

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., & Mustikawati, R. (2020). Daya Terima Konsumen terhadap *Onigiri* Beras Merah dengan Berbagai Varian Isian. *Jurnal Agroteknologi Universitas Lampung*, 8 (1), 1-10.
- Apriyantono, A. (2018). Analisis Daya Terima Konsumen. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Apriyanto, Mulono. (2022). Pengetahuan Dasar Bahan Pangan. Mulono Apriyanto.
- Arifin, M., & Wulandari, R. (2021). Pengembangan *Onigiri* Beras Ketan Hitam dengan Isian Abon Ayam dan Serundeng Kelapa. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Universitas Brawijaya*, 7 (2), 141-149.
- ARYANTI, D. P. A. M. (2021). FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI DAYA TERIMA MAKAN SISWA DI SEKOLAH DASAR [POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR].
- Dwi Rahayu. (2016). Perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol bumbu original dan bumbu rica rica. Univ Negeri Jakarta.
- Dwi Suci M. (2021). Skripsi Perbandingan Tepung Ketan Hitam dan Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Iwel (Jajanan Khas Lombok).
- Febriana, D., & Sutrisno, E. (2022). Uji Daya Terima *Onigiri* Substitusi Beras Putih dengan Beras Merah dan Beras Ketan Hitam. *Jurnal Gizi dan Pangan Universitas Diponegoro*, 15 (2), 125-132.
- Ginting, E. (2019). Pengembangan Produk Pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). *Onigiri*, Alternatif Sarapan Sehat dan Praktis.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. New Jersey: Pearson Education.
- Lestari, D., & Rahayu, E. S. (2020). Pengaruh Substitusi Beras Ketan Putih dengan Tepung Sorgum pada Kualitas *Onigiri*. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*, 22 (2), 189-198.
- Nisa, N. (2022). Pengembangan dan Uji Daya Terima *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih dengan Beras Sorgum. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.
- Novia, W. (2014). Skripsi Daya Terima Konsumen terhadap Abon Jerami Nangka dengan Penambahan Bumbu Rendang, Bumbu Ayam Goreng Bandung, dan Bumbu Opor.

- Oktaviani, R., & Yulianti, E. (2021). Analisis Daya Terima Konsumen terhadap *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih dengan Beras Singkong. *Jurnal Ilmiah Agroteknologi Universitas Lampung*, 13 (2), 143-150.
- Qalbi, N. (2021). Nilai Warna dan Karakteristik Organoleptik Bakso Daging Sapi dari Berbagai Merek yang Dijual di Kota Makassar (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Rachmawati, E., Mufidah, L., Stj, R. C. M. A., & Sulistyani, T. (2021). Ilmu Dan Teknologi Boga Dasar. Deepublish.
- Rahmawati, D. (2016). Pengolahan dan Diversifikasi Produk Pangan. Bogor: IPB Press.
- Sari, D. (2021). Analisis Daya Terima Konsumen terhadap *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih dengan Tepung Mocaf. Skripsi, Universitas Padjadjaran.
- Susetyohadi, A., & Adha, M. A. (2021). Pelatihan Pengolahan Produk Empon-empon Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. Seandanan: *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1 (1), 21-27.
- Utami, D. R., Rahmad Rahim, A., Adi Prayitno, S., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry.
- Ziedan, M., & Mubarak, M. (2023). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing) Pendekatan Arrhenius pada Snack Nori Analog Daun Pepaya. Fakultas Teknik Unpas.