

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Rakhmadani, A., & Lince. (2023). Pengaruh Informasi Produk dan Harga terhadap Urutan Kesukaan Produk Susu Cokelat Siap Minum pada Konsumen. *Jurnal Mutu Pangan*, 10(1), 1–7.
- Adlini, M. N., Dinda, A. H., Yulinda, S., Chotimah, O., & Merliyana, S. J. (2022). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka. *Edumaspul - Jurnal Pendidikan*, 6(1), 974–800.
- Afifah, E., Oktorina, M., & Setiono, S. (2014). Peluang Budidaya Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) Sebagai Tanaman Sela di Perkebunan Karet. *Warta Perkaretan*, 33(1), 35–46.
- Ainun, N., Maming, R., & Wahida, A. (2023). Pentingnya Peran Logo dalam Membangun Branding pada UMKM. *Jesya*, 6(1), 674–681. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i1.967>
- Aisyah. (2022). *Pengaruh Tingkat Ketertarikan Merek dan Word of Mouth terhadap Keputusan Pembelian Magic Com Merek Miyako pada Masyarakat Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Alamsyah, M. A. B. O. (2019). Pengaruh Glukomanan Terhadap Penurunan Risiko Penyakit Stroke Iskemik. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 292–298.
- Aldillah, R., Harianto, Suprihatin, & Bakti, I. G. M. Y. (2023). Strategi Pengembangan Komoditas Porang di Indonesia dari Perspektif Produsen dan Konsumen. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 41(1), 65–78.
- Amalia, R., & Yuliana, R. Y. S. (2013). Studi Pengaruh Proses Perendaman dan Perebusan terhadap Kandungan Kalsium Oksalat pada Umbi Senthe (*Alocasia macrorrhiza* (L) Schott). *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 17–23.
- Andini, D. P. (2021). *Pengeluaran Kesehatan Rumah Tangga untuk Self-Medication Selama Pandemi COVID-19 di Kota Depok: Analisis Data Susenas 2021*. Universitas Indonesia.
- Annur, C. M. (2023). *Jumlah Konsumsi Mi Instan di Indonesia Meroket Semenjak Pandemi Covid-19*. Konsumsi Mi Instan Indonesia (2014–2022).
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20–27.
- Berghuis, T. J. (2019). “We Care as Much as You Pay” – Curating Asian Art. In *A Companion to Curation* (pp. 169–192). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781119206880.ch10>
- Biemans, W. G., & Harmsen, H. (1995). Overcoming the barriers to market-oriented product development. *Journal of Marketing Practice: Applied Marketing Science*, 1(2), 7–25. <https://doi.org/10.1108/EUM00000000003882>

- Biyumna, U. L., Sindrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dari Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01).
- BPS DIY. (2023a). *Proyeksi Jumlah Penduduk menurut Kabupaten/Kota di D.I. Yogyakarta (Jiwa), 2023-2025*. Kependudukan. <https://yogyakarta.bps.go.id/indicator/12/133/1/jumlah-penduduk-menurut-kabupaten-kota-di-d-i-yogyakarta-.html/1000>
- BPS DIY. (2023b). *Proyeksi Penduduk menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di D.I. Yogyakarta (x 1000), 2017-2025 (jiwa), 2023-2025*. Kependudukan. <https://yogyakarta.bps.go.id/indicator/12/174/1/proyeksi-penduduk-menurut-kelompok-umur-dan-jenis-kelamin-di-d-i-yogyakarta-x-1000-2017-2025.html>
- Buchala, A. J., Franz, G., & Meier, H. (1974). A glucomannan from the tubers of *Orchis morio*. *Phytochemistry*, 13(1), 163–166. [https://doi.org/10.1016/S0031-9422\(00\)91286-X](https://doi.org/10.1016/S0031-9422(00)91286-X)
- Budiwaskito, R. (2010). *Makalah II2092 Probabilitas dan Statistik-Sem. I Tahun*.
