

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, I., Pamularsih, T. R., & Sanjiwani, I. (2023). *Pembuatan pizza chicken teriyaki oleh commis chef di Hiu Restaurant pada Jimbaran Bay Beach Resort and Spa* [Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali].
- Agustina, D. (2018). *Analisis faktor-faktor yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen pada produk Tupperware PT Cahaya Putri Selatan* [Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya].
- Apriyani, D. F., Purwani, E., & Mustikaningrum, S. G. F. (2013). *Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung pati garut (*Maranta arundinacea* L.) terhadap daya kembang dan daya terima donat* [Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta].
- Bektiningrum, A. (2020). *Kajian daya terima dan cita rasa menu diet untuk pasien rawat inap diabetes melitus di bangsal kelas III Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping* [Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta].
- Domil, I., Tangio, Z. N., Arbie, F. Y., Anasiru, M. A., Labatjo, R., & Hadi, N. S. (2021). Pola asuh pengetahuan pemberian makan dengan status gizi balita. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(Khusus).
- Hoseney, R. C. (1994). *Principles of cereal science and technology*. American Association of Cereal Chemists.
- 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.
- Kurniawati, & Agustina. (2024). *Pengaruh rasio premiks uwi ungu (*Dioscorea alata*) dan mocaf terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik brownies crispy* [Doctoral dissertation, Universitas Jambi].
- Makmur, T., & Wardhana, M. Y. (2022). Daya terima konsumen terhadap produk olahan minuman serbuk dari limbah biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics*

- Journal*), 5(1), 89–96.
- Melaniya, S. I. (2021). *Efektivitas penggunaan bawang putih (Allium sativum L.) dan garam sebagai pengganti formalin dalam pengawetan tahu pada suhu ruang* [Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta].
- Melda, I., Hartati, Y., & Siregar, A. (2023). Tingkat kepuasan terhadap cita rasa dan penampilan makanan pada penyelenggaraan makanan di asrama. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Aksesajian Pangan dan Gizi)*, 2(3), 70–76.
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2004). *Membuat aneka roti*. Penebar Swadaya.
- Muhlishoh, A., Setyaningsih, A., & Ismawanti, Z. (2021). Kandungan gizi dan organoleptik biskuit dengan substitusi tepung sukun dan stevia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 136–145.
- Novitasari, R. (2019). Pembuatan pizza sebagai usaha pengembangan skill kuliner bagi ibu-ibu pkk, khususnya di nagari aia gadang. *Jurnal Teknologi Pertanian*,
- Nuha, N. F., Solichah, K. M. A., & Putriana, D. (2026). Hubungan daya terima makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul. *Bunda Edu-Midwifery Journal*, 9(1), 1128–1139.
- Prabasari, O. S. (2018). *The effect of addition mocaf flour and guava powder (Psidium guajava L.) on the physical and chemical characteristics of sweet bread* [Doctoral dissertation, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang].
- Ruelly, Marsin, M., Joko, S., & Idi, S. (2016). *Kajian daya terima berdasarkan sisa makanan dan menu makanan di Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta* [Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta].
- Safira, A. (2024). Analisis karakteristik seduhan teh herbal kombinasi daun mint (*Mentha piperita* L.) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan lama pengeringan yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi (SANTEK)*, 1(1).
- Sari, D. A., Rahmawati, R., & Saputra, D. (2025). Jenis-jenis panelis dalam uji organoleptik: Pengaruh substitusi mokaf, maizena, dan guar gum terhadap organoleptik boba. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 7(2), 77–84.

- Setyaningrum, Y. I., Wardan, M. E., & Nirbaya, A. (2024). Evaluasi formulasi brownies garut dan pisang kepek sebagai makanan alternatif anak autisme. *Jurnal Nutrisia*, 26(2), 61–75.
- Stazio, M. (2021). Verace Glocal Pizza. Localized globalism and globalized localism in the Neapolitan artisan pizza. *Food, Culture & Society*, 24(3), 406-430.
- Sudargo, T., Aristasari, T., Prameswari, A. A., Ratri, F. A., & Putri, S. R. (2021). *Asuhan gizi pada lanjut usia*. UGM Press.
- Sudargo, & Halid, M. (2018). *Hubungan status sosial ekonomi dengan tingkat konsumsi fast food pada remaja*.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa makanan pasien rawat inap: Analisis kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51–61.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan: Sebuah tinjauan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- United States Department of Agriculture. (2020). *Konsumsi pizza di dunia*. UGM Press.