

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan profil sensori teh hijau menggunakan metode analisis deskripsi kuantitatif dan CATA (Check-All-That-Apply). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 161-172. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.161g>
- Ahmad, J., Khan, I., Blundell, R., Azzopardi, J., & Mahomoodally, M. F. (2020). Stevia rebaudiana Bertoni.: An updated review of its health benefits, industrial applications and safety. *Trends in Food Science & Technology*, 100, 177-189. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.04.030>
- Ahmad, U., Nazir, A., Ahmad, S., & Asghar, N. (2021). Spices for Diabetes, Cancer and Obesity Treatment. In *Dietary Phytochemicals* (pp. 169-191). Springer, Cham.
- Aiken, L. R. (1985). Three Coefficients for Analyzing the Reliability and Validity of Ratings. *Educational and Psychological Measurement*, 5(1) hal:131–142
- Alwi, I. (2015). Kriteria empirik dalam menentukan ukuran sampel pada pengujian hipotesis statistika dan analisis butir. *Formatif: Jurnal Ilmiah Pendidikan MIPA*, 2(2).
- Ama, M., Arisanti, D., & Murtaqi Akhmad Mutsyahidan, A. (2018). Karakteristik Sifat Fisikokimia Teh Herbal “Sekam” (Serai Kombinasi Kayu Manis) Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 62–66. <https://doi.org/10.30869/JTECH.V6I2.199>
- Anggraini, D., Khumaedi, M., & Widowati, T. (2020). Validity and reliability contents of independence assessment instruments of basic beauty students for class X SMK. *Journal of Research and Educational Research Evaluation*, 9(1), 40-46.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 203-214.
- Anonim. (2020). Penguatan Pembelajaran Sejarah Jalur Rempah Mendukung Pengusulan Warisan Budaya Dunia ke UNESCO. *Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi*. Diakses dari <https://www.kemdikbud.go.id/>, pada 2 Februari 2022.

- Antasionasti, I., & Jayanto, I. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Udayana*, 10(1), 38-47. <https://doi.org/10.24843/JFU.2021.v10.i01.p05>
- Apriyana, I. (2014). Pengaruh penambahan tepung kepala ikan lele (*Clarias* sp) dalam pembuatan cilok terhadap kadar protein dan sifat organoleptiknya. *Unnes Journal of Public Health*, 3(2). <https://doi.org/10.15294/ujph.v3i2.3529>
- Ashari, Sumeru. (2013). *Salak: The Snake Fruit*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2016–2020. *Produksi Tanaman Buah-buahan*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. 2015–2020. *Statistik Hortikultura Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. Badan Pusat Statistik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badarinath A, Rao K, Chetty CS, Ramkanth S, Rajan T, & Gnanaprakash K. A Review on In-vitro Antioxidant Methods: Comparisons, Correlations, and Considerations. *International Journal of PharmTech Research*, 2010: 1276-1285
- Cimbala, J. 2014. *Taguchi Orthogonal Arrays*. Penn State University. Pennsylvania.
- David, W. dan David, F. 2020. *Analisis Sensoris Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Deresse, N. C., Deshpande, V., & Taifa, I. W. (2020). Experimental investigation of the effects of process parameters on material removal rate using Taguchi method in external cylindrical grinding operation. *Engineering Science and Technology, an International Journal*, 23(2), 405-420. <https://doi.org/10.1016/j.jestch.2019.06.001>
- Dhyana Putri, I. G. A. S., Karta, I. W., & Krisna, L. A. W. (2016). Analisis Kandungan Gizi Ekstrak Kulit Salak Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan sebagai Upaya Pengembangan Potensi Produk Pangan Lokal. *Meditory*, 4(2), 93-100. <https://doi.org/10.33992/m.v4i2.48>.
- Fitrianingsih, S. P., Lestari, F., & Aminah, S. (2014). Uji efek antioksidan ekstrak etanol kulit buah salak [*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss] dengan metode peredaman DPPH. *Prosiding SNaPP: Sains, Teknologi*, 4(1), 49-54.

