UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Karakterisasi Profil Sensoris Martabak Manis Berbasis Premiks-Modified Cassava Flour Menggunakan
Metode Rate-All-That-Apply**
Rupa Putri Sazkia, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). PERBANDINGAN PROFIL SENSORI TEH HIJAU MENGGUNAKAN METODE ANALISIS DESKRIPSI KUANTITATIF DAN CATA (CHECK-ALL-THAT-APPLY). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *30*(2), 161–172. https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.161

Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., & Lince. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan*, *7*(1), 38–45. https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.1.38

Adyatama, A., & Nugraha, W. T. (2020). *Pengaruh Teknik Pemasakan dan Waktu terhadap Karakteristik Fisik Telur Ayam Ras Petelur*. *4*(1), 444–451.

Agustina, A., & Kurniawati, E. (2024). Tepung Premix Cookies Berbahan Dasar Mocaf dan Sagu Dengan Perlakuan Penyangraian Suhu Yang Berbeda. *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN*, *3*(1), 11–18.

Aini, N. N., Putri, R. M., Widiyono, I., Indarjulianto, S., Nurcahyo, W., Airin, C. M., Astirin, O. P., & Rahayu, S. S. (2020). Inovasi Tepung Premiks Pancake Mocaf Instan dan Pancake “Gama Pantelo” di Dusun Gebang, Desa Kemiri, Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, *5*(3), 751–756. https://doi.org/10.30653/002.202053.320

Amalia, I. D. W. (2018). *PENGARUH KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN PATIN (Pangasius pangasius)*.

Amar, Lolowang, T. F., & Waney, N. F. L. (2018). NILAI TAMBAH DARI USAHA PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU MENJADI MARTABAK MARKOBAR KOTA MANADO. *Jurnal Transdisiplin Pertanian (Budidaya Tanaman, Perkebunan, Kehutanan, Peternakan, Perikanan), Sosial Dan Ekonomi*, *14*(2), 35–44.

Anggareta, P. C. (2022). GLUTEN FREE PRODUCT TEPUNG SINGKONG SEBAGAI ALTERNATIF PEMBUATAN DESSERT BOX PANDAN. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, *1*(9), 2299–2317. https://doi.org/https://dx.doi.org/10.22334/paris.v1i9

Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2019). Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 ton/tahun. *JURNAL TEKNIK ITS*, *8*(2), 170–175.

Ares, G., Antúnez, L., Giménez, A., Roigard, C. M., Pineau, B., Hunter, D. C., & Jaeger, S. R. (2014). Further investigations into the reproducibility of check-all-that-apply (CATA) questions for sensory product characterization elicited by consumers. *Food Quality and Preference*, *36*,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Karakterisasi Profil Sensoris Martabak Manis Berbasis Premiks-Modified Cassava Flour Menggunakan
Metode Rate-All-That-Apply**
Rupa Putri Sazkia, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

111–121. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.03.010

Arzani, L. D. P., Nalurita, I., & Putri, D. A. (2026). Karakteristik Sensori Cascara Arabika dan Robusta Asal Nusa Tenggara Barat Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply dan<i> Product Characterization. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, *4*(2), 138–145. https://doi.org/10.30812/jtmp.v4i2.5941

Biantoro, R. (2021). PENGARUH LOKASI DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PRODUK MARTABAK BAPR. *PERFORMA: Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, *6*(1), 40–49.

Brenda, & Kusumaningrum, D. A. (2020). INOVASI KULINER KHAS BANGKA BELITUNG: KULIT MARTABAK MANIS DARI TEPUNG KACANG MERAH. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, *5*(2), 40–49.

Budiarti, I. S. (2023). *Indra Pengecap: Lidah*. PT Bumi Aksara.

Damayanti, S. S., & Wibisono, Y. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pancake Menggunakan Tepung Premiks Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf. *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN*, *3*(1), 1–10.

Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). KARAKTERISTIK TEPUNG PREMIKS BERBAHAN MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) DAN MAIZENA PADA PEMBUATAN COOKIES GREEN TEA. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *7*(3), 25–36.

