

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., D. Puspitasari, dan L. Lince, . 2020. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 31(1): 9-20.
- Afiyanti, Y. 2008. *Focus group discussion* (diskusi kelompok terfokus) sebagai metode pengumpulan data penelitian kualitatif. *Jurnal Keperawatan Indonesia*. 12(1): 58-62.
- Amin, M., dan Juniati. 2017. Klasifikasi kelompok umur manusia berdasarkan analisis dimensifraktal *box counting* dari citra wajah dengan deteksi tepi canny. *Jurnal Ilmiah Matematika*. 5(2).
- Ananda, G. A. M. G., dan D. P. Koeswiryono. 2023. *Brownies* panggang berbahan campuran tepung biji labu. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2(11): 2428-2435.
- Angriva, S., dan A. K. Sunyigono. 2020. Persepsi dan preferensi konsumen terhadap produk madu PT. Kembang Joyo. *Agriscience*. 1(1):186-199.
- Armelia, A., I. N.Djarot, A. K. Paminto, I. Nurfaiz, dan T. Handayani. 2023. Analisis limbah media zarrouk modifikasi yang digunakan untuk budidaya *Spirulina platensis* dan analisis kualitas biomasnya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Lingkungan*. 24(2): 315-322.
- Aryanti, N. N. S. 2021. Artikel efektifitas *google form* sebagai media evaluasi di masa pandemi. *Jurnal Ilmu Pendidikan*. 4(3): 329-342.
- Asti, G. K. 2019. Preferensi Konsumen terhadap Produk Cokelat Hitam dengan Fortifikasi *Spirulina Platensis* Menggunakan Metode *Analytical Hierarchy Process*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Astuti, R. M. 2018. Pengaruh lamanya waktu *mixing* dalam proses pembuatan *brownies* terhadap kualitas *brownies* ditinjau dari aspek inderawi. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 6(1): 51-60.
- Azali, F. N. 2020. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Platform Marketplace dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Universitas Gadjah Mada. Doctoral Dissertation.
- Cahyanti, T., dan M. Najib. 2016. Analisis preferensi konsumen terhadap atribut *yogurt drink* (studi kasus Kota Bogor Jawa Barat). *Jurnal Aplikasi Manajemen*. 14(1): 176-183.
- Chandra, N., dan E. D. Ratnamurni. 2022. Pengendalian kualitas produk tahu dengan metode *analytical hierarchy process* (AHP). *Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*. 5(3): 369-383.
- Christwardana, M., M. M. A. Nur, dan H. Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis* potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 1-4.

- Dos Santos, P. H., S. M. Neves, D. O. Sant'Anna, C. H. De Oliveira, and H. D. Carvalho. The *analytic hierarchy process* supporting decision making for sustainable development: an overview of applications. *Journal of Cleaner Production*. 212: 119-138.
- Ekayati, I. A. S., dan D. Fitriani. 2020. Meningkatkan keterampilan sains dalam analisis beragam rasa melalui media bahan alam. *Jurnal Pendidikan Anak*. 6(2): 192-205.
- 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, 100796.
- Fortunata, G. 2021. Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Cokelat di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Agrista*. 9(4).
- Ginantaka, A., dan D. Novitasari. 2015. Analisis dan desain sistem identifikasi preferensi konsumen produk keripik pisang Lampung. *Jurnal Agroindustri Halal*. 1(2): 132-140.
- Ginting, R. F. B., dan A. Husni. 2020. Karakteristik *flakes* dengan fortifikasi tepung *Sargassum hystrix* sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 9(3): 241-251.
- Giovanna, M., dan P. Scaglioni. 2015. Evaluation of the sensory properties of energy bars formulated with spirulina and chocolate. *Journal of Food Science and Technology*. 52(12):7668-7674.
- Hadi, K. U. A. K., N. Suhartatik, dan Y. A. Widanti. 2020. *Fruit leather* dari beberapa jenis mangga (*Mangifera indica L.*) dengan perbedaan konsentrasi gum. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*. 5(2):26-36.
- Hariadi, H., C. E. W. Anggara, A. Fizriani, J. Judiono, A. A. Quddus, W. Widiawati, and A. Fauziyyah. 2023. Characteristics of *brownies* from mocaf flour (modified cassava flour) and black soybean flour (*Glycine soja*). *Applied Research in Science and Technology*. 3(1): 13-26.
- Jonathan, H. A., I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno, dan R. H. Mulyono. 2022. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt probiotik dengan penambahan buah merah (*Pandanus conodeous*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10(1): 34-41.
- Junianto, J. 2022. Pengaruh penambahan tepung spirulina terhadap komposisi proksimat donat. *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 3(3): 73-78.
- Kallas, Z., F. Lambarraa, and J. M. Gil. 2011. A stated preference analysis comparing the analytical hierarchy process versus choice experiments. *Food Quality and Preference*. 22(2): 181-192.
- Koli, D. K., S. G. Rudra, A. Bhowmik, and S. Pabbi. 2022. Nutritional, functional, textural and sensory evaluation of Spirulina enriched green pasta: a potential dietary and health supplement. *Foods Journal*. 11(7): 1-18.

