryza nivara*) pada pembuatan almond *crispy* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol.2, No.2.
- Muhandri, T., Septieni, D., Subarna, Koswara, S., & Hunaedi, D. (2018). Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43–49.
- Munarko, H., Jariyah, Kurnianto, M.H. (2023). *Profiling* Atribut Sensori Kukis Nastar Menggunakan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. Vol 6(2)
- Murugkar, D. A., Dwivedi, S., Bajpai, P. D., & Kumar, M. (2018). Effect of natural fortification with calcium and protein rich ingredients on texture, nutritional quality and sensory acceptance of cookies. *Nutrition and Food Science*, 48(12), 2–14.
- Nguyen, H. T., Hilmarisdóttir, G. S., Tómasson, T., Arason, S., & Gudjónsdóttir, M. (2022). Changes in Protein and Non-Protein Nitrogen Compounds during Fishmeal Processing—Identification of Unoptimized Processing Steps. *Processes*, 10(4), 621. <https://doi.org/10.3390/pr10040621>

- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- Novrini, S. (2020). Pengaruh Persentase Tepung Sukun dalam Campuran Tepung dan Gula Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Ilmu Pertanian AGRILAND*. Vol 8(1) : 61-65.
- Nugraha, R.A. (2019). Pemanfaatan tepung pisang kepok putih dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *crispy* cookies sebagai snack sumber serat dan rendah natrium. *Argipa* Vol. 4, No. 2: 94-106
- Nur'utami, D. A., Tiana, F., dan Devi, O. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti MOCAF (*Modified cassava flour*). *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(2): 197-204.
- Obinna-Echem, P. C and Enighe S. R. 2019. Proximate Composition, Physical and Sensory Properties of Biscuits Produced from Blend of Maize (zea mays) and Tigernut (Cyperus esculentus) Flour. *Sky Journal of Food Science*, Vol.7, No. 2, hal : 30 – 36.
- Ostertagova, E., Ostertag, O., & Kováč, J. (2014). Methodology and application of the Kruskal-Wallis test. In *Applied Mechanics and Materials*(Vol. 611, pp. 115-120). Trans Tech Publications Ltd
- Pages, J., Berthelo S., Brossier M. & Gourret D. (2014). Statistical Penalty Analysis. *Food Quality & Preference*, 32, 16-23.
- Pandin, M. G. R., & Waloejo, C. S. (2024). Development of Disaster Management Mitigation Model Based On Local Food Sources: Modified Casava Flour in Indonesia. *Pakistan Journal of Life and Social Sciences*, 22(2), 4397-4408
- Parwati, N. K. D., Masdarini, L., & P. A., R. (2021). Optimalisasi penggunaan jagung ungu dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dalam pembuatan tortilla chips. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 112–121.
- Pasqualone, A., Makhlouf, F. Z., Barkat, M., Difonzo, G., Summo, C., Squeo, G., & Caponio, F. (2019). Effect of acorn flour on the physico-chemical and sensory properties of biscuits. *Heliyon*, 5(8).
- 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.
- Permata, T. W. I., dan Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. Vol. 7(3).
- Prabawati, N. (2014). *Teknologi pengolahan pangan I: Pemanggangan*. Universitas Soedirman.

- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh penggunaan minyak sayur dan margarin terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan sponge cake. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, 11(2).
- Pratama, R. I., Rostiana, I., & Rochima, E. (2018). Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*Osphronemus gouramy*) dan kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 218–231. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22842>
- Pratiwi dan Marpaung, H. (2020). Pengaruh Cita Rasa, Media Sosial dan Layanan Antar terhadap Keputusan Pembelian Bubuk Kopi Olahan Sahata Desa Binjai Baru Kabupaten Batu Bara. *Jurnal Manajemen Ekonomi Sains* Vol.1(2): 96–105.
- Prayoga, A. (2018). Evaluasi profil sensori minuman serbuk instan rasa jeruk menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Probowati, B. D., Burhan, Mukharomah, N. A. (2023). Kepuasan Konsumen Ledre Pisang Berdasarkan Kategorisasi Atribut Produk. *UM Jember Proceeding Series* (2023) Vol.2(3): 153–166.
- Putri, A. A., Rusti, N. dan Nur, K. M. (2024). Pengaruh Harga dan Rasa terhadap Preferensi Konsumen Teh Kulit Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian* 2024 Vol.9(1): 61–69.
- Putri, M. H., Sukini & Yodong. 2017. Mikrobiologi. I. Edited by A. Sosiawan dan Suparmi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Indonesia.
- Putri, S. (2020a). Penggunaan metode RATA dalam evaluasi sensori wafer coklat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 123-134.
- Putri, S. (2020b). Analisis atribut sensori minuman serbuk dengan metode RATA. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 16(1), 45-56.
- Putri, Y. A., Singamurni, I. G. A. N., & Mahdiyah. (2023). Pengaruh penggunaan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap kualitas almond *crispy*. *Journal of Nutrition and Culinary*, 3(2).
- Putri, Y., Singamurni, I., Mahdiyah. (2020). Pengaruh penggunaan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap kualitas almond *crispy* the effect of using pumpkin flour to the quality of almond *crispy*. *Journal of nutrition and culinary*, vol 3 no 2.
- Rabitti, A., Bortolato, M., & Biasioli, F. (2022). Sensory and emotional *profiling* of Italian wines using RATA and ESM methods. *Food Quality and Preference*, 97, 104370.

