

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. and Musadar, M., 2018. Analisis Persepsi Masyarakat Terhadap Pangan Lokal Sagu Di Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Agridevina: Berkala Ilmiah Agribisnis*, 7(1), pp.1-13.
- Adicandra, R.M. and Estiasih, T., 2016. Beras Analog Dari Ubi Kelapa Putih (*Discorea Alata* L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), pp.383-390.
- Afina, S. and Retnaningsih, R., 2018. The influence of students' knowledge and attitude toward functional foods consumption behavior. *Journal of Consumer Sciences*, 3(1), pp.1-14.
- Amalia, R. N., Dianingati, R. S., and Annisaa, E., 2022. Pengaruh Jumlah Responden Terhadap Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan dan Perilaku Swamedikasi, *Generics : Journal of Research in Pharmacy*, 2(1), pp. 9-15.
- Amerine, M, A., R, M, Pangborn, and E, B, Roessler, 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press, New York.
- Amrozi, A., 2018. Inovasi Produk Beras Tiruan Berbasis Sagu (*Metroxylon sagu*) (Kajian Proporssi Pati Sagu: Pati Jagung dan Konsentrasi Tepung Porang). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ashari, U. and Syamsir, S., 2023. Perilaku konsumen pada pembelian beras analog jagung di Kota Gorontalo, *AGROMIX*, 14(2), pp.221-233.
- Badan Ketahanan Pangan., 2020. *Roadmap Diversifikasi Pangan Lokal Sumber Karbohidrat non-beras (2020-2024)*. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pangan Nasional., 2024. Soal Importasi Beras 2023, Begini Penjelasan Badan Pangan Nasional. Badan Pangan Nasional. <https://badanpangan.go.id/blog/post/soal-importasi-beras-2023-begini-penjelasan-badan-pangan-nasional>
- Barokah, U., 2022. Kajian Preferensi Konsumen Terhadap Beberapa Varietas Unggul Baru Padi Sawah Melalui Uji Organoleptik Beras Dan Nasi. *Agronu: Jurnal Agroteknologi*, 1(01), pp.11-20.
- Budi, F.S., Hariyadi, P., Budijanto, S. and Syah, D., 2013. Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog (Extrusion Process Technology of Analog Rice), *Jurnal Pangan*, 22(3), pp.263-274.
- Budiastuti, D., & Bandur, A. 2018. Validitas dan Reliabilitas Penelitian. Bogor: Mitra Wacana Media
- Budijanto, S. and Yuliana, N.D., 2015. Development of rice analog as a food diversification vehicle in Indonesia. *Journal of Developments in Sustainable Agriculture*, 10(1), pp.7-14.

- Caesarina, I, and Estiasih, T., 2016. Beras Analog Dari Garut (*Maranta arundinaceae*): KAJIAN PUSTAKA, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2), pp.498-504.
- Chen, H.S., Chen, C.Y. and Hsieh, T., 2012. Research on the consumption intention of consumers in different lifestyles for portable hydrogen fuel cell. In *IAEE-3<sup>a</sup> Conferência da Ásia em Quioto/Japão*.
- Damat, I., Ta'in, A., Winarsih, S., Siskawardani, D.D. and Rastikasari, A., 2020. *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional* (Vol. 1). UMM Press, Malang.
- Damat, D., Utomo, J.S., Tain, A., Siskawardani, D.D. and Rastikasari, A., 2020. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Beras Analog Kaya Antioksidan Dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.): Mocaf Dan Puree Rumput Laut (*Gracilaria* sp). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(3), pp.134-145.
- Diniyah, N., Firdaus, L., Windrati, W.S., Nafi, A., Prasetyo, A. and Subagio, A., 2016. Indeks glikemik beras analog dari mocaf dengan substitusi jagung, ubi jalar ungu dan wortel. *Warta IHP*, 33(2), pp.66-73.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R.N.L. and Yuwana, N., 2018. Sifat fisikokimia, dan fungsional pati dari mocaf (modified cassava flour) varietas kaspro dan cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), pp.80-90.