- Frey, B. (2018). *The SAGE encyclopedia of educational research, measurement, and evaluation* (Vols. 1-4). Thousand Oaks., CA: SAGE Publications, Inc. doi: 10.4135/9781506326139
- Gacula, M., C. 2008. *Design and Analysis of Sensory Optimization*. Wiley. Connecticut, USA.
- Gardjito, M., Ushada, M., Wicaksono, A.J., Baiquni, M., Harmayani, E., Rahayuningsih, E., Mustofa., Margana, S., Nayati, W., Purwono, S., Sunarta, S., Ratnaningrum, Y.W.N., Supriyadi., Kurniawan, A. (2021). Revitalisasi Rempah Kepulauan Nusantara dalam Mendukung Kosmopolis Rempah sebagai *World Heritage* dalam Webinar Peluncuran Tim Kosmopolis Rempah UGM. Diakses dari https://www.youtube.com/watch?v=CJ_evD0K9Dg, pada 2 Februari 2022.
- Girsang, E., Lister, I. N. E., Ginting, C. N., Khu, A., Samin, B., Widowati, W., Wibowo, S., & Rizal, R. (2019). Chemical constituents of snake fruit (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) peel and in silico anti-aging analysis. *Molecular and Cellular Biomedical Sciences*, 3(2), 122-8. DOI: 10.21705/mcbs.v3i2.80
- Hakim, Luchman. (2015). *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Harahap, A. F. (2017). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Salak (*Salacca Sumatrana*) sebagai Pangan Fungsional. *Tesis*. Univeritas Sumatera Utara. Medan.
- Harahap, N. S. (2021). Gambaran Konsumsi Herbal Tradisional dalam Meningkatkan Imunitas di Masa Pandemi COVID-19 pada Masyarakat Kecamatan Medan Johor. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hariana, Arief. (2008). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Haryoto dan Priyanto, E. (2018). *Potensi Buah Salak: sebagai Suplemen Obat dan Pangan*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Hasbullah, U., Nirwanto, Y., Lismaini, E., Simarata, M., Rokhmah, L., Setiawan, R., Ferdiansyah, K., Anggraeni, N., dan Dalimunthe, B. (2021). *Kopi Indonesia*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Helmalia, A. W., & Dirpan, A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional sebagai Sumber Antioksidan Alami untuk Bahan Baku Pangan Fungsional). *Canrea*

Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal, 2(1), 26-31.
<https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.113>.

Herlambang, E. S., Hubeis, M., & Palupi, N. S. (2011). Kajian perilaku konsumen terhadap strategi pemasaran teh herbal di Kota Bogor. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 6(2), 85-93.
<https://doi.org/10.29244/mikm.6.2.85-93>.

Kanlayavattanakul, M., Lourith, N., Ospondpant, D., Ruktanonchai, U., Pongpunyayuen, S., & Chansrinoyom, C. (2013). Salak plum peel extract as a safe and efficient antioxidant appraisal for cosmetics. *Bioscience, biotechnology, and biochemistry*, 130034. doi:10.1271/bbb.130034

Karta, I. W., Iswari, P. A. K., & Susila, L. A. N. K. E. (2019). Teh Cang Salak: Teh dari Limbah Kulit Salak dan Kayu Secang yang Berpotensi untuk Pencegahan dan Pengobatan Penyakit Degeneratif. *Meditory: The Journal of Medical Laboratory*, 7(1), 27-36. <https://doi.org/10.33992/m.v7i1.473>

Khairi, A. N., & Nurkhasanah, N. (2020). Bioactive Compounds Content of Snake Fruit Peel, Aloe Vera, and Stevia Extracts as Raw Material of Functional Drinks. *Journal of Agri-Food Science and Technology*, 1(1), 34-40.

Khrisnaiah, K. & Shahabudeen, P. (2012). *Applied Design of Experiments and Taguchi Methods*. PHI Learning Private Limited. New Delhi.

Kim, I., Yang, M., Lee, O., & Kang, S. (2011). The antioxidant activity and the bioactive compound content of Stevia rebaudiana water extracts. *Food Science and technology*, 44(5), 1328-1332. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.12.003>.

Kotler, P. & Amstrong, G. (2011). *Principles of Marketing*. Prentice Hall. New Jersey.

Kotler, P. & Keller, K. 2008. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Prenhallindo

Lim T.K. (2012) *Salacca zalacca*. In: *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants. Fruits*, 1, 432-437. DOI 10.1007/978-90-481-8661-7_57.

Marihandono, D., & Kanumoyoso, B. 2019. *Rempah, Jalur Rempah, dan Dinamika Masyarakat Nusantara*. Jakarta: Direktorat Sejarah, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

Mawardi, Y. S. A., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. (2016). Kadar air, tanin, warna dan aroma off-flavour minuman fungsional daun sirsak (*Annona muricata*) dengan berbagai konsentrasi jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 94-98.<http://dx.doi.org/10.17728/jatp.179>

