

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., D. Puspitasari, & L. Lince. 2020. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 9-20.
- Aguero, J., J. Lora, K. Estrada, F. Concepcion, A. Nunez, A. Rodriguez, and J. A. Pino. 2003. Volatile components of a commercial sample of the blue-green algae *Spirulina platensis*. *Journal of Essential Oil Research*. 15(2): 114-117.
- Agustina, S., N. N. Aidha, dan E. Oktarina. 2018. Ekstraksi antioksidan spirulina sp. Dengan menggunakan metode ultrasonikasi dan aplikasinya untuk krim kosmetik. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 40 (2). Hal. 105-116.
- Aiman, A., A. H. Asep. dan L. Walim. 2017. Analisis preferensi konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk olahan perikanan di kota tasikmalaya (studi kasus di pasar tradisional cikurubuk, kec. Mangkubumi). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 8(1): 8-18.
- Al Ridho, E. 2013. Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah lakum (*Cayratia trifolia*) dengan metode DPPH (2, 2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 1(1).
- Albert, A., A. Salvador, P. Schlich and S. Fizman. 2012. Comparison between temporal dominance of sensation (TDS) and key-attribute sensory profiling for evaluating solid food with contrasting textural layers: fish stick. *Food Quality and Preference*. 24: 111-118.
- Arlyza. I.S. 2005. Isolasi pigmen biru phycocyanin dari mikroalga spirulina. *Jurnal Oseanologi dan Limnologi*. 38: 79-92
- Artiyono, F. W. 2022. Pengaruh penambahan mint sebagai masking agent dalam minuman kakao yang difortifikasi *arthrospira platensis*. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Barceloux, D.G. 2008. Cinnamon (*cinnamomum* species) dalam medical toxicology of natural substances: foods, fungi, medicinal herbs, toxic plants, and venomous animals. Ed. Hoboken, NJ.. John Wiley & Sons, pp. 39-43.
- BPOM RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 1–28.
- Budiastuti, D. & A. Bandur. 2022. Validitas dan reliabilitas penelitian. Penerbit Mitra Wacana Media: Jakarta.
- Candraningsih, M. D. 2021. Pengaruh kombinasi kayu manis dan mucilago amili terhadap sifat sensoris granula *arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Carella, H., S. G. F. Mustikaningrum., & R. Rauf. 2016. Formulasi food bar sebagai snack bagi penderita diabetes mellitus berbahan ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l. poir)

dan kacang merah (*phaseolus vulgaris* L.) pratanak dilihat dari kadar amilosa dan gula reduksi (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Chapman, K.W., H.T. Lawless, dan K.J. Boor. 2001. Quantitative descriptive analysis and principal component analysis for sensory characterization of ultrapasteurized milk. Di dalam *The Journal of Dairy Science*. 84(1):12–20.
- Christiana, R., H. Kristopo, dan L. Limantara. 2008. Fotodegradasi dan aktivitas antioksidan klorofil a dari serbuk spirulina (*spirulina* sp.). *Indonesian Journal of Chemistry*. 8 (2). Hal. 236-241.
- Christwardana, M., M. M. A. Nur, & H. Hadiyanto. 2013. Spirulina platensis: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Dehlholm, C. 2012. Descriptive sensory evaluation: comparison and applicability of novel rapid methodologies. *Philosophiae Doctor (PhD)*. Denmark. Thesis.
- Depkes RI. 2013. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Dewi, R. P. 2019. Sistem simulasi alat indra manusia untuk mendukung proses pembelajaran ilmu pengetahuan alam di sekolah dasar (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia).
- Dewi, R. J. 2021. Pengaruh variasi penambahn bubuk spirulina (*arthrospira platensis*) terhadap karakteristik sensoris, kimia, dan aktivitas antioksidan snack bar berbasis tepung pangan lokal. Fakultas Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Dolphode, S. S., dan K. A. Mane. 2019. Development of protein rich snack bar using spirulina. *Journal of Emerging Technologies and Innovative Research*. 6(1): 2015-2021.
- Estrada, J. E. P., Bescos P. B., dan A. M. Villar del Fresno. 2001. Antioxidant activity of different fractions of spirulina platensis protean extract. *Farmaco*. 56 (-). Hal. 497-500.
- Fakhri, M., Antika, P. W., Ekawati, A. W., & Arifin, B. A. 2020. Pertumbuhan, kandungan pigmen, dan protein spirulina platensis yang dikultur pada ca (no3) 2 dengan dosis yang berbeda. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 91, 43-44.
- Firdaus. 2020. Pengaruh persepsi dan kepuasan konsumen terhadap minat pembelian ulang produk private label indomaret (studi pada konsumen indomaret di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi). *Jurnal Manajemen Terapan dan Keuangan*. 9(1): 1-14.
- Firdiyani, F., T. W. Agustini, dan W. F. Maruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 18(1) : 28-37.
- Freitas, C. J., D. R. Valente, and S. P. Cruz. 2014. Pysical, chemical and sensory characteristics of cookies made of pumpkin seed fluor (PSF) and baru seed fluor (BSF) for celiac disease. *Demetra: food, nutrition and health*. 9(4): 1003-1008.