- Rachmawati, N., Mahfida, S. L., & Nugroho, A. (2025). *Hubungan keterampilan pengolahan makanan dengan panutan makan pada ibu balita bekerja di DIY. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*. Vol 3 no. 22.
- Rahayu, W. E., & Romalasari, A. (2020). Perbandingan kualitas gizi dan daya terima cookies berbahan dasar labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch) dengan kabocha (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 2(2), 101–107. <https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i2.49>
- Rahmawati H, Rustanti N. 2013. Pengaruh substitusi tepung tempe dan ikan teri nasi (*Stolephorus* sp.) terhadap kandungan protein, kalsium dan organoleptik cookies. *Journal of Nutrition College*. 2(3): 382-390.
- Rajis, R., Desmelati, D., & Leksono, T. (2017). Pemanfaatan buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai pembuatan sirup terhadap penerimaan konsumen (*Utilization of pedada fruit (Sonneratia caseolaris) of mangrove for syrup production towards customer acceptance*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 22(1), 51–60.
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan gizi dan daya terima cookies berbasis tepung ikan teri (*Stolephorus* sp) sebagai PMT-P untuk balita gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 264–273.
- Ramadiani, A., & Indrawati, V. . (2024). Daya Terima dan Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah dan Kurma sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Anak Sekolah (6 – 12 tahun). *HARENA : Jurnal Gizi* , 4 (2), 81–90.
- Rasyid, A. K. (2019). Atribut Produk Instrinsik dan Ekstrinsik yang Dipertimbangkan Konsumen dalam Membeli Produk Camilan Khas Kota Malang. *Jurnal Manajemen dan Inovasi (MANOVA)* Vol.2(2): 61–79.
- Ridhani, M.A., Vidyaningrum, I.P., Akmala, N.N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis: review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. Vol. 08 No. 03.
- Rosida, D.F., Nindya, A.P., Maghfiroh Oktafiani. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek Volume 14 No 1*: 45-56.
- Safarianti, A., Naibaho, N. M., & Mulyani, R. I. (2022). Studi pemanfaatan tepung ikan teri jengki (*Engraulis* sp.) dan tepung tomat (*Lycopersicum esculentum*) sebagai bahan penyedap rasa alami. *Buletin LOUPE*, 18(2), 1–8.
- Safitri, R.D., Mirati, M.G., Bahar, A., Purwidiani, N. (2023). INOVASI PEMBUATAN MENTEGA NABATI DARI SARI KEDELAI DAN APLIKASINYA PADA COOKIES. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, Vol 6 No 4.

