

DAFTAR PUSTAKA

- Abfa, I.K., B. Prasetyo., dan A.B. Susanto. 2013. Karakteristik fikoeittrin sebagai pigmen asesoris pada rumput laut merah, serta manfaatnya. In prosiding seminar biologi. 10(2).
- Agung, Y.R. 2021. Kajian Food *Neophobia* sebagai Pertimbangan dalam Strategi Pengembangan Produk dari Buah dan Sayur. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. SKRIPSI.
- Andini, D.F., Mardiah., dan M. Kawaroe. 2017. Formulasi *hard candy* menggunakan pewarna alami fikosianin *Spirulina platensis*. Jurnal Agroindustri Halal. 3(2): 117-125.
- Anni, F., S. Kasmita., A. Yulastri., dan L. Yusuf. 2008. PATISERI. https://ftp.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/12_SMK/kelas12_smk_patiseri. Diakses 15 Juni 2025.
- Ashaolu, T.J., K. Samborska., C.C. Lee., M. Tomas., E. Capanoglu., Ö. Tarhan., and S.M. Jafari. 2021. Phycoocyanin, a super functional ingredient from algae; properties, purification characterization, and applications. International journal of biological macromolecules. 193: 2320-2331.
- Asmawati, H., H. Sunardi., S. Ihromi. 2018. Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. Jurnal AGROTEK. 5(2) : 97-105.
- Assael. 1992. Consumer Behavior and Marketing Action Ed.Ke04. Boston. PWS-KENTPublishing Company.
- Azzahra, J., dan F. Syahbanu. 2024. Uji organoleptik dan kesukaan terhadap kombinasi jus nanas madu, pisang uli dan bubuk bunga rosella. *Journal Social Science Research*. 4(3) : 18685-18688.
- Barcellos, M.D., J.O. Kugler., and K.G. Grunert. 2010. European consumers' acceptance of beef processing technologies: A focus group study. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 11: 721–732.
- Barus, P. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Bennett, A., dan L. Bogorad. 1973. Complementary chromatic adaption in a filamentous blue-green alga. *The Journal of Cell Biology*. 58.
- Bleam, W. 2017. Soil and Environmental Chemistry (Second Edition). Academic Press.
- Bruhn, C. 2007. Enhancing consumer acceptance of new processing technologies. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 8: 555-558.
- Bucher, T., C. Collins., S. Diem., and M. Siegrist. 2016. Adolescents' perception of the healthiness of snacks. 50: 94-101.

- Cardello, A.V. 2007. Consumer perceptions of foods processed by innovative and emerging technologies : a conjoint analytic study. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 8 : 73-83.
- Cendekia, D., H. Rani., dan D.A. Afifah. 2019. Pengaruh senyawa antioksidan dalam pembuatan klepon ubi jalar. *Jurnal Analisis Farmasi*. 4(1): 25-28.
- Chaiklahan, R., N. Chirasuwan., B. Bunnag. 2012. Stability of phycocyanin extracted from *Spirulina sp* : influence of temperature, pH, and preservatives. *Process Biochemistry*. 47(4) : 659-664.
- Choo, H., J. Chung., and D.T. Pysarchik. 2004. Antecedents to new food product purchasing behavior among innovators groups in India. *European Journal of Marketing*. 38: 608-652.
- Cooper, D.R., dan P.S. Schindler. 2006. *Business Research Methods* (Ninth ed.). New York: McGraw-Hill/Irwin.
- Costa, A.I.A. and W.M.F. Jongen. 2006. New insights into consumer-led food product development. *Trends in Food Science and Technology*. 17(18): 457-456.
- Damayanti, A. 2009. Analisis Faktor Marketing Mix terhadap Keputusan Pembelian Minyak Goreng pada Pasar Swalayan di Kota Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. SKRIPSI
- Damayanti, E. 2004. Mempelajari Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri dari Ekstrak Campuran Rempah Minuman Cinnaale. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. SKRIPSI.
- Dangi, N., S.A. Narula., S.K. Gupta. 2020. Influences on ourchase intentions of organic food consumers in a emerging economy. *Journal of Asia Business Studies*. 14(5) : 599-620.
- Damsbo-Svendsen, M., M.B. Frost., and A. Olsen. 2017. Development on novel tools to measure food neophobia in children. *Appetite*. 113: 255-263.
- DeMan. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. ITB Bandung. Bandung.
- Draget, K.I., O. Gåserød., I. Aune., P.O. Andersen., B. Storbakken., B.T. Stokke., and O. Smidsrød. 2001. Effects of molecular weight and elastic segment flexibility on syneresis in Ca-alginate gels. *Food Hydrocolloids*. 15(4-6): 485-490.
- Dutcosky, S.D. 2013. *Sensory Analysis of Food*. Champagnat.
- Ernawati, A., A. Samiasih. 2011. Hubungan antara perilaku mengkonsumsi makanan manis dan perilaku menggosok gigi dengan kejadian karies gigi ada anak tk pertwi 37 Gunung Pati. *Jurnal Keperawatan*. 4(2) : 183-193.
- Everitt, B.S. 2009. *Multivariabel Modeling and Multivariate Analysis for the Behavioral Science*. Boca Raton. Book Review. 75(4) : 772-774.

- Fahmi, F., I. Lucy., H. Rahmi. 2015. Analisis kualitas puding dengan penggunaan ekstrak wortel sebagai pewarna alami. E-journal Home Economic and Tourism. 10(3) : 1-11.
- Fermayani, R., A.S. Egim., dan A. Hayyu. 2023. Pengaruh persepsi risiko dan kepercayaan konsumen terhadap kepuasan pembelian secara online saat terjadi pandemi covid-19 di Bungus Teluk Kabung. Jurnal Bisnis. 6(1): 251-264.
- Fernandes, R., C. Joana., S. Monica., F. Javier., A. Hugo., S. Ana., T. Duarte., and A.I.R.N.A. Barros. 2023. Exploring the benefits of phycocyanin: from *Spirulina* cultivation to its widespread applications. Pharmaceuticals. 16(4): 592.
- Firdaus, F. 2020. Pengaruh persepsi dan kepuasan konsumen terhadap minat pembelian ulang produk private label indomaret (studi pada konsumen indomaret di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi. Jurnal Manajemen Terapan dan Keuangan. 9(1) : 1-4.
- Firdiyani, F., T.W. Agustini., dan W.F. Ma'ruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. JPHPI. 18(1): 27-37.
- Ford, I., M. Robertson., M. Komadja., M. Bohm., J.S. Borer., L. Tavazzi., and K. Swedberg. 2015. Top ten risk factors for morbidity and mortality in patients with chronic systolic heart failure and elevated heart rate: The SHIFT Risk Model. IJC. 184: 163-169.
- Fransiska, D., A.I. Permatasari., S. Haryati., A. Munandar., Subaryono., M. Darmawan., dan W. Rahmad. 2014. Penambahan kalsium karbonat pada pembuatan tepung puding instan berbahan alginat. JPB Perikanan. 9(1): 69-81.
- Gani, Y.F., T.I.P. Suseno., S. Surjoseputro. 2014. Perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik jeli drink rosela-sirsak. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 13(2) : 87-93.
- Gharshallaoui, A., G. Roudaut., O. Chambin., A. Voilley., and R. Saruel. 2007. Applications of spray drying in microencapsulation of food. Food Res Int. 40(9): 1107-1121.
- Ghozali, I. 2018. Aplikasi Analisis Multivariete dengan Program IBM SPSS 23.
- Guzek, D., J. Peska., and D. Glabska. 2019. Role of food neophobia and allergen content in food choices for polish cohort of young women. Nutrients. 11(11): 1-15.
- Hasna, H. 2024. Optimalisasi Ekstraksi Fikosianin *Arthrospira platensis* dari Lokasi Budi Daya Berbeda dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Alami ke dalam Puding Susu. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. SKRIPSI.
- Hayati, H.R., A.K. Dewi., R.A. Nugrahani., dan L. Satibi. 2015. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap kadar air dan waktu melarutnya santan kelapa bubuk (*coconut milk powder*) dalam air. Jurnal Teknologi. 7(1): 55-60.

- Henrikson, R. 2000. *Microalga spirulina*, Superalimento Del Futuro. Ronore Enterprises. Ediciones Urano. Narcelona, Espana.
- Herrera, R.E., P.E. Shaw., A. Nordheim. 1989. Occupation of the c-fos serum response element in vivo by a multi-protein complex is unaltered by growth factor induction. *Nature*. 340(6228) : 68-70.
- Hong, L.S., N.A.A. Razak., N.A. Sulong., and F.S. Yahya. 2021. Relationship Among Attitude, Subjective Norms, Perceived Behavior Control Towards Airbnb Revisit Intention. Faculty of Hospitality, Tourism and Wellness.
- Howlet, J. 2008. Functional Food from Science to Health and Claims. ILSI Europe. Belgium.
- Hubbard, C., and L.J. Frewe. 2015. Consumer acceptance of and willingness to pay for food nanotechnology: a systematic review. *Journal of Nanoparticle Research*. 17(467): 1-26.
- Huda, A.N. dan R. Hidayati. 2024. Pengaruh sikap konsumen dan norma subjektif terhadap pengambilan keputusan pembelian dengan minat beli ulang sebagai variabel *intervening* (studi pada konsumen produk Herbalife di Kota Semarang). 13(2): 1-15.
- Hutama, R.F. dan R. Andoyo. 2019. Produksi *Whey Protein Concentrate* (Wpc) Terdenaturasi Menggunakan Beberapa Metode Preparasi. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS. 3(1): 39-46.
- Jagpal, H.S. 1982. Multicollinearity in structural equation models with unobservable variables. *JMR. J. Mark. Res.* 19: 23.
- Jatraningrum, D.A. 2012. Analisis tren penelitian pangan fungsional: kategori bahan serat pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1): 64-68.
- Jogiyanto, H.M. 2019. Strategi Penelitian Bisnis. Andi.
- Karmela, L., dan J. Junaedi. 2009. Pengaruh store atmosphere terhadap minat beli konsumen pada Toserba Griya Kuningan. *Jurnal Equilibrii*. 5(9) : 94-106.
- Kathiravam, A., E. Udayan., and R. Ranjith Kumar. 2022. Bioprospecting of *Spirulina* biomass using novel extraction method for the production of c-phycoyanin as effective food colourant. *Vegetos*. 1-9.
- Kennedy, J.F., C.J. Knill., D.W. Taylor. 1995. *Maltodextrine Handbook Of Strach Hydrolysis Products And Their Derivatives*. Blockie Academic and Profesional.
- Khandual, S., E.O.L. Sanchez., H.E. Andrews., and J.D.P. De la Rosa. 2021. Phycocyanin content and nutritional profile of *Arthrospira platensis* from Mexico: Efficient extraction process and stability evaluation of phycocyanin. *BMC Chemistry*. 15: 1-13.
- Kotler, P., dan K.L. Keller. 2012. *Marketing Management*. Edisi Keempat Belas. New Jersey: Prentice Hall International.

- Kuddus, M., P. Singh., G. Thomas., A. Al-Hazimi. 2013. Recent developments in production and biotechnological applications of c-phycoyanin. *BioMed research international*. 2013(1) : 742859.
- Kurniawati, D., dan Sumarji. 2018. Pengaruh pengetahuan, persepsi, sikap, dan norma subjektif terhadap perilaku konsumen muslim dalam konsumsi produk pangan halal di Kabupaten Nganjuk. *Manajemen Agribisnis: Jurnal Agribisnis*. 18(1): 49-52.
- Labrecque, J., M. Doyon., F. Bellvance., and J. Kolodinsky. 2006. Acceptance of functional foods: a comparison of French, American dan French Canadian consumers. *Canadian Journal of Agriculture Economics*. 54(11): 647-661.
- Loewen, R., and P. Pliner. 2000. The food situations questionnaire: a measure of children's willingness to try novel foods in stimulating and non-stimulating situations. *Appetite*. 35: 239-250.
- Mada, Y.P. 2005. Analisis pengaruh sikap dan perilaku, norma subjektif dan kontrol kepemilikan yang dirasakan terhadap niat dan perilaku konsumen. *Infestasi*. 1(1): 79-88.
- Maksan, T.M., Ž. Mesić., K. Deronja., and M. Tudor Kalit. 2019. Food neophobia as a determinant of consumer behavior in ethnic food consumption. *Misao Praksa*. 2: 579-595.
- Mardha, A., S. Ade., S. Suaidah., dan W. Agus. 2023. Implementasi metode AIDA dalam pengembangan website sebagai peningkatan promosi produk makanan UMKM Puding Hayu. *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi*. 4(3): 250-261.
- Margiati, D., D. Ramdani., A.P. Wulandari. 2019. Comparative study of antioksidant phycocyanin extracts activity between *S.platensis* with *S.fusiformis* using DPPH method. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. 6(2) : 52-58.
- Marjan, L. 2018. Hubungan Tingkat Pendidikan terhadap Tingkat Pengetahuan Orangtua dalam Swamedikasi Demam pada Anak Menggunakan Obat Paracetamol. *Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*. SKRIPSI.
- Masuda, T. 1999. Evaluation of the antioxidant activity of environmental plants: activity of the extract from sheashore plants. *J. Agronomy Chemistry*. 47: 1749-1754.
- Mauliasari, E.S., T.W. Agustini., dan U. Amalia. 2019. Stabilisasi fikosianin *Spirulina platensis* dengan perlakuan mikroenkapsulasi dan pH. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3): 526-534.
- Molyneux, P. 2004. The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant. *Songklanakarin J. Sci. Technol*. 26(2): 212.
- Moussa, A.M. A.M. Emam., Y.M. Diab., M.E. Mahmoud., A.S. Mahmoud. 2011. Evaluation of antioxidant potential of 124 egyptian plants with emphasis on the

action of *Punica granatum* leaf extract on rats. International food research Journal. 18(2).

- Mowen, J.G., M. Minor. 2002. Perilaku Konsumen Jilid Kedua. Jakarta : Erlangga.
- Mudjajanto, E.S. 2006. Pewarna makanan. Bogor: Institut Pertanian Bogor (Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Fakultas Pertanian).
- Nadia, N., dan N. Ritonga. 2022. Pengaruh *perceived of risk* (persepsi risiko) terhadap minat beli online (studi pada masyarakat Dusun 1 Desa Tambon Tunong Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara). Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis. 5(1): 80-94.
- Notoatmodjo, S. 2014. Promosi Kesehatan dan Ilmu Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nugroho, A.R. 2013. Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pembelian dengan Sistem Pre-Order Secara Online (Studi Kasus Pada Online Shop Choper Jersey). Fakultas Eknomika dan Bisnis. Universitas Diponegoro. SKRIPSI
- Patrio, A.P. 2020. Ekstraksi Fikosianin dalam Mikroalga *Arthrospira platensis* Menggunakan Ekstraksi Superkritik CO₂. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Katolik Parahyangan. SKRIPSI.
- Pollard, J., S.F. Kirk., and J.E. Cade. 2002. Factors affecting food choice in relation to fruit and vegetables intake: a review. Nutrition Research Reviews. 15(2): 373-387.
- Poojal, C., K.G. Vijay., and B.P. Singh. 2024. Phycocyanin: a potential bioresource for functional food product development. South African Journal of Botany. 174: 49-65.
- Prasetijo, R., J.J.O.I. Ihalau. 2005. Perilaku Konsumen. Yogyakarta. Andi
- Previato, A.H.D.R., dan J.H. Behrens. 2015. Translation and validation of the *food neophobia scale* (FNS) to the Brazilian Portuguese. Nutricion hospitalaria. 32(2) : 925-930.
- Purnamayati, L., E.N, Dewi., L.M, R.A, Kurniasih. 2018. Phycocyanin stability in microcapsule processed by spray drying method using different inlet temperature. IOP Conf.Series:Earth and Environmental Science. 116(1) : 012076.
- Radder, L., R.L. Roux. 2005. Factors affecting food choice in relation to venison : a South African Example. Meat Science. 71 : 583-589.
- Rezaei, S. 2015. Segmenting consumer decision-making styles (CDMS) toward marketing practice. A partial least square (PLS) path modeling approach. Journal of Retailing an Consumer Service. 22 : 1-15.
- Ridlo, A., S. Sedjati., dan E. Supriyantini. 2016. Aktivitas antioksidan fikosianin dari *Arthrospira* sp. menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). Jurnal Kelautan Tropis. 18(2).