- Kusnandar, F., F. S. Budi, Y. Regiyana, dan S. Budijanto. 2020. Pengembangan butiran premiks untuk fortifikasi zat besi dalam beras. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 25(4): 592-598.
- Labbe, D., P. Schlich, N. Pineau, F. Gilbert, and N. Martin. 2009. Temporal dominance of sensations and sensory profiling a comparative study. *Food Quality and Preference*. 20(3): 216-221.
- Maligan, J. M., B. M. Amana, dan W. D. R. Putri. 2018. Analisis preferensi konsumen terhadap karakteristik organoleptik produk roti manis di kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 86-93.
- Manila, B., A. Sutrisno, dan J. S. Neyland. 2014. Penerapan metode *analytical hierarchy process* (AHP) untuk identifikasi preferensi konsumen pada pemilihan minyak pelumas sepeda motor tipe 4-tak. *Jurnal Poros Teknik Mesin Unsrat*. 3(1): 24-36.
- Mardiana, G. Fauza, D. R. A. Muhammad, D. R. Affandi, and Ariviani, S. 2021. Sensory profile analysis of steamed *brownies* using quantitative descriptive analysis (QDA). *IOP Publishing*. 828(1): 1-6
- Mardiyana, M., M. Handayani, dan A. Kurniawati. 2023. Pengembangan produk lembaran buah (*fruit leather*) jambu air dengan fortifikasi *Spirulina* sp. *Jurnal Agroindustri Halal*. 9(2): 120-129.
- Mesbah, E. E., A. A. Matar, dan A. A. Karam-Allah. 2022. Functional properties of yoghurt fortified with *Spirulina platensis* and milk protein concentrate. *Journal of Food and Dairy Sciences*. 13(1): 1-7.
- Mulyanto, B. P., Y. W. Wulandari, dan A. Mustofa. 2020. Karakteristik *brownies* kukus tepung jewawut (*Setarica italica*) dan tepung maizena dengan pengaruh lama proses pengukusan. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*. 5(1): 56-66.
- Nadja, R. A., dan A. S. Halimah. 2023. Preferensi Konsumen terhadap Pangan. Penerbit NEM, Jawa Tengah.
- Nasibu, I. Z. 2009. Penerapan metode AHP dalam sistem pendukung keputusan penempatan karyawan menggunakan aplikasi *expert choice*. *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 180-193.
- Noorannisa, S., and N. Ekantari. 2020. Stability of *Spirulina platensis* ice cream and shelf life prediction using accelerated shelf life test method based on physical and antioxidant analysis. In *E3S Web of Conferences*. 147(03007): 1-7.
- Özogul, İ., E. Kuley, and M. Durmus. 2021. The effects of microalgae (*Spirulina platensis* and *Chlorella vulgaris*) extracts on the quality of vacuum packaged sardine during chilled storage. *Food Measure*. 15. 1327–1340.
- Peñalver, R., L. Martínez-Zamora, J. M. Lorenzo, G. Ros, and G. Nieto Martínez. 2024. Effect of hydroxytyrosol, moringa, and spirulina on the physicochemical properties and nutritional characteristics of gluten-free *brownies*. *Food Science and Nutrition*. 12(1): 385-398.