- Cahya, S. B., Mantri, Y. M., & Hatimatunnisani, H. (2022). Analisis Potensi Porang sebagai Pengganti Beras untuk Ketahanan Pangan di Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Jagaddhita*, 1(1), 22–32.
- Carpenter, R., Lyon, D., & Hasdell, T. (2000). *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Aspen Publisher, Inc.
- Charan, J., Kaur, R., Bhardwaj, P., Singh, K., Ambwani, S. R., & Misra, S. (2021). Sample Size Calculation in Medical Research: A Primer. *Annals of the National Academy of Medical Sciences (India)*, 57(2), 74–80.
- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J., & Chan, K. (2010). Traditional uses and potential health benefits of *Amorphophallus konjac* K. Koch ex N.E.Br. *Journal of Ethnopharmacology*, 128(2), 268–278. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2010.01.021>
- Delfitriani, D., Rahmaningrum, V., & Ginantaka, A. (2020). Desain Afektif Kemasan Produk Household Care Berbahan Baku Serat Selulosa pada PT XY. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 134–142. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.02.7>
- Departemen Kesehatan RI. (2009, May 21). *Kategori Usia*. <http://kategori-umur-menurut-depkas.html/>
- Dewanto, J., & Purnomo, B. H. (2009). *Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*)*. Universitas Sebelas Maret.
- Dhurup, M. (2014). The Impact Of Packaging, Price And Brand Awareness On Brand Loyalty: Evidence From The Paint Retailing Industry. *Acta Commercii*, 14(1).
- Effendi, Z., Surawan, F. E. D., & Sulastri, Y. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57–64.
- Ekawati, P., Hidayati, N., & Saraswati, E. (2022). Pengaruh User Experience, Discount dan Kemudahan Akses terhadap Keputusan Pembelian pada

- Pengguna Grabfood (Studi pada Mahasiswa Manajemen UNISMA Angkatan 2018). *E-Jurnal Riset Manajemen*, 11(06).
- Eliasson, A.-C., & Gudmundsson, M. (1996). Starch : Physicochemical and Functional Aspects. In A.-C. Eliasson (Ed.), *Carbohydrates in Food*. Marcell Dekker Inc.
- Farida, E., Kholidah, N. R. J., & Sarjono. (2020). Penerapan Pembelajaran Psikologi Warna untuk Meningkatkan Kemampuan Mahasiswa Dalam Memilih Warna pada Desain Kemasan Produk Prodi Manajemen FEB UNISMA. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi*, 10(1), 40–47.
- Faridah, A., & Bambang Widjanarko, S. (2014). Penambahan Tepung Porang pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Mocaf (Modified cassava FLOUR). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(1), 98–105. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>
- Faridah, A., Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., & Susilo, B. (2012). Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons. *Jurnal Teknik Industri*, 13(2), 158–166. <https://doi.org/10.22219/JTIUMM.Vol13.No2.158-166>
- Fernandito, A. M., & Ritonga, R. M. (2023). Analisis Pengaruh Penerapan Gaya Hidup Sehat terhadap Minat Mengkonsumsi Makanan Sehat pada Yellow Fit Kitcheb. *Jurnal Sosial Dan Teknologi (SOSTECH)*, 3(7), 613–619.
- Figura, F. (2023, November 21). *Impact of Reviews on Consumer Purchase Decisions*. <https://center.ai/impact-of-reviews-on-consumer-purchase-decisions/>
- Gao, S., & Nishinari, K. (2004). Effect of deacetylation rate on gelation kinetics of konjac glucomannan. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 38(3–4), 241–249. <https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2004.02.026>
- García-Milon, A., Martínez-Ruiz, M. P., Olarte-Pascual, C., & Pelegrín-Borondo, J. (2019). Does the product test really make a difference? Evidence from the launch of a new wine. *Food Quality and Preference*, 71, 422–430. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.08.007>
- Gary, A., & Kottler, P. (2012). *Dasar - Dasar Pemasaran* (A. Sindoro & B. Molan, Eds.; 1st ed.). Penerbit Prenhalindo.