- Guyton AC, Hall JE. 1997. Buku Ajar Fisiologi Kedokteran. Irawati S. Ed. ke-9. Penerbit EGC. Jakarta. hlm. 841-3.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Skripsi
- Henrikson, R. 1989. Earth Food Spirulina. San Rafael, California, USA, Ronorc Enterprises, Inc.
- Heyman, H dan T. Lawless. 2012. Sensory evaluation of food: Principles and Practice. Springrt. London.
- Ilmi, M. Q. A. 2019. Profil sensoris ledre khas bojonegoro jawa timur menggunakan metode jar (just-about-right) dan analisis proses oral (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Kabinawa, I. N. K. 2006. Spirulina: ganggang penggempur aneka penyakit. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Kemp, S. E., T. Hollowood, and J. Hort. 2009. Sensory evaluation a practical handbook. John Wiley & Sons, United Kingdom.
- Komariah, M., L. Herliana, & H. S. W. Nugroho. (2022). SEVOO (extrac spirulina & extra virgin olive oil) terapi baru untuk menurunkan tingkat mordibitas dan mortilitas akibat kanker. jurnal penelitian kesehatan" suara forikes"(Journal of Health Research" Forikes Voice"), 13(1), 255-264.
- Kozlenko, R. and Henson R. H. 1998. Latest scientific research on Spirulina: Effects on the AIDS virus, cancer and the immune system. <https://inspiredliving.com/greenfoods/a~Spirulina-immunesystem.htm>. [Diakses 13 Desember 2023].
- Kumar, A., V. Mohanty, & P. Yashaswini. 2018. Development of high protein nutrition bar enriched with Spirulina plantensis for undernourished children. Current Research in Nutrition and Food Science Journal, 6(3): 835-844.
- Labbe, D., Schlich, P., Pineau, N., Gilbert, F., & Martin, N. 2009. Temporal dominance of sensations and sensory profiling: A comparative study. Food Quality and Preference, 20(3), 216-221.
- Le Révérend, F.M., C. Hidrio, A. Fernandes, and V. Aubry. 2008. Comparison between temporal dominance of sensations and time intensity results. Food Quality and Preference. 19(2): 174-178.
- Leighton, C. S., H. C. Schonfeldt, and R. Kruger. 2008. Quantitative descriptive sensory analysis of five different cultivars of sweet potato to determine sensory and textural profiles. Journal of Sensory Studies. 25:2-18.
- Listyowati, T. 2017. Kayu manis sebagai agen masking aftertaste pada es krim spirulina platensis. fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Liu, C. H. S., and L. Tingko. 2016. Service quality and price perception of service: influence on word of mouth and revisit intention. *Journal of Transport Management*. 52: 42- 54.
- Liu, Y. F., L. Z. Xu, N. Cheng, L. J. Lin, and C. W. Zhang. 2000. Inhibitory effect of phycocyanin from spirulina platensis) on the growth of human leukimia K562 Cells. *J. Appl. Phycol*. 12: 125-130.
- Lucas, B. F., de Moraes, M. G., Santos, T. D., & Costa, J. A. V. 2018. Spirulina for snack enrichment: Nutritional, physical and sensory evaluations. *LWT*, 90, 270-276.
- Maraqy, N.A., 2020. Pengembangan snack bar dengan fortifikasi spirulina sebagai sumber protein. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. 2018. Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13.
- Wade, J. B., G. P. Martin, and D. F. Long. 2014. Feasibility assessment for a novel reverse- phase wet granulation process: the effect of liquid saturation and binder liquid viscosity. *Int J Pharm*. 475: 450-461.
- Megawati, M., 2022. Isolasi dan identifikasi senyawa aktif fraksi non polar spirulina platensis dan fortifikasinya pada kerang darah anadara granosa l (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Midayanto, D. N. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Moraes, E. C., A. G. Cruz, J. A. F. Faria, and H. M. A. Bolini. 2014. Prebiotic gluten-free bread: Sensory profiling and drivers of liking. *LWT Food Sci. Technol*. 55: 248-254.
- Moraes, E. C., Moraes, A. R., Cruz, A. G., & Bolini, H. M. A. 2014. Development of chocolate dairy dessert with addition of prebiotics and replacement of sucrose with different high-intensity sweeteners. *Journal of Dairy Science*, 97(5), 2600-2609.
- Moraes, E. C., Pinheiro, A. C. M., Nunes, C. A., & Bolini, H. M. A. 2014. Multiple time-intensity analysis and temporal dominance of sensations of chocolate dairy dessert using prebiotic and different high-intensity sweeteners. *Journal of Sensory Studies*, 29(5), 339-350.
- Mujiati, S. A. Budhiyanti, N. Ekantari dan I. Y. B. Lelana. 2010. Kadar β -karoten minuman jeli spirulina pada berbagai suhu pengolahan. *Jurnal Perikanan*. Accepted.
- Mustofa, Y.K., 2019. Kajian perbandingan tepung komposit serta suhu dan lama waktu pemanggangan terhadap karakteristik food bar (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- MUTIASIH, N., 2021. Pembuatan energy snack bar berbasis biji bunga matahari (*helianthus annuus l.*), oats (*avena sativa l.*), kismis (*vitis vinifera l.*) Dan lemak