Edam, M. (2017). APLIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT UNTUK MEMODIFIKASI TEPUNG SINGKONG SECARA FERMENTASI. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, *9*, 1–8.

Febrianty, H., Sirajuddin, & Fanny, L. (2025). Daya Terima, Protein dan B-Karoten Churros dengan Penambahan Ikan Kembung, Ubi Jalar Oranye, Labu Kuning sebagai Makanan Tambahan Pencegahan Stunting. *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, *3*(2), 131–142.

Hakiki, N. N., & Afifah, C. A. N. (2019). Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix. *E-Journal Tata Boga*, *8*(1), 99–109.

Hanifah, U. A., Saputri, Y., Hikmala, R. A., & Fadhlurrohman, I. (2025). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Tepung terhadap Tekstur Bakso. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, *6*(1), 722–731. https://doi.org/10.47687/snppvp.v6i1.1821

Hendrasty, H. K., & Santoso, U. (2024). *ALL ABOUT BAKERY, Semua yang Harus Kamu Tentang Bakery* (Idaratul, Ed.). CV Andi Offset.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Karakterisasi Profil Sensoris Martabak Manis Berbasis Premiks-Modified Cassava Flour Menggunakan
Metode Rate-All-That-Apply**
Rupa Putri Sazkia, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hustiany, R. (2016). *REAKSI MAILLARD PEMBENTUK CITRARASA DAN WARNA PADA PRODUK PANGAN* (1st ed.). Lambung Mangkurat University Press,.

Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). PENGARUH PENGGUNAAN PATI GANYONG, TAPIOKA, DAN MOCAF SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TERHADAP SIFAT FISIK MIE JAGUNG INSTAN. *AGRITECH*, *33*(4), 391–397.

Jayanti, K., Suroso, E., Astuti, S., & Herdiana, N. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Sensori Nugget Ikan Baji-Baji (Grammoplites Scaber). *JURNAL AGROINDUSTR*, *2*(2), 250–263.

Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). KAJIAN PENGGUNAAN TEPUNG TAPIOKA DARI BERBAGAI VARIETAS UBI KAYU (Manihot esculenta Crantz.) DAN JENIS IKAN TERHADAP SIFAT SENSORIS PEMPEK. *Edible*, *6*(1), 59–62.

Komansilan, S. (2015). PENGARUH PENGGUNAAN BEBERAPA JENIS FILLER TERHADAP SIFAT FISIK CHICKEN NUGGET AYAM PETELUR AFKIR. *Jurnal Zootek* , *35*(1), 106–116.

Luki, L., Pitri, V., Haryuni, T. T., Salvi, L. M., Julian, E., & Effendy, D. (2022). KEUNTUNGAN MAKSIMAL DARI PENJUALAN MARTABAK MANIS DENGAN MENGGUNAKAN METODE SIMPLEKS DAN SOFTWARE POM-QM. *JURNAL ILMIAH MANAJEMEN DAN KEWIRAUSAHAAN*, *2*(1), 73–82. http://journal.politeknik-pratama.ac.id/index.php/IMK

Marimin. (2021). *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk* (1st ed.). Grasindo.

Mazcorro, J. F. G., Noratto, G., & Troche, J. M. R.-. (2018). The effect of gluten-free diet on health and the gut microbiota cannot be extrapolated from one population to others. In *Nutrients* (Vol. 10, Number 10, pp. 1–14). MDPI AG. https://doi.org/10.3390/nu10101421

Meyners, M., Jaeger, S. R., & Ares, G. (2016). *On the analysis of Rate-All-That-Apply (RATA) data*.

Munarko, H., Jariyah, & Kurnianto, M. A. (2023). Profiling Atribut Sensori Kukis Nastar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, *6*(2), 55–64.