- Dwiutami, Y. L., 2023. *Pengembangan produk dan Desain Kemasan Beras Analog Berbahan Sagu Berdasarkan Penerimaan Konsumen*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fauzin, F., 2021. Pengaturan Impor Pangan Negara Indonesia Yang Berbasis Pada Kedaulatan Pangan. *Jurnal Pamator: Jurnal Ilmiah Universitas Trunojoyo*, 14(1), pp.1-9.
- Fellows, J. P., 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*, Second Edition, Woodhead Publishing Limited and CRC Press: Boca Raton, Cambridge.
- Finiarsa, M.A., Warsidah, W. and Sofiana, M.S.J., 2022. Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottoni*, Mocaf dan Sagu. *Oseanologia*, 1(2), pp.69-76.
- Gacula Jr, M., Rutenbeck, S., Pollack, L., Resurreccion, A,V, and Moskowitz, H,R,, 2007, The Just-About-Right intensity scale: functional analyses and relation to hedonics, *Journal of Sensory Studies*, 22(2), pp.194-211.
- Gondal, T.A., Keast, R.S., Shellie, R.A., Jadhav, S.R., Gamlath, S., Mohebbi, M. and Liem, D.G., 2021. Consumer acceptance of brown and white rice varieties. *Foods*, 10(8), p.1950.
- Guzek, D., Głabska, D., Mellová, B., Zadka, K., Żywczyk, K & Gutkowska, K., 2018. 'Influence of Food Neophobia Level on Fruit and Vegetable Intake and Its Association with Urban Area of Residence and Physical Activity in a Nationwide Case-Control Study of Polish Adolescents', *Nutrients*, 10(7), pp. 897.

- Hadiyan, I., Cahyadi, W. and Nurminabari, I.S., 2018, Perbandingan Tepung Sorgum (*sorghum bicolor l, moench*) dengan Tepung Singkong (*Manihot Escolenta*) dan Konsentrasi Gliserol Monostearat (GMS) terhadap Karakteristik Beras Analog Fortifikasi, *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*, 17(2), pp.107-116.
- Helilusiatiningsih, N., 2023. Teknologi Pengolahan Tepung Mocaf dengan 3 Metode Fermentasi Kajian Analisa Proksimat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(2), pp.97-101.
- Hidayati, S., Nurdin, S.U. and Nugroho, R.A., 2016. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoridari Nasi Instan Hasil Hidrolisis Pati Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 21(2), pp.77-88.
- Isna, M., 2023. *Pengaruh Bubur Sagu (Metroxylon sp.) Pada Formula Es Krim Terhadap Karakteristik Es Krim yang Dihasilkan*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Janna, N. M., & Herianto, H. 2021. Konsep Uji Validitas Dan Reliabilitas Dengan Menggunakan SPSS. *OSF*, pp.1-12.
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P. and Gultom, S., 2011, Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering *cross flow fluidized bed* bertenaga surya dan biomassa, *Reaktor*, 13(3), pp.155-164.
- Jung, S.E., Shin, Y.H., Severt, K, and Crowe-White, K.M., 2020. Determinants of a consumer's intention to consume antioxidant-infused sugar-free chewing gum: Measuring taste, attitude, and health consciousness, *Journal of Food Products Marketing*, 26(1), pp.38-54.
- Kam, K., Murray, J.M., Arcot, J. and Ward, R., 2012. Fortification of parboiled rice with folic acid: Consumer acceptance and sensory evaluation. *Food research international*, 49(1), pp.354-363.
- Kaya, A.O., 2020. Karakteristik Produk Gel Kombinasi Karaginan Dan Pati Sagu. *Majalah Biam*, 16(2), pp.79-85.
- Khotimah, K., Akbar, A.S. and Zamroni, A., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin LOUPE Vol*, 15(01), p.16-23.
- Korompis, O.S., Mamujaja, C.F. and Mandey, L.C., 2016. Characteristics of Analog Rice From Potato Flour (*Solanum tuberosom L.*) Corn Flour (*Zea mays L.*) and Sago Flour (*Arenga microcarpa Beccari*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), pp.8-18.
- Kurachi, H., Japan Corn Starch Co Ltd, 1995. *Process of making enriched artificial rice*. U.S. Patent 5,403,606.
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N. and Ramani, A., 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang (*Addition Effect of Red Beans Flour to the*

- Acceptability, Protein Content, and Dietary Fiber of Banana Blossoms Meatballs*). *Pustaka Kesehatan*, 2(3), pp.485-491.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F. and Budijanto, S., 2020. Karakteristik fisik beras analog instan berbasis tepung jagung dengan penambahan k-karagenan dan konjak. *Agritech*, 40(1), pp.64-73.
- Kurniawati, M., Budijanto, S. and Yuliana, N.D., 2016. Karakterisasi dan indeks glikemik beras analog berbahan dasar tepung jagung, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(3), pp.169-174.
- Kwak, H.S., Kim, H.G., Kim, H.S., Ahn, Y.S., Jung, K., Jeong, H.Y. and Kim, T.H., 2013. Sensory characteristics and consumer acceptance of frozen cooked rice by a rapid freezing process compared to homemade and aseptic packaged cooked rice. *Preventive nutrition and food science*, 18(1), p.67.
- Lawless, H.T. and Heymann, H., 1998, Sensory Evaluation of Food: Principle and Practice Chapman & Hall, *Food Science Texts Series*, New York.
- Lawless, H.T. and Heymann, H., 2010. *Sensory evaluation of food: principles and practices* (Vol. 2), Springer, New York.
- Lestari, H.S., 2020. Pertanian Cerdas Sebagai Upaya Indonesia Mandiri Pangan. *Jurnal Agrita*, 2(1), pp.55-59.
- Li, B., Hayes, J.E. and Ziegler, G.R., 2014. Just-about-right and ideal scaling provide similar insights into the influence of sensory attributes on liking. *Food quality and preference*, 37, pp.71-78.
- Loebis, E.H., Junaidi, L. and Susanti, I., 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog-(Characterization of Quality and Nutrition Value of Cooked Rice Mocaf from Rice Analog). *Biopropal Industri*, 8(1), pp.33-46.
- Lukman, A. H., 1991. Percobaan Pemutihan Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp.) dengan Kaporit. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 9(7), pp.259-267.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V. and Carr, B.T., 2016. Sensory Evaluation Techniques, fifth edition. CRC Press, London New York.
- Metaragakusuma, A.P., Katsuya, O. and Bai, H., 2016. An Overview of the Traditional use of sago for Sago-based Food Industry in Indonesia. *KnE Life Sciences*, pp.119-124.
- Millati, T., Alhakim, H.M. and Febriana, F., 2021. Mutu Giling dan Warna Beberapa Varietas Beras di Banjarbaru. In *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(1).
- Muhandri, T., Zulkhaiar, H., Subarna, S. and Nurtama, B., 2012. Komposisi kimia tepung jagung varietas unggul lokal dan potensinya untuk pembuatan mi jagung menggunakan ekstruder pencetak. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 2(1), pp.11-18.
- Narayanan, P., Chinnasamy, B., Jin, L. and Clark, S., 2014. Use of just-about-right scales and penalty analysis to determine appropriate concentrations of stevia sweeteners for vanilla yogurt. *Journal of Dairy Science*, 97(6), pp.3262-3272.

- Natisri, S., Mahattanatawee, K. and Thaiudom, S., 2014. Improving the flavor of soy ice cream by adding lemongrass or pandan leaf extracts. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 13(1), pp.469-482.
- Nicolas, L., Marquilly, C. and O'Mahony, M., 2010. The 9-point hedonic scale: Are words and numbers compatible?, *Food quality and preference*, 21(8), pp.1008-1015.
- Ningtyastuti, D., Damat, D. and Winarsih, S., 2022. Karakteristik Fisiko-Kimia Beras Analog Kombinasi Dari Pati Sagu, Tepung MOCAF, Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*), dan Tepung Kedelai. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), pp.220-230
- Noviasari, S., Kusnandar, F. and Budijanto, S., 2013. Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), pp.194-194.
- Noviasari, S., Widara, S.S. and Budijanto, S., 2017. Analogue rice as the vehicle of public nutrition diversity. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(1), pp.18-27.
- Novitasari, D., Hermawan, A. and Sunarti, T.C., 2017, Pengembangan Produk "Beras Analog" Untuk Meningkatkan Penerimaan Pasar, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), pp.152-160.
- Novitasari, 2017, Karakteristik fisik, kimia, dan sensori beras analog berbasis bahan pangan non beras, *JURNAL PANGAN*, 26(1), pp.1-12.
- Nurjaya, M.N. and Maulida, N., 2018, Tingkat kesukaan konsumen pada atribut beras pandan wangi murni Cianjur, *Agroscience*, 8(1), pp.1-15.
- Oktavianasari, R.R., Damat, D. and Manshur, H.A., 2022. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea aculeata*. L), Tepung Jagung (*Zea mays*, L) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), pp.125-136.
- Pakpahan, N. and Nelinda, N., 2019. Studi karakteristik kerupuk: pengaruh komposisi dan proses pengolahan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), pp.28-38.
- Palguna, I.G.P.A., Sugiyono, S. and Haryanto, B., 2013. Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu (*Metroxylon sagu*)(Ratio Optimization of Starch to Water and Gelatinization Temperature to Produce Resistant Starch Type III of Sago Starch (*Metroxylon sagu*)). *JURNAL PANGAN*, 22(3), pp.253-262.
- Penfield, M. P. and Campbell, A. M., 1990. *Experimental Food Science*, 3rd Edition, San Diego Academic Press.
- Perito, M.A., Di Fonzo, A., Sansone, M. and Russo, C., 2020, Consumer acceptance of food obtained from olive by-products: A survey of Italian consumers, *British Food Journal*, 122(1), pp.212-226.
- Pimentel, T.C., da Cruz, A.G. and Deliza, R., 2016. Sensory evaluation: sensory rating and scoring methods. *Encyclopedia of food and health*, pp.744-749.



- Piqueras-Fiszman, B.; Spence, C. 2015, Sensory expectations based on product-extrinsic food cues: An interdisciplinary review of the empirical evidence and theoretical accounts. *Food Qual. Prefer.* 40, pp. 165–179.
- Pliner, P. and Hobden, K., 1992, Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans, *Appetite*, 19(2), pp.105-120.
- Polnaya, F.J., Huwae, A.A. and Tetelepta, G., 2018. Karakteristik sifat fisiko-kimia dan fungsional pati sagu ihur (*Metroxylon sylvestre*) dimodifikasi dengan hidrolisis asam. *Agritech*, 38(1), pp.7-15.
- Pranata, R., Karepesina, S. and Botanri, S., 2018. Distribusi spasial tumbuhan sagu (*Metroxylon spp.*) di Pulau Ambon. *Jurnal Agrohut*, 9(2), pp.117-126.
- Pudjihastuti, I., Supriyo, E., and Devara, H.R., 2021. Pengaruh Rasio Bahan Baku Tepung Komposit (Ubi Kayu, Jagung Dan Kedelai Hitam) Pada Kualitas Pembuatan Beras Analog, *Gema Teknologi*, 21(2), pp.61-66.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2022. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022*. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Putri, N.A., Herlina, H. and Subagio, A., 2018. Karakteristik mocaf (Modified Cassava Flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), pp.79-89.
- Putri, E.C.J. and Sumardiono, S., 2020, April. Fiber content of analog rice production from composite flour: cassava, avocado seeds, and tofu waste. In *Journal of Physics: Conference Series*, Vol. 1517 (1), pp. 012-027.
- Putri, H.E., Wahyudy, M.A., Yuliyanto, A. and Nuraeni, F., 2020. Development of instruments to measure mathematical anxiety of elementary school students. *International Journal of Learning, Teaching and Educational Research*, 19(6), pp.282-302.
- Quraissy, A. and Madya, S., 2021. Analisis nonparametrik Mann Whitney terhadap perbedaan kemampuan pemecahan masalah menggunakan model pembelajaran Problem Based Learning. *VARIANSI: Journal of Statistics and Its Application on Teaching and Research*, 3(1), pp.51-57.
- Reniana, R., Darma, D. and Kurniawan, A., 2017. Prototipe mesin parut empulur sagu tipe silinder bertenaga motor bakar. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 6(2), pp.89-94.
- Rahman, M.H.R., Ariani, R.P. and Masdarini, L., 2021. Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassva Flour) Pada Butter Cookies Kelapa Substitution of the Use of Mocaf Flour (Modified Cassva Flour) in Coconut Butter Cookies. *Jurnal Kuliner*, 1(2), pp.89-97.
- Ramadhani, A. N. A., 2023. *Pengaruh Penambahan Glukomanan pada Beras Analog Berbasis Tepung Pati Sagu dan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ratnaduhita, A., Pratama, Y. and Pramono, Y.B., 2022. Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Beras Analog “GATOT KACA” dari Gatot dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Variasi Konsentrasi CMC (Carboxymethyl Cellulose). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), pp.13-17.

- Roflin, E. and Zulvia, F.E., 2021. *Kupas tuntas analisis korelasi*. Penerbit Nasya Expanding, Pekalongan
- Rohmah, S., Darmanto, Y.S. and Rianingsih, L., 2019. Penambahan Nanokalsium dari Jenis Tulang Ikan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog dari Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) dan Tepung *Gracilaria verrucosa*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), pp.1-10.
- Sada, Z.P., Mahendradatta, M. and Latief, R., 2021. Physicochemical characteristics and anthocyanin content of analog rice made from mocaf, mung beans (*Vigna radiata*), and purple corn (*Zea mays L.*). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(2), pp.1-8.
- Sae-Eaw, A., Chompreeda, P., Prinyawiwatkul, W., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, T., Saidu, J.E. and Xu, Z., 2007. Acceptance and purchase intent of US consumers for nonwheat rice butter cakes. *Journal of Food Science*, 72(2), pp.S92-S97.
- Safira, D. and Suryaningsih, W., 2023. Karakterisasi Beras Porang Analog dengan Penambahan Pati Aren dan Maizena. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 18(1), pp.24-38.
- Santoso, A.D., 2017. Potensi dan kendala pengembangan sagu sebagai bahan pakan, pangan, energi dan kelestarian lingkungan di indonesia. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*, 10(2). pp. 51-57.
- Sede, V.J., Mamuaja, C.F. and Djarkasi, G.S., 2015. Kajian sifat fisik kimia beras analog pati sagu baruk modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan penambahan tepung komposit, *J Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2), pp.24-35.
- Septiani, V., 2021. *Pengembangan Produk Beras Analog Menggunakan Metode Kansei dan Value Engineering*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Souripet, A., 2015. Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), pp.25-32
- Srisawas, W. and Jindal, V.K., 2007. Sensory evaluation of cooked rice in relation to water-to-rice ratio and physicochemical properties. *Journal of texture studies*, 38(1), pp.21-41.
- Sugiyono, D., 2013, *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Suharto, Y. and Hariadi, E., 2021. Analisis kualitas website badan pengembangan sumber daya manusia menggunakan metode webqual 4.0. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 12(2), pp.109-121.
- Sumardiono, S., Budiyo, B., Kusumayanti, H., Silvia, N., Luthfiani, V.F. and Cahyono, H., 2021. Production and physicochemical characterization of analog rice obtained from sago flour, mung bean flour, and corn flour using hot extrusion technology. *Foods*, 10(12), p.3023.
- Suntoro, W. and Silintowe, Y.B.R., 2020. Analisis pengaruh pengalaman merek, kepercayaan merek, dan kepuasan merek terhadap loyalitas merek. *Modus*, 32(1), pp.25-41.

- Surojanametakul, V., Boonbumrung, S., Tungtrakul, P., Varanyanond, W., Themtakul, K. and Yoshihashi, T., 2019. Encapsulation of natural flavor from *Pandanus amaryllifolius* Roxb. in rice starch aggregates. *Food Science and Technology Research*, 25(4), pp.577-585.
- Suryani, C.L. and Haryadi, H., 1998. Pemutihan dan Pengikatan Silang Pati Sagu dan Penggunaannya Untuk Bahan Substitusi Pada Pembuatan Bihun. *agriTECH*, 18(4), pp.20-23.
- Syartiwidya, 2020. *Sagu dan Kaitannya dengan Diabetes*, Pasuruan: Qiara Media.
- Tan, H.S.G., van den Berg, E. and Stieger, M., 2016. The influence of product preparation, familiarity and individual traits on the consumer acceptance of insects as food. *Food quality and preference*, 52, pp.222-231.
- Tarwendah, I.P., 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp.66-73.
- Tonggrouitou, S., Palennari, M., Rante, P., 2022. Upaya Pelestarian Hutan Sagu di Papua. *Profesi Kependidikan*, 3(1), pp.31-36.
- Utami, P.N. and Farida, E., 2023. Pengaruh Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Indeks Glikemik dan Kandungan Gizi Cookies. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), pp.376-383.
- Utamingdyah, A.B., Yulianto, W.A. and Pujimulyani, D., 2022. Pengaruh Jenis Beras dan Konsentrasi Karboksimetil Selulosa (CMC) terhadap Tape Beras Probiotik dan Produk Es Krim. *agriTECH*, 42(2), pp.165-176.
- Wahjuningsih, S.B., Haslina, H. and Marsono, M., 2018. Hypolipidaemic effects of high resistant starch sago and red bean flour-based analog rice on diabetic rats, *Materia socio-medica*, 30(4), p.232-239.
- Wahjuningsih, S.B., Marsono, Y., Praseptianga, D., and Haryanto, B., 2016. Resistant Starch Content and Glycaemic Index Of Sago (*Metroxylon* sp.) Starch And Red Bean (*Phaseolus vulgaris*) Based Analogue Rice, *Pakistan Journal of Nutrition*, 15(7), pp.667-672.
- Wahjuningsih, S.B. and Susanti, S., 2018. Chemical, physical, and sensory characteristics of analog rice developed from the mocaf, arrowroot, and red bean flour. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1), pp. 012-015).
- Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery, L.E, and Elias, L.G., 1989. *Basic sensory methods for food evaluation*, IDRC, Ontario Canada.
- Weinrich, R., Strack, M. and Neugebauer, F., 2020, Consumer acceptance of cultured meat in Germany, *Meat science*, 162, p.107924.
- Yosefa, T., Hamzah, F.H. and Rahmayuni, R., 2019. Pemanfaatan tepung ampas kelapa dalam pembuatan kerupuk sagu. *Sagu*, 17(2), pp.1-8.
- Yulviatun, A., Purnamasari, S., Ariyantoro, A.R. and Atmaka, W., 2022. Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics Of Rice Analog Made From



- Mocaf, Corn Flour (*Zea Mays* L.), And Mung Bean Sprout Flour (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), pp.46-61.
- Yuwono, S.S., Febrianto, K. and Dewi, N.S., 2013. Pembuatan beras tiruan berbasis modified cassava flour (mocaf): kajian proporsi mocaf: tepung beras dan penambahan tepung porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), pp.175-182.
- Yuwono, S.S. and Zulfiah, A.A.H., 2015. Formulasi beras analog berbasis tepung mocaf dan maizena dengan penambahan cmc dan tepung ampas tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), p.1465-1472.
- Zahra, A., 2023. Karakteristik Fisik Dan Kimia Beras Analog Berbagai Macam Varietas Tepung Ubi Jalar Disubstitusi Dengan Tepung Jagung. *Flora: Jurnal Kajian Ilmu Pertanian dan Perkebunan*, 1(3), pp.29-41.
- Zhao, J.B., Gao, Z.B., Li, Y.X., Zhang, X.Y. and Zou, L.Q., 2020, The food neophobia scale (FNS): Exploration and confirmation of factor structure in a healthy Chinese sample, *Food Quality and Preference*, 79, pp.1-5.