- Giacalone, D., Bredie, W. L. P., & Frøst, M. B. (2013). “All-In-One Test” (AI1): A rapid and easily applicable approach to consumer product testing. *Food Quality and Preference*, 27(2), 108–119. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2012.09.011>
- Goldberg, I. (1994). *Functional Food. Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. Chapman & Hall.
- Grunert, K. G., Verbeke, W., Kügler, J. O., Saeed, F., & Scholderer, J. (2011). Use of consumer insight in the new product development process in the meat sector. *Meat Science*, 89(3), 251–258. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.04.024>
- Gunawan, P. A., & Kunto, Y. S. (2022). Pengaruh Brand Image dan Nutrition Label terhadap Keputusan Pembelian Mie Instan Lemonilo: Efek

- Moderasi Orientasi Makanan Sehat. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 16(1).
- Harmayani, E., Aprilia, V., & Marsono, Y. (2014). Characterization of glucomannan from *Amorphophallus oncophyllus* and its prebiotic activity in vivo. *Carbohydr. Polym.*, 112, 475–479.
- Haryadi. (2014). *Teknologi Mi, Bihun, Sohun* (2nd ed.). Gadjah Mada University Press.
- Hasanah, U., Adawiyah, D. R., & Nurtama, B. (2014). Preferensi dan Ambang Deteksi Rasa Manis dan Pahit Pendekatan Multikultural dan Gender. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 1–8.
- Idayati, E. (2016). Uji Sensoris Mi Basah Fortifikasi Lontar (*Borassus flabeliffer* L.) untuk Meningkatkan Nilai Bahan Pangan Lokal NTT. *PARTNER*, 21(2), 336–342.
- Idris, A. (1972). Pengamatan jenis *Amorphophallus* dan tempat tumbuhnya di Pulau Jawa. *Buletin Kebun Raya Bogor*, 3(4), 101–107.
- In, J., Kang, H., Kim, J. H., Kim, T. K., Ahn, E. J., Lee, D. K., Lee, S., & Park, J. H. (2020). Tips for troublesome sample-size calculation. *Korean Journal of Anesthesiology*, 73(2), 114–120. <https://doi.org/10.4097/kja.19497>
- Indriyani, S., Arisoelaningsih, E., Wardiyanti, T., & Purnobasuki, H. (2010). Hubungan faktor lingkungan habitat porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada lima agroforestry di Jawa Timur dengan kandungan oksalat umbi. *Basic Science Seminar VI*, 1–11.
- ITPC Osaka. (2014). Market Brief Konnyaku. In *Market Brief ITPC Osaka*. Indonesia Trade Promotion Center Osaka.
- Jangdey, R., Singh, M. R., & Singh, D. (2024). Natural hydrogels: synthesis, composites, and prospects in wound management. In *Hydrogels for Tissue Engineering and Regenerative Medicine* (pp. 29–63). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-823948-3.00011-7>
- Jiménez-Colmenero, F., Cofrades, S., Herrero, A., Fernández-Martín, F., Rodríguez-Salas, L., & Ruiz-Capillas, C. (2012). Konjac gel fat analogue for use in meat products: comparison with pork fats. *Food Hydrocol*, 26(1), 63–72.
- Khoerunnisa, T. K. (2020). Review: Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49–59.
- Kim, H.-Y. (2014). Statistical notes for clinical researchers: Nonparametric statistical methods: 1. Nonparametric methods for comparing two groups. *Restorative Dentistry & Endodontics*, 39(3), 235. <https://doi.org/10.5395/rde.2014.39.3.235>
- Kinanti, S. A., Purwadi, P., & Widjajani, B. W. (2023). Pengaruh Kombinasi Media Tanam terhadap Sifat Fisik Tanah dan Perakaran Beberapa Macam Bibit Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(2), 91–99. <https://doi.org/10.31186/jipi.25.2.91-99>
- Kotler, P. (2010). *Manajemen Pemasaran*. Erlangga.