Nurdin, J. (2018). STRATEGI PEMASARAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI BAHAN SUBTITUSI TEPUNG TERIGU PADA INDUSTRI PANGAN OLAHAN DI MAKASSAR. *Jurnal Ilmiah METANSI "Manajemen Dan Akuntansi"*, *1*(2), 59–65.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Karakterisasi Profil Sensoris Martabak Manis Berbasis Premiks-Modified Cassava Flour Menggunakan
Metode Rate-All-That-Apply**
Rupa Putri Sazkia, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nurwana. (2023). *STUDI PEMBUATAN TEPUNG PREMIX PANCAKE BERBASIS TEPUNG BERAS MERAH (Oriza nivara L.) BERKECAMBAH DAN TEPUNG PISANG (Musa paradisiaca L.)*.

Nurwulan, A., Adawiyah, D. R., & Indrasti, D. (2026). Aktivitas Antioksidan dan Komposisi Asam Lemak Minyak Biji Chia dan Minyak Biji Selasih. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *37*(1), 1–10. https://doi.org/10.6066/jtip.2026.37.1.1

Permana, H. D. (2025). *PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour) TERHADAP ORGANOLEPTIK MARTABAK MANIS*.

Prakoso, B. B., & Bahar, A. (2014). PENGARUH SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) DAN PENAMBAHAN PUREE WORTEL (DAUCUS CAROTA L) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK MARTABAK MANIS. *E-Journal Boga*, *3*(3), 212–221.

Pramesthi, S. D. R., & Pratiwi, A. R. (2019). *PENGARUH PENYIMPANAN TEPUNG KUNING TELUR TERHADAP KEMAMPUAN EMULSIFIER YANG DIAPLIKASIKAN PADA MAYONNAISE*.

Purwadiani, S. G., Munarko, H., Jariyah, Winarti, S., & Wahyusi, K. N. (2022). Sosialisasi Manfaat Biskuit Bebas Gluten Bagi Kesehatan di UD Sofia Cookies. *Jurnal Pengabdian Pelitabangsa*, *3*(2), 29–33. https://jurnal.pelitabangsa.ac.id/index.php/jabmas

Putri, W. D. R., & Zubaidah, E. (2017). *Pati, Modifikasi dan Karakteristiknya*. Universitas Brawijaya Press.

Putriningsih, A. A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2018). PENGARUH KONSENTRASI TAPIOKA PADA BERAS VARIETAS MENTIK (Oryza sativa var. Mentik) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA RICE PAPER. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, *17*(1), 28–35.

Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). POTENSI PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS GULA TERHADAP SIFAT SENSORI DAN FISIKOKIMIA ROTI MANIS: REVIEW. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, *8*(3), 61–68.

Rifkowaty, E. E., Sp, I., Sibuea, B. P., Sariyanti, D., & Sari, S. A. (2021). ANALISIS MUTU MARGARIN DENGAN PERBANDINGAN BAHAN BAKU MINYAK GORENG KELAPA : MINYAK GORENG SAWIT. *LIPIDA : Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, *1*(2), 86–92. https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida

Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. LILY PUBLISHER.

Trisnawati, M. I., & Nisa, F. C. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRAT PROTEIN DAUN KELOR DAN KARAGENAN

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Karakterisasi Profil Sensoris Martabak Manis Berbasis Premiks-Modified Cassava Flour Menggunakan
Metode Rate-All-That-Apply**
Rupa Putri Sazkia, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

TERHADAP KUALITAS MIE KERING TERSUBSTITUSI MOCAF. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *3*(1), 237–247.

Wati, F. R. (2025). Daya Terima Pie Crust Subtitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Dengan Penambahan Jahe (Zingiber Officinale). *Blantika: Multidisciplinary Jornal*, *3*(9), 1216–1225.

Wiyasa, M. S. N. S., Agustini, N. P., & Puryana, I. G. P. S. (2026). Mutu Organoleptik Serta Kandungan Gizi Kue Semprit Berdasarkan Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, *3*(1), 183–192. https://doi.org/10.59837/jpnmb.v3i1.893

Yunieswati, W., Suryaalamsah, I. I., & Kusumaningati, W. (2024). Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Permen Jeli Berbasis Sawo, Kurma dan Jahe sebagai Pangan Fungsional Imunitas Tubuh. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, *8*(1), 23–32. https://doi.org/10.22487/ghidza.v8i1.1001