

DAFTAR PUSTAKA

- Ariansyah, Sandika. 2021 . “*Observasi Usaha Tani Jambu Mete di Desa Ban*” tersedia pada <http://telapakbali.blogspot.com/2012/08/observasi-usaha-tani-jambu-mete-di-des.html> (diakses tanggal 5 Januari 2026).
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. 2023. Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, Vol. 3, No. 1, Hal. 11–18.
- Agus, I. G., Putrawan, P., Ariani, R. P., Ayu, I., & Hemy, P. 2025. Uji Hedonik Kerupuk Beras Dengan Penambahan *Pure* Mengkudu. *Jurnal Bosaparis*, Vol. 16, No. 2, Hal.11– 18.
- Ariani, R. P., Luh, N., Pramesthi, A., Istri, C., Marsiti, R. (n.d.). *Consumer Acceptance of " Pie Susu " with Variations of Cocoa Skin Substitution For Bali Souvenirs (Culinary)*. Journal Proceedings of the 2nd International Joint Conference on Hospitality and Tourism, IJCHT 2022, 6-7 October 2022, Singaraja, Bali, Indonesia: IJCHT 2022, Hal. 70. <https://doi.org/10.4108/eai.6-10-2022.2325705>.
- Arvianti, E.Y., Wisnubrata, E.I., dan Anggasari, H. 2021. Prospek Nilai Tambah Usaha Enting-enting Jahe Dan Enting-enting kacang. *Jurnal Pengabdian Indonesia*. Vol 6, No. 1, Hal. 99-106.
- Ambarwati, R., Rahmawati, V. A., Gizi, J., Kementrian, P., & Semarang, K. 2023. *Nutrient Density Cookies Ritf (Ready Ti Use Therapeutic Food)* Jurnal dari Pangan Lokal Untuk Intervensi Balita Wasting , Vol 12, Hal. 179–183.
- Berlianti, D. F., Abid, A. Al, & Ruby, A. C. 2024. Metode Penelitian Kuantitatif Pendekatan Ilmiah untuk Analisis Data. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, Vol. 7, No. 3, Hal.1861–1864.
- Cipta, I. M. W, Ariani, R.P., Sukerti, N. W., 2025. Uji Hedonik Camilan *Stick* Rumput laut *Mocaf*. *Jurnal Bosaparis*, Vol. 16, No. 2, Hal. 62–70.
- Erwanto, & Martiyanti, M. A. A. 2021. Substitusi Gula Aren Pada Minuman Sirup Lidah Buaya. *Agrofood : Jurnal Pertanian Dan Pangan*, Vol 6, No. 1, Hal. 1–23. <http://jurnal.polteq.ac.id/index.php/agrofood/issue/view/31>.
- Hoiriyah, Y. U. 2022. Peningkatan Kualitas Suatu Produksi Penambahan Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, Vol 6, No. 2, Hal.71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>.
- Hasanah S., Nur Hayati, Ratna Ningsih M.,. (2023). Kulit Kacang Mete (*Anacardium Occidentale*), Jurnal Universitas Semarang, Vol 1 , No.2, Hal. 200–204.
- Hemy. I. A. P. E., Susrusa, K.B., I. Dewa P.O.S. 2021. *Entrepreneur Community Prospect of Snack Made from Local Food by Balinese Women*. *Journal International. Journal Of Life Sciences*, Vol. 2, No. 3, Hal. 151–163.
- Indrawan, Asep, and Y. 2022. Metodologi Penelitian: Kuantitatif dan Kualitatif. *Pustaka Cendekia*. April 2023.
- Masdarini, L., Ariani, R. P., Hemy, I. A. P. Ekayani., 2021. *The utilization of lady*

fingers banana flour into cake as creative product to empower the local ingredients. Journal of Physics: Conference Series, Vol. 1810, No. 1, Hal 012076. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012076>.