- Kotler, P., & Armstrong. (2005). *Manajemen Pemasaran*. Prehalindo.
- Kotler, P., & Armstrong. (2018). *Prinsip-Prinsip Marketing* (Edisi Ke Tujuh). Salemba Empat.
- Kusumasari, A. D., & Supriono. (2017). Pengaruh Desain Kemasan Produk dan Daya Tarik Iklan terhadap Brand Awareness pada Keputusan Pembelian Wardah Exclusive Matte Lip Cream (Survei pada Mahasiswi Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 49(2), 103–111.
- Lemonilo. (2023). *Praktis, Mudah, dan Enak Ini Sederet Manfaat Mie Lemonilo yang Bisa Kamu Nikmati*. <https://lemonilo.com/praktis-mudah-dan-enak-ini-sederet-manfaat-mie-lemonilo-yang-bisa-kamu-nikmati/>
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), 42–49.
- Malhotra, N. K. (2005). *Marketing Research an Applied Orientation I*. Prentice Hall.
- 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).
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Thomas Carr, B. (2015). *Sensory Evaluation Techniques* (5th Ed). CRC Press.
- Molan, B. (2005). *Manajemen Pemasaran* (11th ed.). PT. Intan Sejatei Klaten.
- Mr.Ishii Konyyaku & Shirataki. (2024). *Shirataki Ito (Shirataki)*. <https://mrishii.co.id/product/shirataki-ito/>
- Mudaffar, R. A. (2020). Karakteristik Edible Film dari Limbah Kulit Singkong dengan Penambahan Kombinasi Plasticizer serta Aplikasinya pada Buah Nanas Terolah Minimal. *Journal TABARO*, 4(2), 473–483.
- Muhammad, N. (2023, December 1). *Daftar Lengkap UMK 2024 DIY, Kota Yogyakarta Tertinggi*. Upah Minimum Kabupaten/Kota (UMK) Di Provinsi DI Yogyakarta (2024). [https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/12/01/daftar-lengkap-umk-2024-diy-kota-yogyakarta-tertinggi#:~:text=Upah%20Minimum%20Provinsi%20\(UMP\)%202024,%2C24%25%20dibanding%20UMP%202023.](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/12/01/daftar-lengkap-umk-2024-diy-kota-yogyakarta-tertinggi#:~:text=Upah%20Minimum%20Provinsi%20(UMP)%202024,%2C24%25%20dibanding%20UMP%202023.)
- Mulyadi. (2017). *Sistem Akuntansi* (4th Ed). Salemba Empat.
- Munandar, M. A., & Halim, A. (2020). *Interval Kepercayaan Proporsi*. Pusat Mata Nasional Rumah Sakit Mata Cicendo.
- Nakata, P. A. (2003). Advances in our understanding of calcium oxalate crystal formation and function in plants. *Plant Science*, 164(6), 901–909. [https://doi.org/10.1016/S0168-9452\(03\)00120-1](https://doi.org/10.1016/S0168-9452(03)00120-1)
- Nathaniel, A., Sejati, G. P., Perdana, K. K., Lumbantobing, P. R. D. P., & Heryandini, S. (2020). Perilaku Profesional Terhadap Pola Makan Sehat. *Indonesian Business Review*, 1(2), 186–200.
- Oliver, R. L. (2010). *Satisfaction: A Behavioral Perspective on the Consumer*. M.E. Sharpe.

- Oscario, A. (2013). Pentingnya Peran Logo dalam Membangun Brand. *HUMANIORA*, 4(1), 191–202.
- Ozu, E. M., Baianu, I. C., & Wei, L. S. (1992). Physical and chemical properties of glucomannan gels and related polysaccharid. In I. C. Baianu, H. Pessen, & T. F. Kumosinski (Eds.), *Physical Chemistry of Food* (pp. 487–517). International Thomson Publishing.
- Padusung, Fahrudin, Mahrup, Kusnarta, I., & Soemeinaboedhy. (2020). Meningkatkan Kesejahteraan Petani Hutan Melalui Integrasi Tanaman Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Dengan Vegetasi Tegakan di Kawasan Rinjani Lombok. *Seminar Nasional Karya Pengabdian Fakultas Pertanian Univeristas Muhammadiyah Mataram “Peningkatan Daya Saing Hasil Pertanian Menuju Revolusi Industri 4.0,”* 43–56.
- Parry, J. M. (2010). Konjac Glucomannan. In *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents* (Imeson, Alan, pp. 198–217). Wiley-Blackwell.
- Pedoman Label Olahan Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makan Republik Indonesia (2020).
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan (2023).
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 tetang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan 3 (2011).
- Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 112 Tahun 2007 Tentang Penataan Dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan Dan Toko Modern, Peraturan Preside (Perpres) (2007).
- Putri, E. F. P., & Rini, M. (2022). *Penyusunan Kuesioner dalam Penelitian*. Pusat Mata Nasional RS Mata Cicendo.
- Rahayu, P. P., & Indiarti, P. T. (2020). Makna Peruntungan Usaha dalam Simbol di Budaya Imlek bagi Masyarakat Etnis Tionghoa Surabaya. *Jurnal Psikologi Perseptual*, 5(1), 55. <https://doi.org/10.24176/perseptual.v5i1.4980>
- Rahayu, W. P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati, I., Harmayani, E., Manikharda, & Rahayoe, S. (2022). *Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia Mi Shirataki yang Dibuat dengan Variasi Variasi Kosentrasi Tepung Glukomanan Porang (Amorphophallus oncophyllus)*. Universitas Gadjah Mada.
- Rahmawati, R., Harmayani, E., Fibri, D. L. N., & Nugrahini, A. (2024). *Consumer Test Mi Kering Komposit Sagu-Terigu dengan Penambahan Glukomanan Porang (Amorphophallus oncophyllus)*. Universitas Gadjah Mada.
- Rahmawatinigrum, N. A. (2019). *Ekspekrimen Pembuatan Bihun dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot utilissima) dan Tepung Kacang Merah (Vigna umbellata)*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

- Raosoft. (2023, November 29). *Sample Size Calculator by Raosoft, Inc.* <http://www.raosoft.com/samplesize.html>
- Ratnasari, D. K., & Wirawanni, Y. (2012). Gambaran Kebiasaan Konsumsi Mie Instan pada Anak Usia 7-12 Tahun Studi di Sekolah Dasar Kanisius Tlogosari Kulon Semarang. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 86–92.
- Riadi, M., Kamase, J., & Mapparenta. (2021). Pengaruh Harga, Promosi Dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen Mobil Toyota (Studi Kasus Pada PT. Hadji Kalla Cabang Alauddin) . *Journal of Management Science (JMS)*, 2(1), 41–60.
- Rochmawati, N. (2019). *Food Science & Sensory Analysis* (Y. P. Mukti, Ed.). OTTIMMO International MasterGourmet Academy.
- Saleh, N., Rahayuningsih, S. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. J. (2015). *Tanaman Porang Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Saputro, E. A., Lefiyanti, O., & Mastuti, E. (2014). Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching dengan Larutan Etanol. *Prosiding Simposium Nasional Rekayasa Aplikasi Perencanaan Dan Industri XIII*, K7–K13.
- Sari, D. P., Ngatirah, & Widyasaputra, R. (2023). Uji Kesukaan Mi Kering Glukomanan dengan Variasi Konsentrasi Glukomanan dan Jumlah Penambahan Air Kapus Sirih. *AGROFORETECH*, 1(02), 1117–1123.
- Sari, M. R. (2017). *Hubungan Kebiasaan Konsumsi Mi Instan dengan Usia Menarche pada Siswi SMP Negeri 12 Palembang Tahun 2016*. Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Sari, O. S., & Ismawati, R. (2023). Mie Kering Substitusi Tepung Tempe dengan Penambahan Puree Daun Kelor untuk Anemia. *Jurnal Kesehatan Tambusasi*, 4(2).