- Ristiyanti, P. 2005. Perilaku Konsumen. Yogyakarta: Andi.
- Sanluis-Verdes, A., P. Colomer-Vidal., F. Rosriguez-Ventura., M. Bello-Villarino., M. Spinola-Amilibia., E. Ruiz-Lopes., R. Illanes-Vicioso., P. Castroviejo., R. Aiese Cigliano., M. Montoya., P. Falabella. 2022. Wax worm saliva and the enzymes there in are the key polyethylene degradation by *Galleria mellonella*. Nature Communications. 13(1) : 5568.
- Schiffman, G.L., L.L. Kanuk., and J. Wisenblit. 2004. Consumer Behavior. Edisi kesepuluh. New Jersey: Prentice Hall.
- Sedjati, S.A., Ridho., dan E. Supriyantini. 2015. Efek penambahan gula terhadap kestabilan warna ekstrak fikosianin *Spirulina* sp. Jurnal Ilmu Kelautan. 18(1): 01-06.
- Setiaman, S. 2025. Evaluasi Model Pengukuran dan Struktural. <http://usahid.academia.edu/sobursetiaman>. Diakses pada 5 Juni 2025.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Silva, M.F., A.A. Casazza., P.F. Ferrari., P. Perego., R.P. Bezerra., A. Converti., A.L. Porto. 2020. A new bioenergetic and thermodynamic approach to batch photoautotrophic growth of *Arthrospira platensis* (spirulina) platensis in different photobioreactors and under different light sonditions. Bioresour. Technol. 207 : 2020-228.
- Silveira, S.T., J.D. M. Burkert., J,A,V, Costa., C,A,V, Burkert., S.J. Kalil. 2007. Optimization of phycocyanin extraction from *Spirulina platensis* using factorial design. Bioresource Technology. 98 (8) : 1629-1634.
- Simamora. 2013. Analisis preferensi konsumen terhadap keputusan menggunakan jasa kursus bahasa inggris. 87.
- Supriyadi, dan A.S. Rujita. 2013. Karakteristik mikrokapsul minyak atsiri lengkuas dengan maltodekstrin sebagai enkapsulan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24(2): 201-208.
- Subramanian, K.S., J.C. Trafdar. 2011. Prospects of nanotechnology in Indian farming. Indian J Agric Sci. 81(10) : 887-893.
- Suwarman, U. 2002. Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran. Bogor: PT. Ghalia Indonesia.
- Taherdoost, H. 2022. Different types of data analysis; data analysis methods and techniques in research projects. International Journal of Acanemic Research in Management. 9(1) : 1-9.
- Tavanandi, H.A., R. Mittal., J. Chandrasekhar., and K.S.M.S. Raghavarao. 2018. Simple and efficient method for extraction of c-phycocyanin from dry biomass of *Arthrospira platensis*. Algal Research. 239-251.

- Titiek, P. 2015. Sumber dan pemanfaatan zat warna alami untuk keperluan industri. *Dinamika Kerajinan dan Batik*. 32(2) : 93-106.
- Wahyuni, D.T., dan Widjarnoko, S.B. 2015. Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2) : 390-401.
- Wedowati, E.R., M.L. Singgih., I.K. Gunarta. 2018. A study of consumer preferences for customized product design. *MATEC Web of Conferences*. 204 : 1-7.
- Winarno, F.G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yeganehzad, S.M.M., F. Tehranim., Shahidi. 2007. Studying microbial, physicochemical and sensory properties of directly concentrated probiotic yogurt. *African Journal of Agricultural Research*. 2(8) : 366-369.
- Yuliani, M., dan M.W.R. Fahriansyah. 2011. Studi variase konsentrasi ekstrak rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan karagenan terhadap mutu minuman jeli rosela. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(1) : 1-8.
- Yuliawaty, S.T., dan W.H. Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 41-51.