

## DAFTAR PUSTAKA

- Addelman, S. (1962) Orthogonal main-effect plans for asymmetrical factorial experiments. *Technometrics*, 4(1), 21–46.
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten free product tepung singkong sebagai alternatif pembuatan dessert box pandan: Gluten free product cassava flour as an alternative for making pandan dessert boxes. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(9), 2299-2317.
- Aprile, M. C., Caputo, V., Nayga, R. M. Jr. (2021). Consumers' valuation of food quality labels: The case of the European geographic indication and organic farming labels. *International Journal of Consumer Studies*, 36(2), 158-165. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2011.01092.x>.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43.
- Asriasih, D. N., & Anugrah, R. M. (2020). Nilai gizi snack bar tepung campuran (tepung mocaf & tepung kacang merah) dan snack bar komersial: Nutrition value of mixed flour snack bar (mocaf & red bean flour) and commercial snack bar. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 12(27), 21-28.
- Astuti, N. P. (2009). *Sifat organoleptik tempe kedelai yang dibungkus plastik, daun pisang dan daun jati* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Badan Pusat Statistik. (2024). Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017-2023. Diakses pada 27 Juni 2025, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/imp-or-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Bagozzi, R. P. (Ed.). (1994). *Judgment and decision making: An interdisciplinary reader*. New York: Wiley.
- Basyaruddin, M., Purwidiani, N., & Sulandari, L. (2023). Kualitas nastar berempah wedang uwuh berbahan dasar mocaf. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 167-179.
- Cahyani, Z. A., Dianafitry Hasan, L., & Musawantoro, M. (2024). *Tugas akhir-pengolahan tepung mocaf pada pembuatan produk udon* (Doctoral Dissertation, Politeknik Pariwisata Makassar).

- Camino, H. O. Consumer Preference for Uraro Cookies: A Conjoint Analysis in Aid of Product Development. *Studies in Business, Management, Education and Law*, 17(5), 49-52.
- Carera, D. R. & Eliska. (2022). *Pengolahan bahan pangan lokal untuk mengatasi masalah gizi*. Medan: Merdeka Kreasi.
- Dahlie, L. (2014). *Hidup sehat tanpa gluten*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Damayanti, S., Saputro, D. R. S., & Sutanto, S. (2025). Conjoint analysis using part-worth utility. *Asian Journal of Natural Sciences*, 4(1), 1-12.
- Dewi, I. K., & Lestari, T. (2016). Formulasi dan uji hedonik serbuk jamu instan antioksidan buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dengan pemanis alami daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M.). *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2), 149-156.
- Dhal, S., Anis, A., Shaikh, H. M., Alhamidi, A., & Pal, K. (2023). Effect of mixing time on properties of whole wheat flour-based cookie doughs and cookies. *Foods*, 12(5), 941.
- Dina, R. A., Kamila, R. R., Wassalwa, U. S., Kurniawati, N., Yuniar, R., Dewi, T., ... & Yudha, E. P. (2023). Pemanfaatan potensi hasil pertanian singkong sebagai tepung mocaf (*modified cassava flour*). *Abdimas Galuh*, 5(1), 841-851.
- El-Hashash & Shiekh (2022). A comparison of the pearson, spearman rank and kendall tau correlation coefficients using quantitative variables. *Asian J. Probab. Stat*, 36-48.
- Giantara, M.S., Santoso, J. (2014). *Pengaruh budaya, sub budaya, kelas sosial, dan persepsi kualitas terhadap perilaku keputusan pembelian kue tradisonal oleh mahasiswa di Surabaya*. (Doctoral dissertation, Petra Christian University).
- Green, P. E., Krieger, A., & Wind, Y. (2004). Buyer choice simulators, optimizers, and dynamic models. In Y. Wind & P. E. Green (Eds.), *Marketing research and modeling: Progress and prospects: A tribute to Paul E. Green*. Norwell: Kluwer Academic Publishers.
- Harikedua, S. D. (2010). Efek penambahan ekstrak air jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan penyimpanan dingin terhadap mutu sensori ikan tuna (*Thunnus albacores*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 6(1), 36-40.

