

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J., Widyawati, N. & Suprihati (2014). Pengaruh Dosis Ragi dan Penambahan Gula terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum. *Agric* 26(2) : 75 – 84.
- 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.
- Adil Putrajaya, B., Dicky Saputra, D., & Amalia, A. (2024). Pelaksanaan Kegiatan Pemasaran di Instansi Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Dala Rangka Meningkatkan Minat Masyarakat Terhadap Destinasi Wisata Jawa Timur.
- Afrianto, R., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. (2017). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen Pada Produk Bolu Kemojo Di Kalangan Mahasiswa. Fakultas Pertanian Universitas Riau (Doctoral dissertation, Riau University).
- Agustina, R., Hartuti, S., & Rubawan, P. I. (2023). Penilaian Sensori Pliek-U Yang Difermentasikan Secara Alami. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 385-391.
- Ahsan, M. R., Khurosani, B. I., Zevi, F. I., Setiadi, A. N. P., Rofiana, R., & Fitria, R. (2025). Ketahanan Pangan Lokal di Era Globalisasi: Tantangan Pelestarian Makanan Tradisional di Kalangan Mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial*, 9(6), 131-140.
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., & Nurhartadi, E. (2017). Peningkatan Kualitas Produksi Ukm Madu Mongso Di Desa Sanggrahan, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 5(2).
- Andriyani, S., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*). *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(1), 93-106.
- Ares G, Bruzzzone 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 question: Rate-All-That-Apply (RATA) Food Qual Preferences* 36 (2014): 87-95. DOI: 10.1016/j.foodqual.2014.03.006.
- Arman, E. (2023). Tapai Sebagai Salah Satu Kandidat Pangan Fungsional. *Jurnal Kesehatan Saintika Meditory*, 6(1), 232-236.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Asmawati, Hamzan, S., dan Syirril, I. (2018). Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Agrotek*, 5(2), 97-105

- Asyik, Nur, & Sadimantara, M. S. (2024). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Gula Merah Aren (*Arenga Pinnata Merr*) Yang Diproduksi Di Desa Tetewua Kecamatan Dangia Kabupaten Kolaka Timur. *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, 2(4).
- Ayuningtyas, F., Restuhadi, F., & Kurnia, D. (2019). Analisis Pemetaan Penilaian Responden Terhadap Atribut Video Penyuluhan Komoditas Cabai Di Desa Titian Resak Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 16(1), 11-19.
- Azzaky, F. F., Njoto, I., Setiawan, H., & Tjandra, L. (2023). Hubungan Kadar Diet Sukrosa Dengan Peningkatan Kadar Gula Darah Sebagai Faktor Risiko Diabetes Mellitus Pada Tikus Wistar (*Rattus Norvegicus*). *Skripsi, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya*.
- Azis, A., Haryanti, S., & Biologi, 1 Jurusan. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, 4(1), 45–61.
- Barasi, E., Fatimah, F., & Mamuaja, C. F. (2014). Karakterisasi Santan di Sulawesi Utara Sebagai Bahan Baku Santan Instan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat*, 2(2), 98825.
- Berliana, D., Nurlaela, R. S., & Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Kue Satu Berbahan Baku Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Ketan Putih. *Karimah Tauhid*, 3(6), 6223-6239.
- Cahyana, P. T., Ramadhan, F. H., & Yudiastuti, S. O. N. (2024). Analisis Karakteristik Fisikokimia Dan Mutu Tanak Beras Pandan Wangi, Ramos, Dan Ketan Putih Sebagai Kandidat Pangan Fungsional. *Journal of food engineering*, 3(2), 42-54.
- Candra Rikhy, Gunawan (2022) Kajian Peluang Penerapan Produksi Penerapan Produksi Bersih Pada UMKM Gula Cetak di Desa Giri Mulyo Kabupaten Kerinci. S1 thesis, Universitas Jambi.
- Cariou, V., Verdun, S., & Qannari, E. M. (2014). *Quadratic PLS Regression Applied To External Preference Mapping*. *Food Quality And Preference*, 32, 28-34.
- 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.
- Dewanti, N. I., & Sofian, F. F. (2017). Review Artikel: Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*). *Farmaka*, 15(2), 186-193.
- 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). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 324.
- Dewi, S. R., Izza, N. M., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Suhu Pemasakan Nira

- Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149-158.
- Dewita Anggraini, D. (2017). Kajian Pembuatan Bubur Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) Instan (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Dupa, E. C., Tuju, T. J., & Langi, T. M. (2022). Pengaruh Pencampuran Beras Ketan Hitam dan Ketan Putih (*Oryza glutinosa*) Terhadap Sifat Fisikokimia Minuman Beralkohol Dari Tapai. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3, 279-86.
- Dwi, E., & Faridah, A. (2019). Pengembangan Produk Sala Lauak dengan Teknik Gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2), 259-267.
- Dwi, S. (2021). Perbandingan Tepung Ketan Hitam Dan Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Iwel (Jajan Khas Lombok) (Doctoral dissertation, Universitas_Muhammadiyah_Mataram).
- Dzulqarnain, Azka Faza (2025) Optimasi Model *Deep Learning* Untuk Meningkatkan Akurasi Klasifikasi Citra Makanan Khas Jawa dan Sumatera. Undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Elen, S., & Handoko, Y. A. (2024). Pengaruh Penambahan Santan Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Velva Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 194-208.
- Erwinda, M. D., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 54-64.
- 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. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1).
- Hana, Nita Isnaini (2022). Kajian Mutu Tapai Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami. Undergraduate Thesis, Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Harits Fadhlil, M. (2020). Kemewahan Makanan Khas Jawa Timur Di Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam *Food Photography* (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).
- Hariyanto, A. P., Sulandari, L., Romadhoni, I. F., & Widagdo, A. K. (2024). Sifat Organoleptik Madumongso Tapai Ubi Ungu dengan Perbedaan Proporsi Tapai Ketan Hitam dan Tapai Ketan Putih. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 12-22.
- Hasanah, U., Ratihwulan, H. dan Nuraida, L. (2018). *Sensory Profiles and Lactic Acid Bacteria Density of Tape Ketan*. *Agritech*. 38(3):265-272.
- Hasan, Ismail dan Hasnida. (2020). Pembuatan Gula Merah. *Journal of Community Empowerment*, 1 (1), 80-88.

- Hayati, N. (2021). Mutu Organoleptik dan Mutu Kimia Manisan Tomat Kering Menyerupai Kurma (Torakur) Kacang Tanah serta Daya Terima pada Masyarakat. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Huda, N., Dwiyaniti, R. D., & Thuraidah, A. (2019). *Effectiveness of Cinnamon (Cinnamomum burmannii) Ethanol Extract Against Staphylococcus aureus Growth. Tropical Health and Medical Research*, 1(2), 39–43.
- Isaskar, R., Darwanto, D. H., Waluyati, L. R., & Irham, I. (2021). *The Effects Of Sensory Attributes Of Food On Consumer Preference. The Journal of Asian Finance, Economics and Business*, 8(3), 1303-1314.
- Ismiyati, N., Mardiyarningsih, A., Herdianti, S. 2021. Efek Antibakteri Fraksi Kloroform Dari Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifoliuss Roxb*). *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika* 6(1): 37-43.
- Jaeger, S. d. (2015). *RATA Questions Are Not Likely To Bias Hedonic Scores. Food Qual Preference*, 157-161.
- Jamjami, J., & Novitasari, R. (2014). Pengaruh Penambahan Gula Aren Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Nutrisi Nata De Cassava. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(1), 40-54.
- Juniardi, R., Desi, Y., & Taher, Y. A. (2022). Respon Pertumbuhan Bibit Vanili (*Vanilla planifolia*) Akibat Pemberian Bokashi Kotoran Ayam. *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 2(1), 1-8.
- Juniarti, D. (2022). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur. *Bakaba: Jurnal Sejarah, Kebudayaan dan Kependidikan*, 9(2), 44-53.
- Kanino, D. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan (*The Effect Of Yeast Concentration On Making Tape Ketan*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 1(1): 64-74.
- Kenanga, Y. (2016). Aktivitas Antioksidan Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus Sp.*) Dengan Penambahan Konsentrasi Bumbu Yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi. L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). *Anthocyanidins And Anthocyanins: Colored Pigments As Food, Pharmaceutical Ingredients, And The Potential Health Benefits. Food & Nutrition Research*, 61(1), 1361779.
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas "Cookies Santang". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 70-80.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation Of Food: Principles And Practices*. Springer Science & Business Media.

- Maharani, M. M., Bakrie, M., & Nurlela, N. (2021). Pengaruh Jenis Ragi, Massa Ragi Dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Bioetanol Dari Limbah Biji Durian. *Jurnal Redoks*, 6(1), 57-65.
- Mandjurungi, S., Rumondor, D. B. J., Tinangon, M. R., & Sondakh, E. H. B. (2022). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Terhadap Sifat Kimia Produk Abon Berbahan Baku Daging Ayam Petelur Afkir. *ZOOTEC*, 42(1), 9-14.
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). *Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam*. *Jurnal Pendidikan Transformatif (JUPETRA)*, 2, 6-10.
- Marnianti, S. S., Nazaruddin, & Cicilia, S. (2021). Mutu Yoghurt Susu Kuda Liar dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis pada Berbagai Konsentrasi. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(1), 773–784.
- Marniza, S., & Fitria, S. (2020). Karakteristik Tapai Ketan Hitam dengan Variasi Metode Pemasakan. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(2), 112-20.
- Martiyanti, M. A. A., & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Agrofood*, 4(2), 24-30.
- Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. W. A., & Ariawan, I. W. A. P. (2024). Pelestarian Wisata Kuliner Lokal Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Surabaya *Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local*.
- Meilgaard, M., (2016). *Sensory Evaluation Technique*. Newy York USA: CRC Press
- Meyners, M., Jaeger, S., dan Ares, G. (2016). *On The Analysis Of Rate-All-Thatapply (RATA) Data*. *Food Qual Preference*, 1-10.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., Laeliocattleya, R. A., & Palupi, R. (2016). Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 195-202.
- Muftiana, E., dan Munawaroh, S. (2016). Kadar Yodium Garam Rumah Tangga Di Desa Krebet Kabupaten Ponorogo. *Keperawatan*, 7(1), 22-26.
- Muliyani. (2021). Pemanfaatan Ekstrak Daun Miana (*Coleus Scutellarioides* (L) Benth) Menggunakan Metode *Ultrasonic Assisted Extraction* Untuk Identifikasi Formalin Dalam Mie Basah. Makassar : Univeristas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- 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.

- Muhipdah, M., Laga, A., Naula, M. R. T., Hardinasinta, G., Arifin, A. S., & Junaedi, K. A. (2025). Analisis Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Manisan Buah Tomat. *Jurnal Agritechno*, 34-39.
- Nadila, A., Riandho, P. Y., & Intan F. R. (2023). Percobaan Penerapan Bioteknologi Berbantuan Mikroorganisme Dalam Pembuatan Tape Ketan. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(2), 477-484.
- Naes, T., Brockhoff, P. B., & Tomic, O. (2011). *Statistics For Sensory And Consumer Science*. John Wiley & Sons.
- Nasrullah, N., Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica*, 21(2), 150-162.
- Nasution, R. H., Idris, M., Azizah, N., Hardiyansah, Y., Damanik, A. M., Harnum, S. S., & Wulandari, D. (2025). Pembuatan Dan Potensi Tape Sebagai Produk Fermentasi Tradisional Untuk Kesehatan. *INOVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 7-15.
- Natasya, Yunia Husdiana And Willy Pranata Widjaja, Ds And Ira Endah Rohima, Ds (2023) *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Salak Pondoh (Salacca Zalacca)*. Skripsi(S1) Thesis, Fakultas Teknik Unpas.
- Nugroho, Lisbeth Bernike Astari (2019) *Biopreservasi Santan Kelapa (Cocos Nucifera L.) Dengan Serbuk Bakteriosin Dari Lactobacillus Plantarum*. S1 Thesis, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Nurlaela, R. S., Pertiwi, S. R. R., & Maulidi, M. R. (2025). Profil Sensori Marshmallow dengan Penambahan Sari Buah Kecombrang (*Etlingera elatior*) Menggunakan Metode RATA. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 117-127.
- Pachua L., Dutta R.S., Roy P.K., Kalita P., and Lahlenmawia H. *Physicochemical and Disintegrant Properties of Glutinous Rice Starch of Mizoram, India. International Journal of Biological Macromolecules*, 2017, p. 1298-1304.
- Parantika, A., & Jenica, G. (2022). Pelestarian dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal of Tourism and Economic*, 5(1), 63-76.
- Perdani, A. W. (2023). Mini Review: Ekstraksi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan dengan Bantuan Ultrasonik dan Purifikasi dengan Sephadex. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 18(1).
- Pitoyo, Gledys Chania (2018) *Pengaruh Penambahan Pati Beras Ketan Putih (Oryza sativa L. var. glutinosa) pada Bahan Cetak Alginat terhadap Stabilitas Dimensi Hasil Cetakan*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Pivk Kupirovič, U., Godinot, N., Juillerat, M. A., & Raspor, P. (2012). *Thickness Of Lipid Deposition On Oral Surfaces Depending On Oil Content And Its Influence On Mouthfeel Perception. Food Technology and Biotechnology*, 50(4), 461-466.