kakao dengan penambahan bubuk bunga rosella (*hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai pewarna alami (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

- Nasution, D. A. 2019. Aplikasi metode luas area dibawah kurva pada penetapan kadar simultan binary mixture hidrokortison asetat dan kloramfenikol dalam sediaan krim secara spektrofotometri ultraviolet (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Nugrahani, I., H. Rahmat dan J. Djajadisastra. 2006. Karakteristik granul dan tablet propanol hidroklorida dengan metode granulasi peleburan. *Majalah Farmasi Indonesia*. 2(2): 100.
- Parengkuan, E. A. 2019. Produktivitas kerja yang dilihat dari faktor usia dan pengalaman kerja. *Jurnal Manajemen STEI*, 2(02), 145-153.
- Permataningtyas, G. D. 2020. Pengembangan produk tempe dengan penambahan spirulina (*arthrospira platensis*) menggunakan metode value engineering. fakultas teknologi industri pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Peyvieux, C. and G. Dijksterhuis. 2001. Training a sensor panel for TI: a case study. *Food Quality and Preference*. 12(1): 19-28.
- Pineau, N and P. Schilch. 2015. Temporal dominance of sensations (TDS) as a sensory profiling technique. In *rapid sensory profiling techniques* (pp. 269-306). Woodhead Publishing.
- Putri, N. 2022. Kajian pembuatan snack bar berbahan dasar tepung kedelai (*glycine max*) dengan substitusi tepung ubi ungu (*ipomoea batatas*. L) untuk peningkatan serat pada remaja (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Qamariah, N., R. Handayani., & A. I. Mahendra. 2022. Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ekstrak etanol umbi hati tanah: hedonik test and storage test extract ethanol the tubers of hati tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*. 7(2): 124-131.
- Rafsanjani, M. 2022. Pengaruh fortifikasi mikroalga *arthrospira platensis* pada minuman kakao terhadap karakteristik, preferensi dan minat beli konsumen fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Raharjo, S. 2021. Pengaruh penambahan granula *arthrospira platensis* dan gula stevia terhadap karakteristik cookies rendah kalori. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rahayu, S.Y.S. and T. Aminingsih. 2020. Granola bar yang difortifikasi dengan protein daging kerang sebagai snack sehat bagi anak berkebutuhan khusus. *EKOLOGIA*, 18(2), pp.78-82.
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode quantitative descriptive analysis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(2), pp.80-86.
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*. 2(2): 80-87.

