

DAFTAR PUSTAKA

- Adini Alvina, D. A. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1.
- Adisa, V. (2024). *Buah Tangan Khas Yogyakarta : Bakpia*. Yogyakarta: Cahaya Harapan.
- Anis Khairunnisa, S. T. (2021). *Good Sensory Practices* dan Bias Panelis. *Repository Universitas Terbuka*, 1 - 21.
- Anisa Kemala Dewi, R. A. (2015). Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (*Spray Dryer*) Terhadap Kadar Air Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*). *Jurnal FT UMJ*, 1-5.
- Arbaiyah. (2011). Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Lada Hitam (*Piper Nigrum Linn*). Pekan baru: repository UIN Suska.
- Arbi A. S, .. n. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Repository Universitas Terbuka*, 1 - 42.
- Aryanta IWR. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *E-Journal Universitas Hindu Indonesia*, 1.
- Arziyah., D. L. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 105 - 109.
- Atmaja, A. K. (2009). Aplikasi Asap Cair Redestilasi Pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus Affinis*) Ditinjau dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen. Surakarta: Library UNS.
- Edhi Turmudi, N. H. (2020). Pertumbuhan Dan Hasil Empat Varietas Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Pada Sistem Tumpangsari dengan Berbagai Jarak Tanam Jagung. *Jurnal ilmu - Ilmu Pertanian Indonesia*, 99-105.
- Eriyanto, D. (2018). Bakpia Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Yogyakarta dalam Penyutradaraan Film Dokumenter “Bakpia” dengan Gaya Ekspositori. *Institutional Repository*, 2-24.
- Etty Zuliawati Zed, P. S. (2024). Pengaruh Strategi Diferensiasi Produk Terhadap Kinerja Manajerial: Studi Kasus Umkm Lokal “Nasi Liwet Ayam Sambel Matah” . *Communnity Development Journal*, 3775 - 3781.
- Fitri Mah Bengi, A. S. (2019). Perbandingan Arus dan Tegangan Larutan Elektrolit Berbagai Jenis Garam. *Gravitasi*, 32-35.
- Gardjito, M. (2017). *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Hardiprasetya, D. B. (2015). Penggunaan *Lactobacillus Sp.* Sebagai Biopreservatif Pada Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Yogyakarta: Repository Universitas Atma Jaya.
- Hartono, V. A. (2023). Implementasi *Generave Method* pada Pengembangan Desain Kemasan Bakpia Khas Yogyakarta. *serenade*, 1.

- Inun Milaniyah, R. D. (2022). Pengaruh Penambahan Susu Kapur Terhadap Nilai Turbidity Nira Tebu dalam Pembuatan Gula Pasir. *Distilat*, 402 - 409.
- Ismanto, H. (2022). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Agrosainta*, 53-58.
- Jawiana Saokani Sofyan Siti Atika Alwi, H. (2025). Analisis Nutrisi Samosa Ikan Tongkol Komo (*Euthynnus affinis*) Berfortifikasi. *Fisheries Journal*, 88 - 101.
- Junita. (2020). *Homemade Snacks & Desserts ala Xander's Kitchen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kelik Kurniawan, V. N. (2011). Pengaruh Campuran Lemak Sapi dan Margarin Serta Jenis Pelarut dalam Proses Ekstraksi Minyak Melati Menggunakan Sistem Enfleurasi. malang: academia education.
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cookies Santang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 69-79.
- Lionica Lintang Puspitasari¹, K. K. (2023). Pembuatan Produk Samosa Ikan Tuna dalam Usaha Mengatasi Masalah Malnutrisi Gen Z Di Indonesia. *Journal UNY*, 1.
- Listina Listina, S. P. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kentang Yang Digoreng dengan Beberapa Jenis Minyak Nabati. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15 - 21.
- Martiana Novioy Rae Rato, R. P. (2024). Bakpia: Perjalanan Akulturasi Cina-Indonesia dalam Makanan Khas Yogyakarta. *Multikultura*, 366-385.
- Meilgaard. G.V. Carr, M. C. (2016). *Sensory Evaluation Technique*. Florida: CRC Press.
- Nahak, B. (2021). Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) dalam Tumpangsari dengan Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Pertanian Konservasi Lahan Kering*, 72-77.
- Nilawati, N. K. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering. *Bosaparis*, 1.
- Noni Pratiwi, Z. M. (2022). Sosialisasi Pembuatan Makanan Ringan Berbahan Dasar Kulit Lumpia Di Smp Negeri 2 Sumberjo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1500-1505.
- Rahmawati, .. D. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis. *Jurnal mutu pangan*, 80-87.
- Ramli Muasmara, N. A. (2020). Akulturasi Islam Dan Budaya Nusantara. *Journal of Education and Teaching*, 24-37.
- Sahrul Sitorus, I. B. (2022). Pembuatan Margarin dari Lemak Cokelat yang Disubstitusi dengan Minyak Sawit Merah. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 113 - 123.

- Salwa Sausan Firdaus, A. C. (2024). Analisis Karakteristik Organoleptik Bakpia Kukus Substitusi Tepung Pisang Kepok dan Isian Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 7758 - 7766.
- Sari, G. P. (2017). Pengaruh Penambahan Bumbu Rica-Rica Terhadap Daya Terima Kue Sipping Gurih Beras Ketan Putih (*Oryza Sativa Glutinous*). Jakarta: Repository UNJ.
- Sari, N. (2022). Analisis Usaha Bakpia Abon Sapi Di Kecamatan Jambesari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso. *Sipora*, 1.
- Simatupang, R. (2019). Pengaruh Penyuluhan Terhadap Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Goreng Lebih dari 2 Kali Pemakaian Di Desa Kebun Pisang Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Simantek*, 1.
- Sri Wijanarti, I. S. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pertanian Cemara*, 1-5.
- Suta, D. M. (2024). Prosedur Pembuatan Pizza Sambal Matah Oleh Commis Pada Desa Restaurant Di Ubud Raya Resort. Bali: Repository PNB.
- Syirril Ihromi, M. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Agrotek Ummat*, 1.
- Thomas Indarto Putut Suseno, M. M. (2012). Pengaruh Jenis dan Jumlah Lemak Yang Ditambahkan Terhadap Sifat Mentega Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 52-58.
- Timo, F. (2021). Pengaruh Variasi Menu dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Tamu di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 8-16.
- Widagdo, A. K. (2019). Teknologi Pengolahan Samosa Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 123 - 128.
- Yuliansyah, e. a. (2021). Pemasaran produk Olahan Tahu/Tempe dan Perhitungan Harga Pokok Penjualan pada UMKM. *Progresif*, 1 - 6.