- Hernosa, S. P., Siregar, L. A. M., Hanum, C., & Supriana, T. (2021). Conjoint analysis of consumer preferences for pineapple fruit in Labuhan Batu District, North Sumatra. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 892, No. 1, p. 012012). IOP Publishing.
- Ibrahim, M. I., Fizriani, A., & Mardiana, M. (2024). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mi kering dengan substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung daun singkong (*Manihot utilissima*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(1).
- Ismail, B. P. (2017). Ash Content Determination. In Nielsen, S. S. (Ed.), *Food Analysis Laboratory Manual* (pp. 117–119). Springer International Publishing.
- Kartika, E. Y. (2014). Penentuan kadar air dan kadar abu pada biskuit. *Jurnal Kimia Analitik*, 2(1), 1-10.
- Kartini, T. D. & Lestari, R. S. (2023). *Biskuit Bipus*. Pekalongan: Nasya Expanding Management.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Kholibrina, C. R., & Aswandi, A. (2020). The consumer preferences for new styrax based perfume products using a conjoint analysis approach. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* (Vol. 935, No. 1, p. 012016). IOP Publishing.
- Komalasari, E. & Widiawati, D. (2020). Tingkat kepatuhan pedagang pangan jajanan terhadap cara produksi pangan yang baik. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 5(3), 130-135.
- Krasina, I., Strelkova, A., Duishenbek, N., & Filippova, E. (2021). The influence of inulin on the structural and mechanical properties of dough for the gluten-free biscuit. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 285, p. 05008). EDP Sciences.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *cookies* mocaf dengan penambahan tepung tempe (*Physicochemical and organoleptic characteristics of mocaf cookies with tempeh flour additions*). *Biopropal Industri*, 11(1), 1-8.

- Kurnianto, M. F., Wijaya, R., Handayani, A. M., Hariono, B., & Brilliantina, A. (2022). Organoleptic and chemical properties test on cookies made from mocaf and oyster mushroom flour. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 980(1), 12047.
- Lala, F. H., & Komar, N. (2013). Uji karakteristik mie instan berbahan-baku tepung terigu dengan substitusi mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11-20.
- Lei, Y.-X., Gou, J., Wang, C., Luo, W., & Cai, Y.-Q. (2017). Improved differential evolution with a modified orthogonal learning strategy. *IEEE Access*, 5, 9699–9716.
- Lin, L., & Gu, Y. C. (2025). Aesthetic appetites: Exploring consumer preferences through conjoint analysis. *Food Quality and Preference*, 122, 105281.
- Liu, W., Li, C., & Zhang, Q. (2024). Influence of spoke parameters on load capacity of non-pneumatic tires using orthogonal study and analysis of variance. *International Journal of Automotive Technology*, 25(2), 235-247.
- Loebis, E. H., Junaidi, L., & Susanti, I. (2017). Karakterisasi mutu dan nilai gizi nasi mocaf dari beras analog (Characterization of quality and nutrition value of cooked rice mocaf from rice analog). *Biopropal Industri*, 8(1), 33-46.
- Mancebo, C. M., Rodríguez, P., Martínez, M. M., & Gómez, M. (2018). Effect of the addition of soluble (nutriose, inulin and polydextrose) and insoluble (bamboo, potato and pea) fibres on the quality of sugar-snap cookies. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 129-136.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10-16.
- Mustafa, A. (2015). Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(2), 118-124.
- Natesan, V., & Kim, S. J. (2021). Lipid metabolism, disorders and therapeutic drugs-review. *Biomolecules and Therapeutics*, 29(6), 596–604. <https://doi.org/10.4062/biomolther.2021.122>
- Nielsen, S. S. & Carpenter, C. E. (2017). Fat content determination. In Nielsen, S. S. (Ed.), *Food Analysis Laboratory Manual* (Vol.3, pp. 121–129). Springer International Publishing.

- Nurdin, J. (2018). Strategi pemasaran tepung mocaf sebagai bahan substitusi tepung terigu pada industri pangan olahan di makassar. *Jurnal Ilmiah Metansi (Manajemen dan Akuntansi)*, 1(2), 59-65.
- Nuwongsri, S. (2021). Effect of chilling and freezing storage of cookie dough on dry roasted pork cookie quality. *Journal of Food Health and Bioenvironmental Science*, 14(2), 12-19.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72-81.
- Palupi, R., Yulianna, D. A., & Winarsih, S. S. (2021). Analisa perbandingan rumus haversine dan rumus euclidean berbasis sistem informasi geografis menggunakan metode independent sample t-test. *JITU: Journal Informatic Technology And Communication*, 5(1), 40-47.
- Perrone, E., Heuvel, E. R., & Zhan, Z. (2022). Kendall's tau estimator for bivariate zero-inflated count data. *arXiv preprint arXiv:2208.03155*.
- Purnomo, B. H., Rusdianto, A. S., & Dewi, Y. W. (2014). Formulasi strategi rantai pasok tepung terigu untuk industri kecil menengah di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 8(2), 140-152.
- Putri, A. E. V. T., Winarni, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji proksimat dan organoleptik brownies dengan substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(3).
- Rahmah, R. N. A., & Handayani, W. K. (2024). Analisis zat gizi dan daya terima produk cookies salak pondoh sebagai upaya pengembangan bahan pangan lokal Banjarnegara. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(1), 107-116.
- Rahmi, Y. dan Kusuma, T.S. 2020. *Ilmu bahan makanan*. Malang: UB Press.
- Rao, V. R. (2008). Developments in conjoint analysis. In B. Wierenga (Ed.), *Handbook of marketing decision models*. New York: Springer Science + Business Media.
- Rao, V.R. (2010). Conjoint Analysis. In Wiley International Encyclopedia of Marketing (eds J. Sheth and N. Malhotra). <https://doi.org/10.1002/9781444316568.wiem02019>

- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik sensori cookies mocaf dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1-7.
- Rønholt, S., Madsen, A. S., Kirkensgaard, J. J., Mortensen, K., & Knudsen, J. C. (2014). Effect of churning temperature on water content, rheology, microstructure and stability of butter during four weeks of storage. *Food structure*, 2(1-2), 14-26.
- Rozi, F., Elisabeth, D. A. A., Krisdiana, R., Adri, A., Yardha, Y., & Rina, Y. (2022). Prospects of cassava development in Indonesia in supporting global food availability in future. In *Advances in Root Vegetables Research*. IntechOpen. <https://www.intechopen.com/chapters/82865>
- Salim, E. (2024). *Mengolah singkong menjadi tepung mocaf: Bisnis produk alternatif pengganti terigu*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Saroh, S. Y., Sulistiyanto, B., Christiyanto, M., & Utama, C. S. (2019). Pengaruh lama pengukusan dan penambahan level kadar air yang berbeda terhadap uji proksimat dan pencernaan pada bungkil kedelai, gaplek dan pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), 77-86.
- Sianturi, R. (2025). Uji normalitas sebagai syarat pengujian hipotesis. *Jurnal Pembelajaran dan Matematika Sigma (JPMS)*, 11(1), 1-14.
- Spence, C., Motoki, K., & Petit, O. (2022). Factors influencing the visual deliciousness/ eye-appeal of food. *Food Quality and Preference*, 102, 104672. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104672>
- Statista. (2024). Principal importing countries of wheat, flour, and products worldwide from 2014/2015 to 2024/2025. Diakses pada 27 Juni 2025, dari <https://www.statista.com/statistics/190435/principle-importing-countries-of-wheat-flour-and-products/>
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. In: *Wijayava R, Komariah A, (Eds.). Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Veteran Bangun Nusantara (306-310)*.
- Surono, D. I., Nurali, I. E. J., & Moningka, I. J. S. (2017). Kualitas fisik dan sensoris roti tawar bebas gluten bebas kasein berbahan dasar tepung komposit pisang goroho (*Musa acuminata* L). *Cocos*, 8(2).

- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Tama, I. P., Yuniarti, R., Eunike, A., Azlia, W., & Hamdala, I. (2019). *Model supply chain agroindustri di Indonesia: Studi kasus produk singkong*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Tan, J., Wang, L., Song, X., Zhang, Y., Song, Z., & Duan, M. (2023). Optimization of a tri-drug treatment against lung cancer using orthogonal design in preclinical studies. *PeerJ* 11:e15672 <https://doi.org/10.7717/peerj.15672>
- Taufik, M. (2019). Formulasi cookies berbahan tepung terigu dan tepung tempe dengan penambahan tepung pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 009-016.
- Temizhan, E., Mirtagioglu, H., & Mendes, M. (2022). Which correlation coefficient should be used for investigating relations between quantitative variables. *American Academic Scientific Research Journal for Engineering, Technology, and Sciences*, 85(1), 265-277.
- UNICEF Indonesia. (2023). Briefing notes: Fortification of wheat flour in Indonesia Diakses pada 27 Juni 2025, dari <https://www.unicef.org/indonesia/media/20966/file/Briefing%20notes%20of%20fortification%20of%20wheat%20flour%20-%20eng.pdf>
- Van Kleef, E., Shimizu, M., & Wansink, B. (2013). Just a bite: Considerably smaller snack portions satisfy delayed hunger and craving. *Food Quality and Preference*, 27(1), 96-100.
- Vishnu, S., Kurian, A. C., & Sathyan, A. R. (2024). Brewing the perfect cup: Understanding consumer preferences for attributes of packed tea. *Journal of Tropical Agriculture*, 62(1), 59-64.
- Wijaya, J., Purwanto, M. G. M., Bernard, J. E., Pantjajani, T., & Sukweenadhi, J. (2023). Pengaruh penambahan tepung ampas kedelai terhadap sifat fisikokimia dan sensori kukis kacang rendah gluten tinggi serat dan protein. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2).
- Wulandari, T. M., Damat, D., & Wahyudi, V. A. (2023). Kajian substitusi tepung porang (*Amorphophallus Muelleri*) pada tepung terigu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *soft cookies*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 73-88.

- Yandug, J. S. G., Ponce, F. D., & Ong, A. K. S. (2023). Application of conjoint analysis and 5Ps marketing mix in identifying customer preference of alcohol consumption among youths in the Philippines. *Foods*, 12(7), 1401.
- Yang, X., Saunders, A., & Mohan, M. S. (2024). Effect of temperature on the rheological, textural, and sensory properties of butters from New Zealand market. *Journal of Texture Studies*, 55(4), e12859.
- Zunaidi, R. A., & Dewi, S. (2019). Evaluasi produk sepatu wanita bagi UKM Klastik Footwear menggunakan metode choice based conjoint. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 5(1), 1-12.