- Saloko, Wiryasri, Utami, V.W., Ramadhini, R.A., Sari, B.D.N., Monic, D.A., Hadi, Y. (2022). Pembuatan MOCAF (*Modified cassava flour*) Sebagai Upaya Optimalisasi Pemanfaatan Singkong Pada Masyarakat di Kelurahan Geres, Kabupaten Lombok Timur Satrijo. *Jurnal Gema Ngabdi* Vol. 4 No.2.
- Saputra, I. G., Pujimulyani, D., & Yulianto, W. A. (2023). Karakteristik fisik, kimia, dan tingkat kesukaan snack bar dengan penambahan bubuk temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dan variasi lama waktu pemanggangan (*Physical, chemical characteristics and preference level of snack bar with the addition of temulawak powder and variation of baking time*). *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 65–74.
- Sari, D.R.P. (2023). Metode *Principal Component Analysis* (PCA) Sebagai Penanganan Asumsi Multikolineritas (Studi Kasus: Data Produksi Tapioka). *Jurnal Matematika, Statistik, dan Terapannya*. Vol. 02 No. 02.
- Septiani, L. (2011). Profil sensori deskriptif kecap manis komersial Indonesia. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyorini, E. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan (*Nephelium Lappeceum* L.) Dan Jenis Lemak Pada Sifat Organoleptik “Kue Semprit Pungjitan”. *e-Journal Tata Boga* Volume 8 No.3 (2019) Edisi Yudisium Ketiga 2019, Halaman 474- 481.
- Shi, M., Stelick, A., Licker, S., & Dando, R. (2021). On the validity of longitudinal comparisons of central location consumer testing results prior to COVID-19 versus *Home Use Testing* data during the pandemic. *Journal of Food Science*, 86(10).
- Victoria, S. (2017). Onigiri Teri Nasi Untuk Mencegah Stunting. Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, UNY.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *E-Journal Boga*, 7(2), 1–10.
- Siriskar, D.A., Khedkar, G.D., & Lior, D. (2013). Production of salted and pressed anchovies (*Stolephorus* sp.) and it's quality evaluation during storage. *Journal Food Sci Technol*, 50(6), 1172–1178.
- Soechan, Lanny. (2016). *Crispy Cookies* (Indonesian Edition). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soedirga, L. C., & Juvi, S. (2022). Pemanfaatan tepung daun singkong sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kukis [Utilization of cassava leaves flour as wheat flour substitute in the making of cookies]. *FaST: Jurnal Sains dan Teknologi*, 6(1).

- Solikhah, N., Haryati, S., & Aldila, S. P. (2018). Pengaruh lama perendaman larutan garam terhadap sifat fisik dan kimia pada pembuatan tepung pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Mahasiswa Food Technology and Agricultural Products*, 1–13.
- Sriwulandari, T., Saleha, S., Suparmono, B., & Ramadhan, H. (2023). Porang Flour as an Alternative Substitute for Wheat Flour in Food Production. *Global Research on Tourism Development and Advancement*, 5(1), 21–28.
- Steinert, R., Florian, Antonia, T., Jurgen, D., & Christoph. B. (2011). Effects of Gastrointestinal Satiety Peptides. *British Journal of Nutrition* 105.
- Stuijvenberg M, Nel J, Schoeman S, Lombard C, du Plessis L, MA D. Low intake of calcium and vitamin D, but not zinc, iron or vitamin A, is associated with stunting in 2-5 years old children. *Nutrition*. 2022;31:841–846
- Sudewi M. 2018. Perbandingan kadar kalsium dalam teri nasi kering dan teri nasi basah dengan metode spektrofotometri serapan atom. *Jurnal Analisis Farmasi*. 3(3): 223–230.
- Suryastini, K. E., Suriani, N. M., & Damiati. (2019). Uji kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus* L.). *Jurnal Bosaparis*, 10(2), 126–135.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95–106.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., dan Indawan, H. 2010. Karakteristik permen Jelly timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *J. Gizi dan Pangan* 5(2): 78–86.
- Syifahaque, A., Siswanti, & Atmaka, W. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Organoleptik Cookies dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 114–133.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensori & Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan & Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Trancon, P., Fiszman S. M., Salvador A., & Tarrega A. (2013). Formulating Biscuits with Healthier Fats Consumer *Profiling* of Textural & Flavour Sensations During Consumption. *Food Research International*, 53: 134–140
- Tjiptoputri, Olivia Mellyana. 2017. Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). Skripsi. Bogor: IPB.
- TKPI. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Tohata, V. D., Sormin, R. B. D., & Savitri, I. K. E. (2021). Profil asam amino dan kandungan mineral ikan teri (*stolephorus commersonii*) segar dan kering dari desa siahoni kabupaten buru. *Inasua: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Vol 1(2).
- Utomo, L., Nuraly Ludong dan Maya. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Jurnal Chemica* 1(2)
- Varela, P. & Gaston A. (2012). Sensory Profiling, the Blurred Line Between sensory & Consumer Science: A Review of Novel Methods for Product Characterization. *Food Research International*, 48: 893-908.
- Verdiantika, T. C., Pujiastuti, D. Y., & Andriyono, S. (2022). Karakterisasi sifat fisik dan aktivitas antioksidan pada tepung buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan suhu pengeringan berbeda. *Marinade*, 5(2), 99–109.
- Wagh, V.D. (2018). Lipid Nutrient Supplement Of Spirulina For Malnutrition: Spirulina for Malnutrition. FSP Media Publications.
- Wahyuningsih, N., Martaningsih, S. and Supriyanto, A. (2021) Makanan Sehat dan Bergizi Bagi Tubuh. K-Media.
- Wang, H., Li, A., Kong, L., & Zhang, X. (2021). Effect of Zn-rich wheat bran with different particle sizes on the quality of steamed bread. *Frontiers in Nutrition*, 8, 761708. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.761708>
- Wen, Y.-Q., Xue, C.-H., Zhang, H.-W., Xu, L.-L., Wang, X.-H., Bi, S.-J., Xue, Q.-Q., Xue, Y., Li, Z.-J., Velasco, J., & Jiang, X.-M. (2023). Concomitant oxidation of fatty acids other than DHA and EPA plays a role in the characteristic off-odor of fish oil. *Food Chemistry*, 404 (Part B), 134724.
- Wibowo, S. Yudhistira, B., dan Parnanto, N. (2018). Proses produksi almond *crispy* ubi jalar. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, vol 23 (11).
- Wicaksono, W. dan Handayani, I. 2023. Pembuatan Almond *Crispy* Tepung Mocaf Dengan Taburan Biji Ketapang. *Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias dan Tata Busana*, Vol. 15(1).
- Widiyawati, E., Ratnaningsih, N., dan Lastariwati, B. 2021. Daya terima dan zat gizi almond *crispy* coklat sebagai camilan alternatif berserat tinggi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 26 (2): 91-98.
- Widodo, A. (2023). Pengembangan Mocaf (*Modified cassava flour*) Berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Working Papers*. Vol. 6 No. 1.
- Widyani, R, T. Suciaty. 2008. Prinsip Pengawetan Pangan. Cirebon: Swagati-Press.

