

DAFTAR PUSTAKA

- Aiman, A., A. A. Handaka, dan W. Lili. 2017. Analisis preferensi konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk olahan perikanan di Kota Tasikmalaya (Studi kasus di pasar tradisional cikurubuk, Kec. Mangkubumi). *Jurnal Perikanan Kelautan*. 8(1): 146-156.
- Allen, L., B. de Benoist, O. Dary, and R. Hurrell. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrient*. Geneva, Switzerland/Rome, Italy (IT), World Health Organization/Food and Agriculture Organization of United Nations.
- Amalia, R. A. 2023. Karakteristik Jajanan Jipang dengan Variasi Penambahan Granula *Arthrospira platensis*. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta. Skripsi.
- Ardiani, S., M. Suryani, & N. Akmalia. 2023. Analisis peningkatan ketahanan sobek pada karton ivory laminasi doff dan laminasi glossy. *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 9(2): 130-139.
- Arifin, S., Y. R. Al Hakim, & F. Purwanto. 2018. Pengaruh harga dan gaya hidup terhadap minat mahasiswa membeli kerupuk samiler di Kota Mojokerto. *AGRIMAS*. 2(1): 31-40.
- Barakat, E. H., N. M. El-Kewaisny, & A. A. Salama. 2016. Chemical and nutritional evaluation of fortified biscuits with dried *Spirulina* algae. *Journal of Food and Dairy Sciences*. 7(3): 167-177.
- Candraningsih, M. D. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Sensoris Granula *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Christwardana, M., M. M. A. Nur, dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 1-4.
- Dehlholm, C., P. B. Brockhoff, L. Meinert, M. D. Aaslyng, and W. L. P. Bredie. 2012. Rapid descriptive sensory methods—comparison of free multiple sorting, partial napping, napping, flash profiling and conventional profiling. *Food Quality and Preference*. 26: 267-277.
- Dewi, R. J. 2021. Pengaruh Variasi Penambahan 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.
- Elisabeth, V., P. V. Y. YamLean, dan H. S. Supriati. 2018. Formulasi sediaan granul dengan bahan pengikat pati kulit pisang goroho (*Musa acuminata* L.) dan pengaruhnya pada sifat fisik granul. *Pharmacon*. 7(4): 1-11.
- Elmaghriba, A. W. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Aktivitas Antioksidan Granula *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Erlania. 2009. Prospek pemanfaatan mikroalga sebagai sumber pangan alternatif dan bahan fortifikasi pangan. *Media Akuakultur*. 4(1): 59-66.

- Firmansyah, A. 2018. Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran). Deepublish, Yogyakarta.
- Firmansyah, D. D. 2024. Pengaruh Fortifikasi Granula *Arthrospira platensis* pada *Snack Bar* terhadap Karakteristik Produk, Preferensi, dan Minat Beli Konsumen. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Fitriya, W., & K. Alfionita. 2018. Kemampuan kayu manis sebagai agen masking *off-flavor* produk pangan yang diperkaya *Spirulina platensis*. Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada. 20(2): 95-102.
- Gomont, M. 1892. Monographie des Oscillariées (Nostocacées Homocystées). Deuxième partie. - Lyngbyées. Annales des Sciences Naturelles, Botanique, Série 7. 16: 91-26.
- Hariyati, R. 2008. Pertumbuhan dan biomassa *Spirulina sp* dalam skala laboratoris. Bioma. 10(1): 19-22.
- Indrawan, I., S. Seveline, dan R. I. K. Ningrum. 2018. Pembuatan *snack bar* tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. Jurnal Ilmiah Respati. 9(2): 1-10.
- Indrianto, H. Netti, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penambahan bubur kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*), tepung mocaf dan tepung tempe dalam pembuatan kukis. JOM Faperta. 3(2): 1-14.
- Istijanto, Y. Arifin, dan Nurhayati. 2023. Examining customer satisfaction and purchase intention toward a new product before its launch: cookies enriched with *Spirulina*. Cogent Business dan Management. 10(3): 1-18.
- Kabinawa, I. N. K. 2006. *Spirulina*: Ganggang Penggempur Aneka Penyakit. AgroMedia.
- Kasim R., S. A. Liputo, M. Limonu, dan S. Kadir. 2018. Snack Food Bars Rendah Indeks Glikemik Berbahan Dasar Pangan Lokal. Ideas Publishing, Kota Gorontalo.
- Kennedy, J. 2010. Evaluation of replicated projective mapping of granola bars. Journal of Sensory Studies. 25: 672-684.
- Khairunnisa, L. 2023. Analisis preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian tanaman *Monstera adansonii* di Kelurahan Pondok Kelapa. Journal of Student Research (JSR). 1(2): 506-522.
- King, M. C., M. A. Cliff, and J. W. Hall. 1998. Comparison of projective mapping and sorting data collection and multivariate methodologies for identification of similarity-of-use of snack bars. Journal of Sensory Studies. 13: 347-358.
- Kusnandar, F., F. S. Budi, Y. Regiyana, dan Budijanto, S. 2020. Pengembangan butiran premiks untuk fortifikasi zat besi dalam beras. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 25(4): 592-598.
- Liestianty, D., I. Rodianawati, R. A. Arfah, A. Assa, Patimah, Sundari, and Muliadi. 2019. Nutritional analysis of *Spirulina sp* to promote as superfood candidate. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering.
- Listyowati, T. 2017. Kayu Manis sebagai Agen Masking Aftertaste pada Es Krim *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Marques, C., E. Correia, L. T. Dinis, and A. Vilela. 2022. An overview of sensory characterization techniques: From classical descriptive analysis to the emergence of novel profiling methods. *Foods*. 11(255): 1-25.
- Moss, R., & M. B. McSweeney. 2022. Projective mapping as a versatile sensory profiling tool: A review of recent studies on different food products. *Journal of Sensory Studies*. 37(3): 1-13.
- Nestrud, M. A. and H. T. Lawless. 2010. Perceptual mapping of apples and cheeses using projective mapping and sorting. *Journal of Sensory Studies* 25: 390-405.
- Pangestu, P. 2017. Pengaruh preferensi konsumen terhadap makanan dan minuman pada kantin halalan thayyiban Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*. 1-13.
- Permataningtyas, G. D. 2020. Pengembangan Produk Tempe dengan Penambahan Spirulina (*Arthrospira platensis*) Menggunakan Metode Value Engineering. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Pramitasari, D., R. B. K. Anandhito, dan G. Fauza. 2011. Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: Komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan. *Biofarmasi*. 9(1): 17-25.
- Raharjo, S. 2021. Pengaruh Penambahan Granula *Arthrospira platensis* dan Gula Stevia terhadap Karakteristik Cookies Rendah Kalori. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta. Skripsi.
- Rasyid, R. A. dan D. F. Karya. 2019. Perbandingan logo, warna dan kemasan terhadap penjualan produk: studi pada expo di Universitas Negeri Mataram, NTB. *Accounting and Management Journal*. 3(1): 51-56.
- Santos *et al.* 2013. Ultra-flash profile and projective mapping for describing sensory attributes of prebiotic mortadellas. *Food Research International*. 54(2): 1705-1711.
- Saputra, J. S. E., T. W. Agustini, dan E. N. Dewi. 2014. Pengaruh penambahan biomassa serbuk *Spirulina platensis* terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pada tablet hisap (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.
- Sari, S. P. 2020. Hubungan minat beli dengan keputusan pembelian pada konsumen. *Psikoborneo: Jurnal Ilmiah Psikologi*. 8(1): 147-155.
- Savidan, C. H. dan C. Morris. 2015. Panelists' performances and strategies in paper-based and computer-based projective mapping. *Journal of Sensory Studies*. 30: 145-155.
- Shiratina, A., dan P. Afiatun. 2017. Pengaruh persepsi konsumen dan motivasi konsumen terhadap keputusan pembelian produk kain rajut. *JURISMA: Jurnal Riset Bisnis & Manajemen*. 7(1): 89-108.
- Sholihah, D. R., dan A. S. Wulansari. 2021. Pengaruh persepsi dan preferensi karyawan terhadap keputusan penggunaan jasa daycare di lingkungan kerja. *Jurnal IKRA-ITH Ekonomika*. 4(2): 11-19.

- Siregar C. J. P. dan S. Wikarsa. 2010. Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Suter, I. K. 2013. Pangan Fungsional dan prospek pengembangannya. Prosiding pada Seminar Sehari "Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang", Denpasar, 18 Agustus 2013.
- Stansyah, M. R., M. Tegar, S. A. P. Seiya, dan R. Choirunnisa. 2023. Analisis pengaruh minat beli konsumen terhadap pembelian makanan dan minuman melalui aplikasi go food. Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN). 11(1): 43-49.
- Syam, S. A., M. I. W. Haeruddin, Z. Ruma, M. I. Musa, dan S. Hasbiah. 2022. Pengaruh preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian produk pada marketplace. Value Added: Majalah Ekonomi dan Bisnis. 18(2): 73-79.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Varela, P., I. Berget, M. Hersleth, M. Carlehög, D. Asioli, and T. Næs. 2017. Projective mapping based on choice or preference: An affective approach to projective mapping. Food Research International. 100: 241-251.
- WHO [World Health Organization]. 2006. Adolescent Nutrition: A Review of the Situation in Selected South-East Asian Countries. WHO Region Office for South-East Asia, New Delhi.
- Widyaningrum, M. A., dan A. Musadad. 2021. Pengaruh citra merek dan kemasan terhadap minat beli produk. Jurnal Manajemen. 13(3): 439-448.
- Winiastri, D. 2021. Formulasi snack bar tepung sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) ditinjau dari uji organoleptik dan uji aktivitas antioksidan. Jurnal Inovasi Penelitian. 2(2): 751-764.