

DAFTAR PUSTAKA

- Adelti Nabilah, T., Anjliany, M., & Indriyani Syafutri, M. (2022). Variation Of Pectin And Sugar Concentration On The Characteristic Of Passion Fruit Gummy Candy. In *Indonesian Food Science And Technology Journal Is Licensed Under A* (Issue 6).
- Almamada, J. (2021). Pengaruh Persepsi Tampilan Produk Dan Kepercayaan Konsumen Terhadap Pengambilan Keputusan Pembelian Dengan Media E-Commerce Di Masa Pandemi. *Borobudur Psychology Review*, 1(2), 59–69. <https://doi.org/10.31603/Bpsr.5796>
- Anggita Sari, L. V., Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, & Ni Made Suriani. (2025). Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 21–32. <https://doi.org/10.23887/Jk.V5i1.92178>
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2021). Processing Mocaf Into Pie Susu With The Addition Of Super Food “Spirulina.” *Journal Of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012078>
- Ariani, R. P., Pramesthi, N. L. A., & Marsiti, C. I. R. (2022, December 13). *Consumer Acceptance Of “Pie Susu” With Variations Of Cocoa Skin Substitution For Bali Souvenirs (Culinary)*. <https://doi.org/10.4108/Eai.6-10-2022.2325705>
- Astuti, S., Nawansih, O., Hidayati, S., & Anggraini, O. S. (N.D.). Evaluation Of The Chemical Properties, Chewiness Level, And Sensory Of Yellow Pumpkin (Cucurbita Moschata) Jelly Candy As Affected By Various Ratios Of Carrageenan And Gum Arabic Article History. *Jl. Prof. Dr. Ir. Soemantri Brojonegoro*, 1, 35141. <https://doi.org/10.23960/Jtep-L.V13.I1.178-187>
- Dedin Finatsiyatull Rosida Dan Arumsaka Arina Taqwa. (2019). “*Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (Salacca Zalacca (Gaert.) Voss) Bangkalan Madura Sebagai Permen Jelly.*”
- Dendi Gusnadi, Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*. 1(12), 2883.
- Farhani, A. T., Hidayati, L., & Puspitasari, D. I. (2024). Hubungan Konsumsi Makanan Cepat Saji Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Di Kota Surakarta. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(2), 278. <https://doi.org/10.62870/Jgkp.V5i2.28986>
- Gede, I., Putrawan, A. P., Ariani, R. P., Putu, I. A., Ekayani, H., Studi, P., Vokasional, P., & Kuliner, S. (2025). Uji Hedonik Kerupuk Beras Dengan

- Penambahan Pure Mengkudu. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16. <https://doi.org/10.23887/jppkk.V16i2.96707>
- Khalisa, Y. M. L. R. A. (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
- Kusumah, S. H., Pebrianti, S. A., & Maryatilah, L. (2021). *Uji Aktivitas Antioksidan Buah Dan Sirup Markisa Ungu Menggunakan Metode Dpph* (Vol. 2, Issue 1).
- Masdarini, L., Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. (2021). The Utilization Of Lady Fingers Banana Flour Into Cake As Creative Product To Empower The Local Ingredients. *Journal Of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012076>
- Nalu, A. R., Yudiono, K., & Susilowati, S. (2019). *Daftar Isi Pengaruh Penambahan Strater Dan Susu Skim Terhadap Kualitas Yogurt Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata L)* (Vol. 1).
- Olivia, J., & Nurfebiaraning, S. (2019). *Pengaruh Video Advertising Tokopedia Versi “Jadikan Ramadan Kesempatan Terbaik” Terhadap Respon Afektif Khalayak* (Vol. 7).
- Puteri Hartono, A., Elaine Purwanto, D., Mahardika, A., Widhi Hapsari, M., Anggraeni, N., Rizkaprilisa, W., Damar Bayu Murti, P., Studi Teknologi Pangan, P., Sains Dan Teknologi, F., Nasional Karangturi, U., & Raden Patah, J. (2022). *Science, Technology And Management Journal Permen Jelly Dengan Penambahan Ikan Cakalang Guna Mengatasi Stunting: Sebuah Tinjauan Pustaka Info Artikel*. 50127, 182–192. <https://doi.org/10.26623/jtphp.V13i1.1845>. Kodeartikel
- Rismandari, M., Agustini, T. W., Ulfah, D., Program, A., Teknologi, S., Perikanan, H., Perikanan, F., & Kelautan, I. (2017). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumpun Laut *Eucheuma Spinosum* The Characteristics Of Jelly Candy With Addition Of Iota Carrageenan From Seaweed *Eucheuma Spinosum*. Available Online At *Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology (Ijfst) Saintek Perikanan*, 12(2), 103–108.
- Setianingtyas. (2020). *Analisis Social Media Marketing Dan Tampilan Produk Dalam Meningkatkan Penjualan Produk Pamos Shop Mojokerto Ayu Setianingtyas (1) Eka Indah Nurlaili (2) Fakultas Ekonomi Universitas Mayjen Sungkono Mojokerto (1)(2)*. 17(2). <http://journal.undiknas.ac.id/index.php/Magister-Manajemen/>
- Sifat, K., Permen, F., Kalamansi, J. J., Jenis, P., Konsentrasi, D., Pemanis, B., Fadhillah, C., & Syafutri, M. I. (2021). *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-9 Tahun 2021*.
- Sudarwati, T., & Ariastuti, R. (2024). Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Buah Markisa Ungu (*Passiflora Edulis Sims*). In *Health Research Journal Of Indonesia (Hrji)* (Vol. 2, Issue 6).

- Supiyan, A.-R. J. (2024). *Uji Organoleptik Buah Markisa Ungu (Passiflora Edulis F. Edulis Sims) Sebagai Olahan Permen Jelly Kering*. Univeritas Pendidikan Ganesha.
- Violensia Susanto, G. (2024). *Pengaruh Atribut Sensori Terhadap Preferensi Konsumen Dan Kepuasan Konsumen Pada Beberapa Varian Ledre Di Kabupaten Bojonegoro Influence Of Sensory Attributes On Consumer Preferences And Consumer Satisfaction On Some Ledre Variants In Bojonegoro District*.
- Weyya, G., Belay, A., & Tadesse, E. (2024). Passion Fruit (*Passiflora Edulis Sims*) By-Products As A Source Of Bioactive Compounds For Non-Communicable Disease Prevention: Extraction Methods And Mechanisms Of Action: A Systematic Review. In *Frontiers In Nutrition* (Vol. 11). Frontiers Media Sa. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1340511>
- Widiadana, C. M. I., Ariani, R. P., Sukerti, N. W., Studi, P., Vokasional, P., & Kuliner, S. (2025). Uji Hedonik Camilan Stick Rumput Laut Mocaf. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v16i2.101345>
- Yumita Lestari, I. A., Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, & Risa Panti Ariani. (2025a). Uji Hedonik Selai Kacang Gude (*Cajanus Cajan*). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 54–63. <https://doi.org/10.23887/jk.v5i1.92195>