- Lantara, I. W. A. 2021. Variabel Penelitian Intervening Di Pt. Indonesia Tourism Development Corporation (Itdc). *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha, Vol. 10, No.1, Hal. 231.* <https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i1.20122>.
- Mertasari, N. M. 2021. *Pengujian Instrumen Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Mahartini, N. M., Ariani, R.P., Damiaty., 2021. Pemanfaatan Sisa Sortir Kacang Mete (*Anacardium Occidentale L*) Menjadi Selai Kacang Mete. *Jurnal Kuliner Undiksha, Vol. 1, No. 2, Hal. 61–73.*
- Nofita, Turik, & Ariska, R. W. 2020. Margarin Dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Farmasi Malahayati, Vol. 2, No. 1, Hal. 24–32.*
- Nuraini, A. S. 2023. Pengaruh Substitusi Raw Cane Sugar Terhadap Kadar total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Pada Selai buah Kawista. Nucl. Phys. *Jurnal Pangan dan Gizi, Vol.13, No. 1, Hal. 104–116.*
- Putri, N., Ulpiana, M., Meikapasa, P., W., 2025. Pengaruh Perbedaan Metode Produksi Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Gula Semut. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan, Vol. 4, No. 1, Hal. 82–89.* <https://doi.org/10.30812/jtmp.v4i1.5277>
- Putra, I. K. D., C. Istri, R. M., Masdarini, L., 2025. Uji Beda Kualitas Tape Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana Colla*) Dan Pisang Ketip (*Musa Paradisiaca Forma Typiaca*). *Jurnal Bosaparis, Vol. 16, No. 03, Hal. 2599–1442.*
- Rangkuti, B. T., Saharani, S., Padang, B., Dawolo, S. A., Pari, M., Domu, N., Romauli, M., & Hasibuan, A. H. 2024. Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis Jacq*). *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG), Vol. 9, No.1, Hal. 8–14.*
- Ratulangi, S, Muh. Sarman, Nur Syahyani, 2022. *Jurnal Kandunga Gizi. Vo. 3, No. 5, Hal. 238–241.*
- Ritonga, A. F. A., Arika, R., Sagala, A. A., Mahir, C. B., & Pardosi, F. A. 2024. *Pengetahuan Dan Konsumsi Buah Mahasiswa , Jurnal I Fkm Uinsu, Vol.7, No. 8, Hal. 3322–3327.* <https://doi.org/10.56338/jks.v7i8.5658>.
- Rai, S., Nagar, J. C., & Mukim, M. (2022). Pharmacological and Medicinal Importance Pangan Local : A Review. *International Journal of Research and Review, Vol 9, No 4, Halaman 341–349.* <https://doi.org/10.52403/ijrr.20220442>
- Sugiono, 2023. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Soetrisno, E., Saepudin, Soepratman, J. W. R., & Limun, K. 2023. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu (Karamel) Rasa Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Jurnal Entrepreneur dan Manajemen Sains (JEMS), Vol 4, No. 1, Hal. 138–146.*
- Triachdiani, N., dan Murtini, E.S. 2021. Pengaruh Varietas Kacang Tanah (*Arachis*

- hypogaeae L.) Dan Rasio Gula Aren : Gula Pasir Terhadap Karakteristik Enting-enting Geti. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 9, No. 2, hal. 100-110.
- Unawahi, S., Widyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai pewarna alami pada minuman bersoda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 16, No. 2, Hal. 256–263. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.13033>
- Wangiyana, I. G. A. S., Triandini, I. G. A. A. H., 2022. Uji hedonik teh herbal daun tanaman pohon menggunakan berbagai pendekatan statistik Hedonic test of tree leaf herbal tea using various statistical approaches. *Jurnal Silva Samalas*, Vol. 2, No.2, Hal. 12.
- Yanti, F. S. D. 2024. Gambaran Sifat Sensori dan Nilai Gizi Makanan Tradisional Penggunaan berbagai Jenis Gula, *Jurnal Gizi Ilmiah (JGI)*, Vol. 11. No. 1, Hal. 28-34.
- Yumita. I. A. L., Hemy. I. A. P. E., Ariani, R.P., 2025. *Uji Hedonik Selai Kacang Gude (Cajanus Cajan)* Hedonic Evaluation Of Gude Peanut (*Cajanus Cajan*) Spread. *Jurnal Kuliner*, Vol. 5, No.1, Hal. 54-63.

