

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H., dan D. Valentin. 2007. Multiple Factor Analysis (MFA). Encyclopedia of measurement and statistics, 657-663.
- Albert., P. A. Varela, Salvador, G. Hough., and S. Fiszman. 2011. Overcoming the issues in the sensory description of hot served food with a complex texture. Application of QDA flash profiling and projective mapping using panels with different degrees of training. *Food Quality and Preference* 22(5): 463-473.
- Antara, N., & M. Wartini. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Bali: Udayana University.
- Ardiansyah, A., D. Sabilla, W. David, D. D. Handoko dan S. Budijanto. 2020. Perubahan aktivitas antioksidan dan profil sensori bekatul fermentasi dari varietas sintanur dan inpari 24. *agriTECH*, 40(2): 150-160.
- Asti, G. K. 2019. Preferensi Konsumen Terhadap Produk Cokelat Hitam dengan Fortifikasi *Spirulina platensis* Menggunakan Metode *Analytical Hierarchy Process*. Universitas Gadjah Mada. Disertasi Doktor.
- Cardoso, R. V. C., A. Fernandes, A. M. Gonzales-Paramas, L. Barros, dan I. C. F. R. Ferreira. 2019. Flour fortification for nutritional and health improvement : A review. *Food Research Internasional* 125: 1-11.
- Cempaka, L., M. A. Widyana, dan R. M. Astuti. 2020. Karakteristik sensori dan analisis mikroba tempe segar beraneka rasa. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(1): 43-59.
- Christwardana, M., M.M.A. Nur dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1): 1-4.
- Dwiranti, N. S. 2018. Karakteristik Atribut Sensori Produk *Cold Brew Coffee* Pada Berbagai *Resting Time* Biji Kopi Pasca Penyangraian. Universitas Bakrie. Disertasi Doktor.
- Ekayati, I. A. S., dan D. Fitriani. 2020. Meningkatkan keterampilan sains dalam analisis beragam rasa melalui media bahan alam. *Jurnal Pendidikan Anak*, 6(2).
- Ervina, E. 2023. The sensory profiles and preferences of gluten-free cookies made from alternative flours sourced from Indonesia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33.
- Faiha, M. N. 2022. The effect of consistency of taste and price of HIMAJAS products for consumers to make repeat purchases. *International Journal Administration Business & Organization*, 3(3): 6-13.

- Fakhri, M., P. W. Antika, A. W. Ekawati, dan N. B. Arifin. 2020. Pertumbuhan, kandungan pigmen, dan protein *Spirulina platensis* yang dikultur pada Ca (NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> dengan dosis yang berbeda. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 91: 43-44.
- Fitriya, W., and Alfionita, K. 2019. The capability of cinnamon as an off-flavor masking agent for *Spirulina platensis* enriched food product. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(2): 95-102.
- Fitriya, W., and N. Ekantari. 2019. Projective mapping and descriptive analysis of commercial fish floss in Yogyakarta Region. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 370(1).
- Grosshagauer, S., K. Kraemer, and V. Somoza. 2020. The true value of *Spirulina*. *Journal of agricultural and food chemistry*, 68(14): 4109-4115.
- Halim, N. R., dan D. A. Iskandar. 2019. Pengaruh kualitas produk, harga dan persaingan terhadap minat beli. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 4(3): 415-424.
- Harisudin, M., E. Widiyanti, dan A. Suharyati. 2013. Perumusan strategi bersaing jahe instan produk CV. Intrafood Surakarta menggunakan *perceptual mapping*. *Agriekonomika*, 2(2): 86-95.
- Inayaty, A. S. 2019. Profil Sensori Produk Minuman Campuran Ekstrak Green Bean, Roasted Bean, dan Cascara Kopi Arabika. Universitas Bakrie. Disertasi Doktor.
- Isnansetyo, A., dan E. Kurniastuty. 1995. Teknik Kultur *Phytoplankton* dan *Zooplankton*. Pakan Alami Untuk Pembenihan Organisme Laut. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- 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 & Management*, 10(3) : 2257346.
- Jayani, A., Z. Efendi, dan D. Silsia. 2016. Kajian sifat fisik dan sensoris dendeng lele hasil restrukturisasi daging ikan lele dengan penambahan sagu. *Jurnal Agroindustri*, 4(2): 55-64.
- Kabinawa, I. N. 2006. *Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Jakarta Agromedia Pustaka.
- Kasali, R. 2007. *Membidik Pasar Indonesia Segmentasi Targeting Positioning*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Kemp SE, T. Hollowood, and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kurniawan, H. (2020). Pengaruh kadar air terhadap nilai warna cie pada gula. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol*, 9(3): 213-221.