- Picauly, P., dan G. Tetelepta. 2016. Uji organoleptik *crackers* pisang tongka langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(2): 53-57.
- Pio Ávila, B., L. O. Cardozo, G. D. Alves, M. A. Gularte, J. Monks, and M. C. Elias. 2019. Consumers sensory perception of food attributes: identifying the ideal formulation of gluten-and lactose-free brownie using sensory methodologies. *Journal of Food Science*. 84(12): 3707-3716.
- Prasadi, O. 2018. Pertumbuhan dan biomasa *Spirulina* sp. dalam media pupuk sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 10(2): 119-123.
- Puspasari, E. D., M. Sarma, M. Najib. 2017. Preferensi konsumen dan strategi pemasaran produk *puree* bayam organik studi kasus di CV. Addin Abadi Bogor. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 27(2): 209-216.
- Putri, M. H. P., dan P. S. Jayendra. 2023. *Brownies* kukus dengan substitusi tepung cantel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2(8): 1883-1888.
- Ratnamurni, E. D., E. Ludiya, dan A. Luthfiartie. 2022. Quality risk management in infusation product distribution using failure mode and effect analysis (FMEA) and analytical hierarchy process (AHP) methods. *International Journal of Science, Technology and Management*. 3(1): 229-244.
- Retnoningsih, D. 2011. Pemanfaatan aplikasi *expert choice* sebagai alat bantu dalam pengambilan keputusan (studi kasus: pemilihan program studi di Universitas Sahid Surakarta). *Jurnal Gaung Informatika*. 4(1): 1-16.
- Revulaningtyas, I. R., dan D. I. Norsita. 2020. Penentuan atribut mutu untuk pengembangan produk minuman coklat bubuk berdasarkan tingkat kebutuhan konsumen. *Jurnal Pertanian Cemara*. 17(1): 7-13.
- Riadhah, C. A., dan R. Rachmatan. 2016. Perbedaan konsumsi hedonis pada mahasiswa Universitas Syiah Kuala ditinjau dari jenis kelamin dan asal fakultas. *Jurnal Ilmiah Psikologi*. 3(2): 179-190.
- Ridwan, M., A. Profita, dan S. Gunawan. 2020. Strategi pengendalian kualitas produk amula dengan metode statistical quality control dan *analytical hierarchy process*. *Journal of Industrial and Manufacture Engineering*. 4(1): 1-11.
- Saaty, T. L. 1991. Some mathematical concepts of the analytic hierarchy process. *Behaviormetrika*. 18(29): 1-9.
- Safitri, L. S., dan D. Triastuti. 2022. Kesadaran merek dan atribut mutu sensori minuman teh dalam kemasan. *Paradigma Agribisnis*. 5(1): 11-22.
- Salihat, R. A., and D. P. Putra. 2021. Effect of substitution of wheat flour with purple rice flour on the quality and antioxidant activity of steamed *brownies*. *Journal Technology of Food*. 15(2): 26-38.
- Sandika, P., dan R. Patradhiani. 2019. Analisis pemilihan kontraktor menggunakan metode *analytical hierarchy process* (AHP) (studi kasus pembangunan jembatan di Desa Karang). *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. 4(1): 1-8.

- Santoso. 2016. Integrasi analisis *product life cycle* dan metode AHP-TOPSIS dalam perumusan strategi pengembangan produk. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 26(2): 227-235.
- Selvakumaran, L., R. Shukri, N. S. Ramli, M. S. P. Dek, and W. Z. W. Ibadullah. 2019. Orange sweet potato (*Ipomoea batatas*) pure improved physicochemical properties and sensory acceptance of *brownies*. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*. 18(3): 332-336.
- Sinulingga, F., W. Trilaksani, dan I. Setyaningsih. 2024. Karakteristik fisikokimia tablet berbasis mikrokapsul minyak mata tuna dan spirulina. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(1). 1-15.
- Soewondo, G. A., E. Basuki, dan 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.
- Sumartini, S., K. S. Harahap, dan A. Mujiyanti. 2021. *Brownies* from mangrove fruit flour: the use of variation of flours as an alternative to high food nutrition. *Indonesian Food and Nutrition Progress*. 17(1): 16-22.
- Sumonsiri, N., S. Takjirawut, and K. Serepong. 2022. Physicochemical properties of chocolate *brownies* enriched with black jasmine rice flour. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. 40: 148-154.
- Tari, W., S. Safrizal, dan R. Fadhil. 2022. Evaluasi sensori Kopi Arabika Gayo berbagai varietas berdasarkan proses pengolahan basah dan semi basah menggunakan metode AHP (*analytical hierarchy process*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(2): 601-611.
- Tavana, M., M. Soltanifar, and F. J. Santos-Arteaga. 2023. Analytical hierarchy process: revolution and evolution. *Annals of Operations Research*. 326(2): 879-907.
- Yonathan, C. J., O. Krisbianto, Y. P. G. Ristam, and V. A. Wijaya. 2021. Focus group discussion and quantitative sensory analysis to identify sensory parameters of new food product. *Journal of Tourism, Culinary, and Entrepreneurship*. 1(1):61-78.