- Widyastari, N. K. W. (2022). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies [Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar]. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/9302/>
- Wiharto, I., Kurniawati, L., dan Karyatina, M. (2016). Karakteristik cookies dengan substitusi tepung ganyong (*cannaedulis*) dengan berbagai perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1(1): 1–8
- Wisudawanningrum, D.A.P.P., dan Pangesthi, L.T. (2019). Pengaruh Proporsi Puree Gatot Istan dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Jurnal Tata Boga*. Vol 8(1) : 144-153.
- Wolinska-Kennard, K., Schönberger, C., Fenton, A., & Sahin, A. W. (2025). *Mouthfeel* of Food and Beverages: A Comprehensive Review of Physiology, Biochemistry, and Key Sensory Compounds. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 24(4), e70223.
- Wu, T., Wang, M., Wang, P., Tian, H., & Zhan, P. (2022). Advances in the Formation and Control Methods of Undesirable Flavors in Fish. *Foods*, 11(16), 2504. <https://doi.org/10.3390/foods11162504>
- Xia, Y., Jiahui S., Fang Z., Jeremi H. and Michael O. 2020. The 9-point hedonic scale: Using R-Index Preference Measurement to Compute Effect Size and Eliminate Artifactual Ties. *Food Research International*.
- Yang, J.-E., Kim, H.-J., & Chung, L. (2012). Sensory characteristics and consumer acceptability of perilla porridges. *Food Science and Biotechnology*, 21, 785-797.
- Yashinta M.A., Handayani, C.B., & Afriyanti. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Journal of Food and Agricultural Product* Vol 1. No.1.
- Yusianto, R., & Ismayadi, I. (2016). Pengaruh *aftertaste* terhadap penerimaan konsumen pada produk makanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(3), 230–237.
- Yusuf, M. B., & Paramita, O. (2019). Pemanfaatan buah avokad (*Persea americana* Mill.) sebagai substitusi mentega dalam butter cookies. *Teknobuga*, 7(2), 1–7.
- Zhang, M.T., Lopetcharat, K., dan Drake, M.A. (2018). Comparison of a central location test versus a *Home Usage Test* for consumer perception of ready-to-mix protein beverages. *J. Dairy Sci.* 103:3107–3124
- Zhi, R., Lei Z. & Jingye S. (2016). Improving The Sensory Quality of Flavored Liquid Milk By Engaging Sensory Analysis & Consumer Preference. *Journal of Dairy Science*, 99(7): 5305-5317.

Zulfa, I. (2018). Pengaruh rasio ikan teri dan rumput laut *Eucheuma spinosum* terhadap sifat fisikokimia nori. [Artikel ilmiah tidak dipublikasikan]. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram.