

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Aidiana, R., Misdalina, M., & Suryani, I. (2023). Analisis Problem Based Learning Pada Pembelajaran IPS Kelas IV SD Negeri 195 Palembang. *Journal on Education*, 5(4), 11884-11893.
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep umum populasi dan sampel dalam penelitian. *Jurnal Pilar*, 14(1), 15-31.
- Anggraeni, E. N. (2018). *Persepsi Konsumen Terhadap Kualitas Sayuran Organik Di Perumahan Bukit Cemara Tidar, Karang Besuki, Sukun, Kota Malang* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan evaluasi sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1-42.
- Asropi, D. (2023). uji kesukaan modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11-18.
- Cahyaningsih, R. (2014). *Pengaruh Daya Antibakteri Jus Anggur (Vitis vinifera L.) Dengan Konsentrasi 12, 5%, 25%, 50% dan 100% Terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans Secara In Vitro* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Dalem, A. G. P. K. (2015). Kajian Rasa Nikmat Dan Puas Umami Pencegah Selera Makan Lebih Banyak Sebagai Diet Sehat. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 3(1), 80-87.
- Difonzo, G., Troilo, M., Allegretta, I., Pasqualone, A., & Caponio, F. (2023). Grape skin and seed flours as functional ingredients of pizza: Potential and drawbacks related to nutritional, physicochemical and sensory attributes. *Lwt*, 175, 114494.
- Gusti, I., Ayu, A., Triandini, H., Adi, G., Wangiyana, S., Ilmu, F., Universitas, K., Kencana, B., & Barat, J. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. In *Jurnal Silva samalas: Journal of Forestry and Plant Science* (Vol. 5, Issue 1).
- Herawati, J., Sa'adah, T. T., Ernawati, E., Ari, S., & P.D., Y. (2023). Uji Hedonik Instan Jahe Dengan Substitusi Pewarna Bahan Alami. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*, 7(2), 54. <https://doi.org/10.51213/jamp.v7i2.90>
- Ibrahim, N. H. (2017). *Persepsi Konsumen Terhadap Makanan Fungsional* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkonG. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271-278.

- Jailani, M. S. (2023). Teknik pengumpulan data dan instrumen penelitian ilmiah pendidikan pada pendekatan kualitatif dan kuantitatif. *IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1-9.
- Julitasari, E. N., & Sahro, H. (2023). *Preferensi Dan Persepsi Konsumen Produk Pangan Sehat (Healthy Food)*.
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi.L)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Koswara, S. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*
- Koyan, I. W. (2012). Statistika Pendidikan Teknik Analisis Data Kuantitatif. Universitas Pendidikan Ganesha
- Lubis, Z. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. *Universitas Sumatera Utara*.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & Ar, C. (2022). *Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (Arthocarpus heterophilus) Consumer Acceptance of Processed Products of Powdered Drinks from Jackfruit Seed Waste*. 5(1).
- Muhson, A. (2006). Teknik analisis kuantitatif. *Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta, 183-196.
- Nasution, ucok binanga, Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Anggraeni, R. C. M., & Setiyono, K. (2024). *Bisnis Kuliner (Teori dan Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner)* (Efitra, Ed.). PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Pangari, T. (2020). Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal Untuk Siswa Kelas Xi Di Smk.
- Panjaitan, R., Manurung, J., Hasanah, R., & Simamora, J. M. (2022). Daya Terima Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC). *Jurnal Kesehatan Gigi*, 5(1), 310–317
- Patriani, P., & Afgani, C. A. (2024). Studi Formulasi Nutrijell Dan Gelatin Pada Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Fisik Permen Jelly: Kulit buah naga, Gelatin, Nutrijel, Permen jelly. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 1(2), 8-19.
- Putra, I. P. A. P. (2022). Pemanfaatan kulit anggur sebagai bahan teh herbal: Utilization of grapeskin as herbal tea. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(1), 128-140.

- Rahman, S. A. (2022). Preferensi Remaja Terhadap Keputusan Pembelian Mie Instan Korea Berbagai Merek Di Kabupaten Sumenep. *Jurnal Pertanian Cemara*, 19(2), 61–69.
- Ratnasari, D. K., & Wirawanni, Y. (2012). Gambaran kebiasaan konsumsi mie instan pada anak usia 7-12 tahun studi di sekolah dasar kanisius tlogosari kulon semarang. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 86-92.
- Ridha, N. (2017). Proses penelitian, masalah, variabel dan paradigma penelitian. *Hikmah*, 14(1), 62-70.
- Rohman, H. N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Kadar Vitamin A dan Karakteristik Produk Mie Basah. Skripsi. Program Studi Gizi Fakultas Psikologi dan Kesehatan Universitas Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Santiasih, L., Sukerti, N. W., & Raka Marsiti, C. I. (2023). Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur Sebagai Pewarna. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 31–43. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i1.58454>
- Sari, L. A. K. (2022). *Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem Di SMA Negeri 2 Bangli* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Sari, L. V. A. (2025). *Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Setiawati, I., Gst, I., Ekawati, A., Wiadnyani, A. A. I. S., Ilmu, M. J., Pangan, T., Teknologi, F., Unud, P., Jurusan, D., & Dan, I. (2017). *Pemanfaatan Limbah Kulit Anggur Lokal Dalam Pembuatan Jelly Drink*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. M. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Ago. Institut Pertanian Bogor.
- Shang, Y., Jiang, T., Liu, Y., Xu, Y., Gao, Y., Xiao, H., ... & Wei, Z. (2025). Effect of phytochemicals from grape seed on the improvement of noodle quality and the structure of wheat gluten. *LWT*, 117482.
- Sofwatillah, Risnita, Jailani, M. S., & Saksitha, D. A. (2024). Tehnik Analisis Data Kuantitatif Dan Kualitatif Dalam Penelitian Ilmiah. *Journal Genta Mulia*, 15.
- Sudarmaji, S., & Haryono, B. (2007). Analisis bahan makanan dan pertanian. *Cetakan, Penerbit Liberty, Yogyakarta*.
- Sudiarta, N. P. (2022). Kualitas mie basah dengan penambahan tepung ubi talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 78-86.
- Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suhartini, M., Khotimah, K., Hidayat, R., Pertanian, F., Prodi, /, Universitas, A., Wahab, K. A., & Jombang, H. (2020). Persepsi Konsumen dan Pengambilan Keputusan

Pembelian Terhadap Produk Sehat Di Asri Organik-Sehat Tambakrejo Jombang. *Agrosaintifika : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(2).

Suriani, M. (2021, March). Development of bit fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1810, No. 1, p. 012077). IOP Publishing.

Tuhumury, H. C. D., Ega, L., & Sulfiyah, D. P. (2020). Karakteristik Fisik Mie Basah Dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, Dan Tepung Ikan Tuna. In *The Journal of Fisheries Development, Januari* (Vol. 4).

Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N., Nurdin, S. U., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Lampung, U. (2023). *Preferensi Konsumen Terhadap Pengembangan Produk Camilan Kopi Customer Preferences Towards The Development Of Coffee Snacks Product*. 2(1).

Wardhana, A. (2024). Perilaku Konsumen Di Era Digital.