- Mazumdar, P., Pratama, H., Lau, S. E., Teo, C. H., & Harikrishna, J. A. (2019). Biology, phytochemical profile and prospects for snake fruit: An antioxidant-rich fruit of South East Asia. *Trends in food science & technology*, 91, 147-158. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.06.017>
- Muhammad, D. R. A., Tuenter, E., Patria, G. D., Foubert, K., Pieters, L., & Dewettinck, K. (2021). Phytochemical composition and antioxidant activity of *Cinnamomum burmannii* Blume extracts and their potential application in white chocolate. *Food Chemistry*, 340, 127983. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127983>
- Mohamed, M. S. S., dan Mustafa S. 2014. *Kansei Engineering Implementation on Car Center Stack Designs. International Journal of Education and Research* 2: 355-366.
- Nagamachi, M. 2011. *Kansei/Affective Engineering*. CRC Press. New York.
- 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.
- Oktarlina, R. Z., & Carolia, N. (2018). Hubungan Pengetahuan Keluarga dengan Penggunaan Obat Tradisional di Desa Nunggalrejo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 2(1), 42-45.
- Perdana, S., Usman, R., & Hunusalela, Z. F. (2020). Aluminum Frame Product Development Using Quality Function Deployment and Value Engineering at PT KSN. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 852(1), p. 012177. DOI: 10.1088/1757-899X/852/1/012177
- Prihadi, B. (2019). *Semantic Differential Sebagai Alat Ukur Respons Estetik Siswa*. Yogyakarta: UNY Press.
- Rachmawa, Henny. (2018). *Pengaruh Dosis Pemberian Teh Kulit Salak Terhadap Asupan Makanan dan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri Anemia*. Masters Thesis, Universitas Sebelas Maret.
- Rahardjo, B. (2013). Analisis faktor untuk mengetahui pengaruh personal selling dan word of mouth terhadap keputusan pembelian suatu studi kasus pada PT. Starmas inti aluminium industry. *Jurnal Ekonomika dan Manajemen*, 2(1).

- Rahman, F. (2019). “Negeri Rempah-rempah” dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-rempah. *Patanjala*, 11(3), 291735. doi: 10.30959/patanjala.v11i3.527.
- Retnawati, Heri. 2016. *Analisis Kuantitatif Instrumen Penelitian (panduan Peneliti, Mahasiswa, dan Psikometrian)*. Yogyakarta: Parama Publishing.
- Riniarsih, Diah. 2020. *Outlook Salak*. Jakarta Selatan: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Rochani, Siti. 2007. *Budi Daya Salak Pondoh*. Jakarta: Azka Press.
- Roscoe. 1982. *Research Methods for Busines*. Mc Graw Hill. New York
- Ryadha, R., Aulia, N., & Batara, A. (2021). Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdi*, 3(1).
- Saleh, M. S., Siddiqui, M. J., Mediani, A., Ismail, N. H., Ahmed, Q. U., So'ad, S. Z. M., & Saidi-Besbes, S. (2018). *Salacca zalacca*: A Short Review of The Palm Botany, Pharmacological Uses and Phytochemistry. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 11(12): 645-652. doi: 10.4103/1995-7645.248321.
- Santoso, S. (2012). *Analisis SPSS pada Statistik Parametrik*. Jakarta, Indonesia: PT. Elex Media Komputindo.
- Sari, I., Gozali, A., Prasetyo, D., Anggraini, N., Zoebar, R., Putri, R., Adeansyah, S., & Tasya, T. 2021. *Inovasi Pengolahan Pangan di masa Pandemi Covid-19: Teh Wedang Jahe Berempah*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Setiyadi, H., & Helilusiatiningsih, N. (2021). Willingness to pay teh herbal takokak masa pandemi covid-19. *Jurnal Pertanian Cemara*, 18(1), 9-18. <https://doi.org/10.24929/fp.v18i1.1245>.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2010). *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Sharma, V., Prakash, N. R., & Kalra, P. (2016). User Sensory Oriented Product Form Design Using Kansei Engineering and Its Methodology for Laptop Design. *International Journal of Scientific Research in Science, Engineering and Technology (IJSRSET)*, 2(1), 161-164.