- Lucas, B. F., M. G. Morais, T. D., Santos, and J. A. V Costa. 2018. Spirulina for snack enrichment: Nutritional, physical and sensory evaluations. *LWT*, 90.
- Mardiyana, M., M. Handayani, dan A. Kurniawati. 2023. Pengembangan produk lembaran Buah (*Fruit Leather*) jambu air dengan fortifikasi *Spirulina sp.* *Jurnal Agroindustri*, 9(2): 120-129.
- Mareta, D., dan H.G. Soedarsa. 2024. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli pada kopi ketje panjang. *Jurnal Widya*, 5(1): 289-300.
- Midiyanto, 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*, Vol. 2(4): 259-267.
- Moss, R., and 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.
- Mulyati, A. 2015. Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantea Hook F.*) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak yang berbeda. Universitas Negeri Semarang. Skripsi
- Nestrud M. A, and H.T Lawless. 2010. Perceptual mapping of apples and chesses using projective mapping and sorting. *Journal of Sensory Studies*, 25: 309-324.
- Ngo, H. B. G., M. L. Phu, T. T. T. Tran, N. M. N. Ton, T. Q. N. Nguyen, and L. E. Van Viet Man. 2024. Dietary fiber-and antioxidant-enriched cookies prepared by using jackfruit rind powder and ascorbic acid. *Heliyon*.
- Purba, H. H., dan M. S. Maarif. 2018. Pengembangan produk makanan coklat berbasis preferensi konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1).
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Perannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Putri, T. V., dan S.S. Iriani. 2020. Pengaruh gaya hidup konsumtif dan promosi penjualan terhadap pembelian impulsif makanan kekinian mahasiswa urban surabaya. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 8(4): 1417-1428.
- Prakash, G., and V. Pandey. 2023. Development and quality evaluation of cookies fortified with Spirulina.
- Rahayu, A., F. Yulidasari, A. O. Putri, dan M. I. Setiawan. 2020. *Buku ajar: Ekologi Pangan dan Gizi*. CV Mine. Yogyakarta

- Ramadhanti, N. E., A. Abror, dan N. Ekantari. 2021. Projective mapping of preferences on milk and dark chocolate bar fortified nanocapsules *Arthrospira carotenoid*. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 919(1). IOP Publishing.
- Salam, A., I. Raya, dan H. Natsir. 2017. Pemanfaatan Fitoplankton *Spirulina platensis* Kaya  $\beta$ -Karoten, Docosaehexaenoic acid(DHA), Eicosapentaenoic (EPA) dan Protein Pada Fortifikasi Nugget Jagung.
- Salindri, R. A. 2021. Pengaruh Penambahan Angkak Pada Es Krim Cokelat *Arthrospira platensis*. Universitas Gadjah Mada. Disertasi Doktor.
- Soewondo, G. A., E. Basuki, and S. Cicilia. 2023. The effect of mocaf and seaweed pulp (*E. cottonii*) ratio on the characteristics of brownies chips. Pro Food, 9(2): 109-121.
- Sudiro, F. 2018. Pengaruh kualitas produk dan iklan terhadap minat beli konsumen AMDK amidis di Semarang. Jurnal Ilmiah Untag Semarang, 7 (1): 12-27.
- Sugiharto, E. 2014. Kandungan Gizi dan Tingkat Kesukaan Roti Manis Substitusi Tepung *Spirulina* Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Ilmu Gizi. Universitas Diponegoro. Skripsi
- Sunariani, J., dan B. A. Yuliati. 2007. Perbedaan persepsi pengecap rasa asin antara usia subur dan usia lanjut. Majalah Ilmu Faal Indonesia, 6(3): 182-91.
- Suwandono, P., G. Priyandoko, R. Prihandarini, dan A. Hardianto. 2022. Pengembangan UKM dalam bidang pertanian mikroalga (*Spirulina*) di daerah urban berbasis *Internet of Things* (IoT). JAST: Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi, 5(2): 138-147.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(2).
- Tietze, H.W. 2004. *Spirulina Micro Food Macro Blessing*. Harald W. Tietze Publishing Australia, 78- 79.
- Varela, P., I. Berget, M. Hersleth, M. Carlehög, D. Asioli, and T. Naes. 2017. Projective mapping based on choice or preference: An affective approach to projective mapping. Food research international, 100: 241-251.
- Winanti, D. D. T., dan Z. Susilawati. 2021. Pengolahan bekatul dan *Spirulina* menjadi cookies kaya protein. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol, 10(3), 309-316.
- Zulfikar, R., dan P.A. Mayvita. 2017. Tingkat kepercayaan dan minat beli masyarakat Banjarmasin terhadap produk hijau berdasarkan segmentasi demografis. AL-ULUM: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora, 3(2).