- Prastiani, I., Nawansih, O., & Setiawan, T. (2024). Keragaman Mutu Gula Semut Yang Beredar Di Wilayah Bandar Lampung Berdasarkan SNI 01-3743-1995. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 231-242.
- Pratama, R. I., Sumaryanto, H., Santoso, J., & Zahirudin, W. (2012). Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah Di Indonesia Dengan Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis. *JPB Perikanan*, 7(2), 117–130.
- Pratiwi, Galuh Edining (2025) Profiling Sensoris Wingko Babat Khas Lamongan Dengan Metode *Rate-All-That-Apply (RATA)*. Undergraduate thesis, UPN Veteran Jawa Timur.
- Putra, A. A. J. R. D., Sutiyadiningsih, A., Sulandari, L., & Romadhoni, I. F. (2023). Inovasi Patty Sandwich Dengan Proporsi Ikan Patin (*Pangasius Sp*) Dan Kelapa Muda Sangrai Dengan Penambahan Puree Daun Semanggi. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 299-319.
- Qonnitasya, A., Damat, D., & Wahyudi, V. A. (2023). *Profiling Sensory* Pada Produk Cokelat Pt. Kakao Bhinneka Sejahtera (*Moodco Fine Chocolate*) Dengan Metode *Rate-All-That-Apply (Rata)*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(2), 203-212.
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., & Maspeke, P. N. S. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi *Heat Moisture Treatment (HMT)* : *Jambura Journal of FoodTechnology*, Vol.3, No.1.
- Rahmawati, D., Andarwulan, N., & Lioe, H. N. (2015). Identifikasi Atribut Rasa Dan Aroma Mayonnaise Dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis (QDA)*. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 80–87.
- Reni, Z., Ali, A., & Pato, U. (2018). Penambahan Larutan Kapur Sirih Dan Bubuk Kulit Buah Manggis Terhadap Kualitas Gula Merah Dari Nira Nipah. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 5(1), 1-14.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Rizka, Nur Laily. 2020. "Terbuat Dari Tape Ketan, Jajanan Madu Mongso Asal Ponorogo Ini Selalu Bikin Ketagihan". <https://www.merdeka.com/jatim/terbuat-dari-tape-ketan-jajanan-madu-mongso-asal-ponorogo-ini-selalu-bikin-ketagihan.html>. Diakses tanggal 10 Januari 2026.
- Rosita, I., Hartati, Y., & Eliza, E. (2024). Daya Terima Crackers Hati Ayam dan Mocaf sebagai Selingan Tinggi Fe. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 3(2), 46-51.
- Rozalia, R., Permata, D. A., Sari, D. N., & Sara, A. (2025). Karakteristik Enzim Invertase dari *Saccharomyces cerevisiae* pada Berbagai Kondisi. *GreenTech*, 2(1), 92-100.