- Schutte, S. 2002. *Designing Feeling into Products Integrating Kansei Engineering Methodology in Product Development*. Thesis No 946. Linkoping University. Sweden.
- Singh, O. P., Kumar, G., & Kumar, M. (2019). Role of Taguchi and grey relational method in optimization of machining parameters of different materials: a review. *Acta Electronica Malaysia (AEM)*, 3(1), 19-22. <http://doi.org/10.26480/aem.01.2019.19.22>
- Soejanto, Irwan. (2019). *Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sumarwan, U., Jauzi, A., Mulyana, A., Karno, B., Mawardi, P., dan Nugroho, W. 2011. *Riset Pemasaran dan Konsumen*. Bogor: IPB Press.
- Sunarharum, W., Fibrianto, K., Yuwono, S., dan Nur, M. 2019. *Sains Kopi Indonesia*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Supriani, A. (2019). Peranan Minuman dari Ekstrak Jaheceang untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal SainHealth*, 3(1), 30-39. <http://dx.doi.org/10.51804/jsh.v3i1.370.30-39>
- Suryaningrum dan Hartati, A. 2018. *Wedang Uwuh*. Klaten: Nugra Media.
- Sutono, S. B. (2021). Grey-based Taguchi Method to Optimize the Multi-response Design of Product Form Design. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 20(2), 136-146. [10.25077/josi.v20.n2.p136-146.2021](https://doi.org/10.25077/josi.v20.n2.p136-146.2021)
- Syamsunarno, M. R. A., Safitri, R., & Kamisah, Y. (2021). Protective Effects of *Caesalpinia sappan* Linn. and Its Bioactive Compounds on Cardiovascular Organs. *Frontiers in Pharmacology*, 12. doi: 10.3389/fphar.2021.725745
- Tantrayana, P. B., & Zubaidah, E. (2015). Karakteristik Fisik-Kimia Dari Ekstrak Salak Gula Pasir Dengan Metode Maserasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Taufik, Y., Garnida, Y., & Juliandini, N. T. (2014). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Konsentrasi Ekstrak Teh Hitam Terhadap Minuman Teh (*Camellia Sinensis*) Dalam Kemasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 1(1).
- Tegor, S., Togatorop, V., Sulivyo, L., & Siswanto, A. 2020 *Metodologi Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Klaten. Lakeisha.

- Teshome, K. (2019). Effect of tea processing methods on biochemical composition and sensory quality of black tea (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze): A review. *Journal of Horticulture and Forestry*, 11(6), 84-95. doi: 10.5897/JHF2019.0588.
- The Grocer. 2020. *Tea Addict, Gender Splits, and the Love of a Traditional Cuppa*. Diakses dari thegrocer.co.uk, pada 18 Juni 2022.
- Tilaar, A., Ranti, A., & Mun'im, A. (2017). The efficacy study of snake fruit (*Salacca edulis* Reinw Var. Bongkok) extract as skin lightening agent. *Pharmacognosy Journal*, 9(2). Doui: 10.5530/pj.2017.2.39.
- Tjiptono, Fandy. 2008. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Uakarn, C., Chaokromthong, K., & Sintao, N. (2021). Sample Size Estimation using Yamane and Cochran and Krejcie and Morgan and Green Formulas and Cohen Statistical Power Analysis by G* Power and Comparisons. *Apheit International Journal*, 10(2), 76-86.
- Ushada, M. (2021). *Webinar Rekonstruksi, Revitalisasi dan Inovasi untuk Penguatan Kosmopolis Rempah Nusantara sebagai Warisan Dunia (World Heritage): Peluncuran Tim Kosmopolis Rempah UGM*. Diakses dari https://www.youtube.com/watch?v=CJ_evD0K9Dg, pada 2 Februari 2022.
- Ushada, M., Suryandono, A., dan Khuriyati, N. 2016. *Kansei Engineering untuk Agroindustri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Verdini, L., Setiawan, B., Sinaga, T., Sulaeman, A., & Wibawan, W. T. (2020). Phytochemical Profile of Cinnamon Extract (*Cinnamomum Burmanii* Blume) From Three Regions of Sumatra Island Using GCMS. *European Journal of Molecular & Clinical Medicine*, 7(2), 4557-4568.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wratsongko, A. C. D., Legowo, A. M., Al-Baarri, A. N. M., Hadipernata, M., & Broto, W. (2019). Preservation of Snake Fruit Cultivar Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.) at Cold Temperature Storage. *Journal of Applied Food Technology*, 6(1). <https://doi.org/10.17728/jaft.4369>
- Verdian, E. (2019). Analisis Faktor yang Merupakan Intensi Perpindahan Merek Transportasi Online di Surabaya. *Agora*, 7(1).

- Yunianto, A. E., Atmaka, D. R., Arinda, D. F., & Fajrina, H. (2021). Gambaran Konsumsi Suplemen dan Herbal pada Mahasiswa Sebelum dan Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi Universitas Binawan*, 1(2), 1-8.
- Yusarman. 2016. *Mengenal Kayu Manis*. Banten: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten.
- Yusup, F. (2018). Uji Validitas Dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1).
- Zayendra, S., & Yozza, H. (2016). Penerapan Metode Taguchi Untuk Optimalisasi Hasil Produksi Roti di Usaha Roti Meyza Bakery, Padang Sumatera Barat. *Jurnal Matematika UNAND*, 5(2), 113-121.