- Rakhmi, T. A., S. D. Indrasari, dan D. D. Handoko. 2013. Karakterisasi aroma dan rasa beberapa varietas beras lokal melalui quantitative descriptive analysis method. *Informatika Pertanian*. 22 (1): 37-44.
- Ramlah, S., & A. L. S. Barra. 2018. Karakteristik dan citarasa coklat putih dari lemak kakao non deodorisasi dan deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117-125.
- Ridlo, A., S. Sedjati, dan E. Supriyanti. 2015. *Jurnal Kelautan Tropis*. 18 (2). Hal.58-63.
- Sntoso, A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Saputra, J. S. E., T. W. Agustini, & E. N. Dewi. 2014. Pengaruh Penambahan Biomassa Serbuk *Spirulina platensis* Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Pada Tablet Hisap (Lozenges)(Biomass Utilization of *Spirulina platensis* Powder in The Manufacture of Lozenges). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3), 281-291.
- Saraswati, I. G. A. A. I. 2019. Pengaruh penambahan gula stevia komersial pada oatmeal cookies yang difortifikasi *spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sarofa, U., L. A. Wicaksono., & A. I. Wayuni. 2022. Pengaruh konsentrasi tapioka dan margarin terhadap karakteristik patty burger keong sawah (*Pila ampullacea*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(2), 101-107.
- Satria, A. A. 2017. Pengaruh harga, promosi, dan kualitas produk terhadap minat beli konsumen pada perusahaan a-36. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis Volume 2*, Nomor 1, April 2017.
- Sedjati, S., E. Yudiati dan Suryono. 2012. Profil pigmen polar dan non polar mikroalga laut *Spirulina sp.* dan potensinya sebagai pewarna alami. *Jurnal Ilmu Kelautan*.
- Seno, B. A., & K. B. Lewerissa. 2021. Richovy snack bar: Pengembangan produk snack bar berbasis rengginang di umkm varia surakarta. *SEMAR: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*, 10(2), 90-96.
- Setiono, P. 2019. State of snacking, data kebiasaan ngemil dari mondelez. [Online]. Tersedia di: <https://www.nibble.id/state-of-snacking-data-kebiasaan-ngemil-dari-mondelez/>.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press, Bogor.
- Setyawati, V. A. V., & E. Rimawati. 2016. Pola konsumsi fast food dan serat sebagai faktor gizi lebih pada remaja. *Unnes Journal of Public Health*, 5(3), 275-284.
- Shanmugam, S. 2015. Granulation techniques and technologies: recent progresses. *Bioimpact*. 5 (1) : 55-63.

- Sihombing, V. U. 2023. Analisis perilaku konsumen kopi: proses keputusan dan kepuasan konsumen membeli minuman kopi berlabel fair trade. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, (00).
- Siregar C. J. P., & S. Wikarsa. 2010. Teknologi farmasi sediaan tablet dasar-dasar praktis. Universitas Indonesia. Jakarta. Hlm. 17, 34 – 36, 159, 204.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Stone, H., & J. L. Sidel. 2004. Introduction to sensory evaluation. sensory evaluation practices (third edition). Academic Press, San Diego. 1-19.
- Sunariani, J., & B. A. Yuliati. 2007. Perbedaan persepsi pengecap rasa asin antara usia subur dan usia lanjut. *Majalah Ilmu Faal Indonesia*, 6(3), 182-91.
- Suradi, Mujiono, dan A. Yunelly. 2012. Faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli konsumen terhadap produk tepung sagu (studi kasus pada masyarakat Desa Selat Akar Merbau). *Jurnal Administrasi Niaga*. 2(1).
- Wardhani, W., U. Sumarwan, dan L. N. Yuliati. 2015. Pengaruh persepsi dan preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian hunian green product. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*. 6(1): 45-63.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi . PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yansih, V., Wahyudi, A., Yunita, Y., Yosephin, B., & Suryani, D. 2022. Pengembangan sereal pangan lokal berbasis tepung tempe dan tepung daun kelor (*moringa oleifera*) ditinjau dari sifat organoleptik, kadar air, kadar abu sebagai pangan darurat bagi balita (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Yoga, IB. K. W. 2015. Penentuan konsentrasi optimum kurva standar antioksidan; asam galat, asam askorbat dan trolox® terhadap radikal bebas dpsh (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) 0,1 mm. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktaviyanti, T. 2021. Snack bar berbahan dasar ubi ungu dan kacang merah sebagai alternatif selingan penderita diabetes mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260-275.
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktaviyanti, T. 2021. Snack bar berbahan dasar ubi ungu dan kacang merah sebagai alternatif selingan penderita diabetes mellitus.
- Zakaria, F. R., B.P. Priosoeryanto., E. Ernidati., & S. Sajida. 2017. Karakteristik nori dari campuran rumput laut *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1): 23-30.