- Sabi, W., Rachman, A. B., & Taha, S. R. (2023). Pengaruh Penggunaan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Kambing. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 2, No. 1, pp. 83-89).
- Saidi, I. A., & Wulandari, F. E. (2019). Pengeringan Sayuran dan Buah-Buahan. *Umsida Press*, 1-35.
- Salsabila, M. I., & Fadly, W. (2021). Pembuatan Produk Olahan Tape Pisang Menggunakan Bahan Dasar Pisang Kepok dan Pisang Raja. In *PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar* (Vol. 1, No. 1, pp. 378-388).
- Saragih, D. S., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. (2021). Sterilisasi Komersial Cassava Chunk Pada Kemasan Hermetis Standing Pouch Dan Perubahan Sifat Fisikokimianya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(2), 184-191.
- Setiawan, A., Nurlaela, S., & Puspitojati, E. (2022). Evaluasi Organoleptik Produk Kristal Jahe Emprit (*Zingiber Officinale*) di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Food Scientia: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2 (2), 189-198.
- Sevina, R., Anggraini, A., Anggraini, R., Fiardilla, F., Pasca, B. D., & Pratama, Y. Z. (2025). Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Kualitas Sensori Pada Fermentasi Tapai Singkong Dan Tapai Ketan. *Juragan-Jurnal Agroteknologi*, 3(2), 38-42.
- Shaliha, P. A., Pertiwi, S. R. R., & Jumiono, A. (2025). Evaluasi Profil Sensori Permen *Chocolate Fudge* dengan Penggunaan Susu Nabati Metode RATA (*Rate-All-That-Apply*). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(3), 452.
- Silalahi, M. 2018. *Pendanus amarylifolius Roxb* (Pemanfaatan Dan Potensinya Sebagai Pengawet Makanan). *Jurnal Pro-Life* 5 (3): 626-636. <https://doi.org/10.33541/pro-life.v5i3.842>.
- Silva, J., Lima, F. E., Souza, C., Moreira-Leite, B., & Sousa, P. (2025). *The Influence Of Food Colors On Emotional Perception And Consumer Acceptance: A Sensory And Emotional Profiling Approach In Gastronomy. Foods*, 14(22), 3818.
- Sirait, G. E. J. H. (2024). Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Tanaman Suruhan (*Peperomia pellucida* I. *kunth*) (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Srihari E., F.S. Lingganingrum, R. Hervita, S.H. Wijaya. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Prosiding. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Undip, Semarang.
- Srikandi, S., Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. (2020). Kandungan Gingerol Dan Shogaol Dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe*) Dengan Metode Maserasi Bertingkat. *al-Kimiya*, 7(2), 75-81.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & RND. Bandung: Alfabeta

- Sukamto, Sudiyo, Wulandari, W. & Figih, H.P. (2016). Prospek Produk Pangan Tradisional Madumongso dalam Memasuki Pasar Ekspor. Dalam Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (pp-229-233). Malang, Indonesia : Universitas Kanjuruhan.
- Sukamto, S., & Wulandari, W. (2018). Studi Tentang Madumongso Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Kelapa Sari Kabupaten Blitar. *Jurnal pengabdian Kepada Masyarakat*, 24(2), 702-708.
- Suminartika, E., & Djuendah, E. (2025). Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Produk UMKM. *Abdimas Galuh*, 7(2), 1967-1073.
- 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.
- Sylvia, N., & Muladi, E. (2025). Analisis Pengaruh Warna Pada Preferensi Konsumen Terhadap Desain Produk Makanan. *Kartala Visual Studies*, 4(2), 1-11
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Ucha Pramuditha, D. (2019). Analisis Usaha Madumongso Jahe di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Usman, M. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt Yang Dijual Pada Pasar Modern (Supermarket) Di Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 1-16.
- Vigneau, E., Cariou, V., Giacalone, D., Berget, I., & Llobell, F. (2022). *Combining Hedonic Information And CATA Description For Consumer Segmentation. Food Quality and Preference*, 95, 104358.
- Wahyuni, S., Sari, K., & Kurniawan, M. A. (2022). Determinan Konsumen Rumah Tangga Dalam Pembelian Gula Pasir Bermerek Dan Tidak Bermerek Di Kelurahan 9 Ilir Kota Palembang. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 3, No. 1, pp. 264-276).
- Wahyuningsih, E. A., Irmada, L., Aji, Y. W. K., Hidayat, F. R., & Anindita, N. S. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi, Penambahan Ragi Dan Konsentrasi Gula Pada Tape Ketan. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas' Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 1, Pp. 96-101).
- Wardani, N. K., Susanti, R. S. R., Iswari, R. S., & Rusminingsih, A. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dan Jenis Pembungkus terhadap Kadar Etanol Tape Ketan. *Life Science*, 11(1), 30-38.
- Widi, W., Susilowati, T. S. T., & Solihin, A. (2022). Pembuatan Gula Merah Dari Air Nira Dan Pemasaran Produk Gula Merah Dengan Pemanfaatan Media Sosial. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tapis Berseri (JPMTB)*, 1(1), 23-29.

- Yoon, G., Kwak, H. S., Heo, J., & Lee, Y. (2023). *Comparison Of Conventional And Consumer-Based Sensory Profiling Methods For Ready-To-Drink Coffee Beverages*. *Journal of Sensory Studies*, 38(4).
- Yusianto, R., & Ismayadi, I. (2016). Pengaruh *Aftertaste* Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Produk Makanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(3), 230–237.
- Zulfa, C. S., Attika, C., Handayani, D., & Fevria, R. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tape. In: *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(1): 600-607.