- Setyono, R. N., Wasi, A., Rahmawati, Y., & Taufany, F. (2021). Pra-Desain Pabrik Konnyaku dari Tepung Glukomanan Umbi Porang (Amorphophallus Oncophyllus). *JURNAL TEKNIK ITS*, 10(2), 171–176.
- Singh, S. (2006). Impact of color on marketing. *Management Decision*, 44(6), 783–789. <https://doi.org/10.1108/00251740610673332>
- Singh-Ackbarali, D., & Maharaj, R. (2014). Sensory Evaluation as a Tool in Determining Acceptability of Innovative Products Developed by Undergraduate Students in Food Science and Technology at The University of Trinidad and Tobago. *Journal of Curriculum and Teaching*, 3(1). <https://doi.org/10.5430/jct.v3n1p10>
- Srinivasan, R., & Lohith, C. P. (2017). *Pilot Study—Assessment of Validity and Reliability* (pp. 43–49). https://doi.org/10.1007/978-981-10-3590-6_6
- Struthers, J. (2008). *Terapi Warna (Cara Praktis Menggunakan Warna Untuk Menyembuhkan Dan Meningkatkan Kualitas Hidup)*. KANISIUS.
- Sugiyono. (2005). *Memahami Penelitian Kualitatif*. CV. Alfabeta.
- Sulistiyani. (2014). Mie Sehat, Nilai Gizi dan Prospek Bisnisnya. *Membangun Enterpreunership Masyarakat Ekonomi Lemah Di Kelurahan Bumijo Melalui Kreasi Mie Sehat*, 0–5.

- Supriati, Y. (2016). Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(2), 69–80.
- Suter, I. K. (2013). Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. *Teknologi Pangan. Seminar Sehari Dengan Tema “Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang,”* 17.
- Sutrisno, E. (2021). *Porang, Si Liar Komoditas Ekspor*.
- Taan, H. (2010). Peran Riset Pemasaran dalam Pengambilan Keputusan Manajemen. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi*, 11(2), 90–97.
- Takigami, S. (2021). Konjac glucomannan. In *Handbook of Hydrocolloids* (pp. 563–577). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820104-6.00001-2>
- Teramoto, A., & Fuchigami, M. (2000). Changes in Temperature, Texture, and Structure of Konnyaku (Konjac Glucomannan Gel) During High-pressure-freezing. *Journal of Food Science*, 65(3).
- Tomlins, K. I., Rwiza, E. K., Ndengello, T., Amour, R., Kapinga, R. E., & Rees, D. (2003). The use of consumer tests and trained taste panels to assess sensory characteristics. In *Sweetpotato Postharvest Assessment: Experiences from East Africa* (pp. 37–49). Natural Resources Institute, University of Greenwich.
- van Teijlingen, E., & Hundley, V. (2002). The Importance of Pilot Studies. *Nursing Standard*, 16(40), 33–36. <https://doi.org/10.7748/ns2002.06.16.40.33.c3214>
- Watts, B. M., Ylimaki, G. L., & Jefferey, L. E. (1989). *Basic Sensory Methods for Food Evaluation* (L. G. Elias, Ed.). International Development Research Centre.
- Widhiarso, W. (2010). *Pengembangan Skala Psikologi : Lima Kategori Respons ataukah Empat Kategori Respons ?*.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Pontianak. *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67–76.
- Yu, H. M., Phoon, P. Y., Ng, G. C. F., & Henry, C. J. (2020). Physicochemical characteristics of green banana flour and its use in the development of konjac- green banana noodle. *Journal of Food Science*, 0, 18.
- Yusuf, M., Arfini, F., & Attahmid, N. F. U. (2016). Formulasi Barua Kaya Glukomanan Berbasis Umbi Uwi (*Dioscorea Alata* L.). *Jurnal Galung Tropika*, 5(2), 97–108.