



## DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Syakir Media Press.
- Ahmad, E. H., Makkasau, Fitriani, Latifah, A., Eppang, M., Buraerah, S., Syatriani, S., Ilmiah, W.S., Suhartini, T., dan Widia, L. (2023). *Konsep Metodologi Riset Kesehatan*. Rizmedia.
- Alfian, A. I., Ardianova, A. F., Rahmania, N., et al. (2024). *GEN Z Mendengar Dan Berbicara Tentang Generasi Emas Indonesia*. Edu Publisher. Ages Dwiga
- Marzelly, Sih Yuwanti, & Triana Lindriati. (2017). KARAKTERISTIK FISIKA, KIMIA, DAN SENSORIS FRUIT LEATHER PISANG AMBON (Musa paradisiaca S.) DENGAN PENAMBAHAN GULADAN KARAGENAN. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 172–185.
- Arıci, M., Özülkü, G., Kahraman, B., Metin Yıldırım, R., & Toker, Ö. S. (2021). The effect of taro-wheat flour and taro-gluten free flour on cake batters and quality. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15(1), 531–540. <https://doi.org/10.1007/s11694-020-00656-1>
- Azry, Z. T., & Farida, A. (2024). *Trend Publikasi Penelitian Produk Bebas Gluten*. 8, 27347–27354.
- Bimartha, P. A. A., & Aksari, N. M. A. (2019). Peran Nilai Emosional Dalam Memediasi Pengaruh Persepsi Kualitas Terhadap Niat Beli. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 8(4), 1900. <https://doi.org/10.24843/ejmunud.2019.v08.i04.p01>
- Brouns, F., van Rooy, G., Shewry, P., Rustgi, S., & Jonkers, D. (2019). Adverse Reactions to Wheat or Wheat Components. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(5), 1437–1452. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12475>
- Carmo, I. S. do, Marques, S., & Dias, Á. (2022). The Influence of Experiential Marketing on Customer Satisfaction and Loyalty. *Journal of Promotion Management*, 28(7), 994–1018. <https://doi.org/10.1080/10496491.2022.2054903>
- Curvelo, I. C. G., Watanabe, E. A. D. M., & Alfinito, S. (2019). Purchase intention of organic food under the influence of attributes, consumer trust and perceived value. *Revista de Gestão*, 26(3), 198-211.
- Crolic, C., Zheng, Y., Hoegg, J., & Alba, J. W. (2019). The influence of product aesthetics on consumer inference making. *Journal of the Association for Consumer Research*, 4(4), 398–408. <https://doi.org/10.1086/705033>
- Djafar, F., Akolo, I. R., dan Pramata, A., R. (2024). *STATISTIKA PENDIDIKAN: Teori dan Aplikasi dengan SPSS*. Penerbit P4I.
- Djamaris, A., Ardiansyah., Saro, Deffi, A. P., & Novianti, M. D. (2024). *Desain Percobaan: Teori dan Aplikasi*. Universitas Bakrie Press.
- Elisabeth, D. A. A., Sutrisno, S., Riyanto, S. A., Kuntastyuti, H., & Rozi, F. (2021). Kemampuan Daya Saing Kacang Hijau di Tingkat Usahatani pada Lahan Salin (Studi Kasus di Desa Gesik Harjo, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban). *Buletin Palawija*, 19(2), 93. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v19n2.2021.p93-102>
- 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(August), 100796. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100796>
- Espinoza, J., Juaneda-Ayensa, E., García-Milon, A., & Olarte-Pascual, C. (2024). Why do you want an organic coffee? Self-care vs. world-care: A new SOR model approach to explain organic product purchase intentions of Spanish consumers. *Food Quality and Preference*, 118(April). <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105203>
- Evi, T. & Rachbini, W. (2022). *Partial Least Squares (Teori Dan Praktek)*. Tahta Media Group
- Food and Drug Administration. (2023). Gluten-free labeling of foods. *Federal Register*, 88 (65), 19778–19809.
- Giri, N. A., & Sajeev, M. S. (2020). Physico-Mechanical and Nutritional Evaluation of Taro (*Colocasia esculenta*) Flour-based Gluten-free Cookies. *Agricultural Research*, 9(1), 125–131. <https://doi.org/10.1007/s40003-019-00411-z>
- Gusdevi, H. (2018). Analisis Technology Acceptance Model untuk Memahami Perilaku Mahasiswa dalam Menggunakan Web Oasis. Sttbandung.ac.id. *Teknomatika*, 08(02). <http://ojs.palcomtech.com/index.php/teknomatika/article/view/139%0Ahttp://ojs.palcomtech.com/index.php/teknomatika/article/download/139/63>
- Hair, J. F. JR., Hult, G. T. M., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2022). *A Primer on Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM) Third Edition*. Sage Publications Ltd. London.
- Hair, J. F., Hult, G. T., Ringle, C., & Sarstedt, M. (2017). *A Primer on Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM) - Joseph F. Hair, Jr., G. Tomas M. Hult, Christian Ringle, Marko Sarstedt*. In Sage.
- Hariyanto, F.L. (2015). Pengaruh Citra Merek, Kualitas Produk, Harga dan Promosi Terhadap Niat Beli Konsumen. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, 4(5): 1 - 16.
- Harnita, P. C. (2024). ANALISIS JARINGAN SOSIAL PADA SAINS KOMUNIKASI. Uwais Inspirasi.
- Hassan, H. F., Mourad, L., Khatib, N., Assi, R., Akil, S., Khatib, S. El, & Hteit, R. (2024). Perceptions towards gluten free products among consumers: A narrative review. *Applied Food Research*, 4(2), 100441. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100441>
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93–107.
- Hendryadi, H. (2017). Validitas Isi: Tahap Awal Pengembangan Kuesioner. *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 2(2), 169–178. <https://doi.org/10.36226/jrmb.v2i2.47>
- Hindarwati, E. N., Apriyanto, & Wibowo, E. (2025). *Strategi Bisnis UMKM*. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Intiyaz, H., Soni, P., & Yukongdi, V. (2021). Role of sensory appeal, nutritional quality, safety, and health determinants on convenience food choice in an academic environment. *Foods*, 10(2). <https://doi.org/10.3390/foods10020345>



- Irmae, I., Tifauzah, N., & Oktasari, R. (2018). Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Nutrisia*, 20(2), 77–82. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v20i2.12>
- Ismail, N. M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 32–44. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i01.17203>
- Istijanto, Arifin, Y., & Nurhayati. (2023). Examining customer satisfaction and purchase intention toward a new product before its launch: Cookies enriched with spirulina. *Cogent Business and Management*, 10(3). <https://doi.org/10.1080/23311975.2023.2257346>
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis* L.) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein. *Nutrisia*, 18(1), 51–57.
- Kalyva, Z. C., Kosma, I. S., & Skalkos, D. (2024). Young Consumers' Price Perceptions in Purchasing Foods: Evidence from Greece. *Sustainability (Switzerland)*, 16(13). <https://doi.org/10.3390/su16135752>
- Kementerian Pertanian. (2024). Statistik Konsumsi 2024. PUSAT DATA DAN SISTEM INFORMASI PERTANIAN SEKRETARIAT JENDERAL - KEMENTERIAN PERTANIAN
- Kementerian Pertanian. (2021). Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. In *Kementrian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*. [https://tanamanpangan.pertanian.go.id/assets/front/uploads/document/LAPO\\_RAN\\_TAHUNAN\\_2023.pdf](https://tanamanpangan.pertanian.go.id/assets/front/uploads/document/LAPO_RAN_TAHUNAN_2023.pdf)
- Khoerunisa, 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.
- Kotler, P., & Keller, L. (2016). *Marketing Management (16th Ed.)*. Pearson.
- Kulai, T., & Rashid, M. (2014). Assessment of nutritional adequacy of packaged glutenfree food products. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 75(4), 186–190.
- Kumar, A., & Smith, S. (2018). Understanding local food consumers: Theory of planned behavior and segmentation approach. *Journal of food products marketing*, 24(2), 196-215.
- Kurniawan, H., Rusmayadi, G., Achjar, K. A. H., Merliza, P., Suprayitno, D., Subiyantoro, A., Kusumastuti, S. Y., Heirunissa, H., Nengsih, T. A., Hutabarat, I. M., Nurhayati, N., dan Noorzaman, S. (2024). *Buku Ajar Statistika Dasar: PT. Sonpedia Publishing Indonesia*. Jambi.
- Kurniawati, A. D. (2023). *Pengembangan Produk Pangan Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. UB Press.
- Kusmiyati, Rasmi Citra, D. A., Sedijani, P., & Imam, B. (2021). Penyuluhan Tentang Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), 128–134. <https://doi.org/10.29303/jpmp.v3i2.1054>



- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57–71. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i1.51040>
- Lee, T. H., Fu, C. J., & Chen, Y. Y. (2019). Trust factors for organic foods: consumer buying behavior. *British Food Journal*, 122(2), 414-431.
- Lee, H. J., & Yun, Z. S. (2015). Consumers' perceptions of organic food attributes and cognitive and affective attitudes as determinants of their purchase intentions toward organic food. *Food Quality and Preference*, 39(2015), 259–267. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.06.002>
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah, A. (2017). Karakterisasi tepung kacang hijau dan optimasi penambahan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20-34.
- Madadzadeh, F., & Bahariniya, S. (2023). Tutorial on how to calculating content validity of scales in medical research. *Perioperative Care and Operating Room Management*, 31(April), 100315. <https://doi.org/10.1016/j.pcorm.2023.100315>
- Malhan, S., Arora, M., & Malik, R. (2024). *Impact of Sensory Marketing on Buying Behavior*. IGI GLOBAL.
- Mardiana, Yulianto, dan Eliza. (2023). *Buku Resep Cookies Gajaberry untuk Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang*. Penerbit NEM.
- Marliana Susianti, O. (2024). Perumusan Variabel Dan Indikator Dalam Penelitian Kuantitatif Kependidikan. *Jurnal Pendidikan Rokania*, 9, 18.
- MELO, B. G. de, TAGLIAPIETRA, B. L., & CLERICI, M. T. P. S. (2023). Evolution of the technological, sensory, and nutritional quality of gluten-free cookies: a critical review. *Food Science and Technology*, 43. <https://doi.org/10.5327/fst.75822>
- Moon, M. A., Khalid, M. J., Awan, H. M., Attiq, S., Rasool, H., & Kiran, M. (2017). Consumer's perceptions of website's utilitarian and hedonic attributes and online purchase intentions: A cognitive–affective attitude approach. *Spanish Journal of Marketing-ESIC*, 21(2), 73-88.
- Musa, S. Nasution, E. J., Teik, D. O. L., Tumibay, G. M., Lenny, D. M., Nasution, E. J., Nasution, H. N., Amir, A. M., & Sihombing, S. O. (2024). Proceedings of The 5th International Conference on Global Innovation and Trends in Economy 2024 (INCOGITE 2024) Volume 302. Atlantis Press.
- Muthiahwari, F., & Manalu, M. B. F. (2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Safittifolium*) Pada Produk Cookies Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *J. Culinaria*, 2(2), 1–17.
- Mutiara, N. L. G. A., Putra, I. N. K., & Diah, G. A. K. (2024). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipesh* K. Koch) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*) Terhadap Karakteristik Kukis Bebas Gluten. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 13(1), 141 – 157.
- Nasti & Lubis. (2021). PERILAKU KONSUMSI BERAS ORGANIK DI INDONESIA. CV Azka



Pustaka

- Nur Amalia, R., Rahmiwati, A., Alam Fajar, N., & Sari, N. (2024). Preferensi pangan fungsional dan implikasinya terhadap kesehatan masyarakat: Tinjauan sistematis. *Gizi Dan Kesehatan*, 5(524), 456–465. <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v5i2.1654>
- Nurhalizah, S., Kholijah, G., & Gusmanely, Z. (2024). Analisis Structural Equation Modeling Partial Least Square pada Kinerja Pegawai PT. Bank Pembangunan Daerah Jambi. *Indonesian Journal of Applied Statistics*, 6(2), 125. <https://doi.org/10.13057/ijas.v6i2.78921>
- Nurhayati, D.R. (2021). PERAN PUPUK KANDANG TERHADAP TANAMAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.). Scopindo Media Pustaka.
- Ohorella, N. R., Annisa, & Prihantoro, E. (2022). Jurnal Komunika Vol. 18, No. 2, 2022. *Jurnal Komunika*, 18(2), 46–54.
- Oroh, W. R., Lengkong, V. P. K., & Mandagie, J. (2025). PERSEPSI, KEPEDULIAN, DAN PARTISIPASI MASYARAKAT LOKAL TERHADAP PENGEMBANGAN PARIWISATA BERKELANJUTAN DI DANAU LINOW TOMOHON. *Neraca Manajemen Ekonomi*, 16(4): 1-15.
- Pratiwi, E., Negoro, T., & Haykal, H. (2022). Teori Utilitarianisme Jeremy Bentham: Tujuan Hukum Atau Metode Pengujian Produk Hukum? *Jurnal Konstitusi*, 19(2), 268. <https://doi.org/10.31078/jk1922>
- Puspitasari, W. D., & Febrinita, F. (2021). Pengujian Validasi Isi (Content Validity) Angket Persepsi Mahasiswa terhadap Pembelajaran Daring Matakuliah Matematika Komputasi. *Journal Focus Action of Research Mathematic (Factor M)*, 4(1), 77–90. [https://doi.org/10.30762/factor\\_m.v4i1.3254](https://doi.org/10.30762/factor_m.v4i1.3254)
- Qi, X., & Ploeger, A. (2021). An integrated framework to explain consumers' purchase intentions toward green food in the Chinese context. *Food Quality and Preference*, 92(March), 104229. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104229>
- Rahmawati, U., Bintarti, S., & Kurniawan, E. N. (2023). Nilai yang Dirasakan dan Harga terhadap Niat Pembelian Kembali dengan Mediasi Kepuasan Konsumen Sari Roti dan Moderasi Personal Selling (Studi Kasus pada Konsumen Roti Merek Sari Roti di Kabupaten Bekasi). *Journal on Education*, 5(4), 16834–16850. <https://doi.org/10.31004/joe.v5i4.2892>
- Rayesa, N. F., & Ali, D. Y. (2022). Sikap Konsumen Milenial Terhadap Produk Berlabel Gluten-Free. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 6 Nomor 4, 1684–1695.
- Renal, A., & Ramadhan, F. (2023). Pengaruh Nilai Fungsional Dan Nilai Sosial Terhadap Niat Beli Item Virtual. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, Desember, 9(23), 82–91. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10074906>
- Ridha, N. (2017). Proses penelitian, masalah, variabel dan paradigma penelitian. *Hikmah*, 14(1), 62- 70.
- Rimadias, S., Andriani, M., & Hasrulia, H. (2024). Strategi Inovatif UMKM Lula Pasta Dengan Keunggulan Gluten-Free Dengan Menggunakan Pendekatan Business Model Canvas (BMC). *Jurnal Sosial Teknologi*, 4(1), 38–47. <https://doi.org/10.59188/jurnalsostech.v4i1.1123>
- Riyanto, S & Setyorini, W. (2024). Metode Penelitian Kuantitatif dengan



*Pendekatan SmartPLS 4.0*. Deepublish.

- Riza, A. F., & Wijayanti, D. M. (2018). The Triangle of Sensory Marketing Model: Does it Stimulate Brand Experience and Loyalty? *Esensi: Jurnal Bisnis Dan Manajemen*, 8(1), 57–66. <https://doi.org/10.15408/ess.v8i1.6058>
- Rohman, A. A., Asmara, R., & Andriani, D. R. (2023). The Effect of Multidimensional Consumer Perceived Value on Customer Satisfaction and Purchase Intention of Organic Food. *HABITAT*, 34(2), 213-224.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). KARAKTERISTIK COOKIES TEPUNG KIMPUL TERMODIFIKASI (*Xanthosoma sagittifolium*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Saras, T. (2023). *Kacang Hijau: Budidaya, Manfaat Kesehatan, dan Kuliner yang Lezat*. Tiram Media.
- Setyorini, R. H. (2024). *Kependudukan & Keluarga Berencana*. CV Azka Pustaka.
- Shelton, T. (2019). *Gluten-Free Baking Perfect Gluten Free Bread, Cookies, Cakes, Muffins and other Gluten Intolerance Recipes for Healthy Eating. The Essential Cookbook for Beginners to Avoid Celiac Disease*. PulsarPublishing.
- Sholihin, M. dan Ratmono, D. (2021). *Analisis SEM-PLS dengan WarpPLS 7.0 untuk Hubungan Nonlinier dalam Penelitian Sosial dan Bisnis*. Penerbit Andi.
- Sinambela, E. A., Azizah, R. N., Lestari, U.P., Ernawati, & Issalillah, F. (2022). Pengaruh Atribut Produk, Kepercayaan Merek, Negara Asal Terhadap Niat Beli Pada Konsumen Minuman Probiotik Yakult. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 2(4): 107 - 113.
- Sinulingga, N. A. B. & Sihotang, H. T. (2023). *Perilaku Konsumen: Strategi dan Teori*. Iocs Publisher.
- Sudaryanto., Subagio, A., Hanim., & Utami, W. (2023). *Consumer Behavior Gen Z*. Universitas Ciputra
- Sulaeman, P. A., & Septiyani, R. (2023). Pengembangan Produk Cookies dengan Penambahan Tepung Hati Ayam terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Cookies. *Journal of Food and Culinary*, 6(2), 102–115. <https://doi.org/10.12928/jfc.v6i2.9570journal2.uad.ac.id/index.php/jfc>
- Sultan, P., Wong, H. Y., & Azam, M. S. (2021). How perceived communication source and food value stimulate purchase intention of organic food: An examination of the stimulus-organism-response (SOR) model. *Journal of Cleaner Production*, 312(June), 127807. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.127807>
- Suriati, L., Selamat, I. K., dan Sukmadewi, D. K. T. (2023). *Teknologi Tepat Guna Produk Olahan Talas*. Scopindo Media Pustaka
- Susianti, O. M. & Srifariyati. (2024). Perumusan Variabel Dan Indikator Dalam Penelitian Kuantitatif Kependidikan. *Pendidikan Rokania*, 9(1), 18-30
- Susanti, E., & Kholisoh, N. (2018). Kontruksi Makna Kualitas Hidup Sehat. *Jurnal Lugas*, 2(1), 3. <https://ojs.stiami.ac.id/index.php/lugas/article/download/117/102>
- Sonang, S.S., Purba, A.T., & Pardede, F.O.I. (2019). PENGELOMPOKAN



- JUMLAH PENDUDUK BERDASARKAN KATEGORI USIA DENGAN METODE K-MEANS. *Jurnal Tekinkom*, 2(2): 166-172.
- Teng, C. C., & Lu, C. H. (2016). Organic food consumption in Taiwan: Motives, involvement, and purchase intention under the moderating role of uncertainty. *Appetite*, 105, 95-105.
- Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 51-58. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22211>
- Tifauzah, N., & Oktasari, R. (2018). Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Nutrisia*, 20(2), 77-82.
- Tomoliyus & Aryanto, B. (2015). *Asesmen Olahraga*. CV. Sarnu Untung: Purwodadi
- Triatmanto, B., Apriyanto, G., Hidayatullah, S., et al. (2024). *Berorientasi Potensi Lokal*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Utami, H. M., Novidahlia, N., & Aminullah. (2022). Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Chemical and Sensory Quality Properties of Cookies from Red Dragon Fruit Skin (*Hylocereus Polyrhizus*) Flour wit. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 270-277.
- Utami, M. F. D., & Chaldun, E. R. (2019). The influence of product experience on customer loyalty of frozen food product. *The Asian Journal of Technology Management*, 12(3), 177-190.
- Vergura, D. T., Zerbini, C., & Luceri, B. (2020). Consumers' attitude and purchase intention towards organic personal care products. An application of the S-O-R model. *Sinergie*, 38(1), 121-137. <https://doi.org/10.7433/s111.2020.08>
- Wardani, R. (2023). *Statistika dan Analisis Data*. Deepublish Digital.
- Waluyo, E., Yahya, Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., dan Sabarisman. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Universitas Brawijaya Press
- Yanti, S. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP KARAKTERISTIK BOLU KUKUS BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI KAYU (*Manihot esculenta*). *Jurnal TAMBORA*, 3(3), 1-10. <https://doi.org/10.36761/jt.v3i3.388>
- Yuliawan, K. (2021). Pelatihan SmartPLS 3.0 untuk pengujian hipotesis penelitian kuantitatif. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri*, 5(1), 43-50.
- Yunaida, E. (2018). Pengaruh Brand Image (Citra Merek) terhadap Loyalitas Konsumen Produk Oli Pelumas Evalube di Kota Langsa. *Jurnal Manajemen Dan Keuangan*, 6(2), 798-807. <https://doi.org/10.33059/jmk.v6i2.685>
- Zahara, A. E., Judijanto, L., Apriyanto., et al. (2025). *Manajemen Pemasaran Modern*. Sonpedia Publishing Indonesia.