

DAFTAR PUSTAKA

- Akinmoladun, O. F., et al. (2016). "Kandungan Gizi dan Manfaat Kesehatan dari Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.)". *Journal of Food Science & Technology*, 53(1), 250-256
- Apriyantono, A. (2006). *Pengantar Ilmu Gizi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Hortikultura 2023*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Diakses dari <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/06/10/790c957ba8892f9771aeefb7/statistik-hortikultura-2023.html>
- Beckett, S. T. (2008). *The Science of Chocolate* (2nd ed.). Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry* (4th ed.). Berlin: Springer.
- Buckman, H. O. (2003). *The Science of Baking and Pastry*. New York: Wiley & Sons.
- Campbell, G. M. (2016). *Bakery products: Science and technology* (2nd ed.). Chichester, UK: Wiley-Blackwell. <https://doi.org/10.1002/9781118921835>
- Cardello, A. V. (1995). Food quality: Relativity, context and consumer expectations. *Food Quality and Preference*, 6(3), 163–170. [https://doi.org/10.1016/0950-3293\(94\)00039-X](https://doi.org/10.1016/0950-3293(94)00039-X)
- Cosme, F., et al. (2025). *Innovative Approaches in Sensory Food Science*. *Applied Sciences*, 15(8), 4538. <https://doi.org/10.3390/app15084538> (referensi pendekatan kuantitatif sensorik modern)
- Damodaran, S. (2008). *Amino Acids, Peptides, and Proteins*. In S. Damodaran, K. L. Parkin, & O. R. Fennema (Eds.), *Fennema's Food Chemistry* (4th ed., pp. 321–422). CRC Press.
- Giusti, M. M., & Wrolstad, R. E. (2003). Acylated anthocyanins from edible sources and their applications in food systems. *Biochemical Engineering Journal*, 14(3), 217–225. [https://doi.org/10.1016/S1369-703X\(02\)00221-8](https://doi.org/10.1016/S1369-703X(02)00221-8)
- Haryanto, T. (2021). "Inovasi Pengolahan Ubi Ungu dalam Industri Kuliner Modern". *Jurnal Inovasi Pangan*, 4(2), 45-56
- Herawati, H., & Yuliana, N. D. (2021). Pengaruh tekstur dan rasa terhadap penerimaan konsumen pada produk pangan olahan lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 145–154.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.

- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). New York: Springer. <https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-5>
- Liu, H., Qiu, N., Ding, H., & Yao, R. (2014). Health Benefits of Longan Fruit: Antioxidant and Neuroprotective Properties. *Journal of Functional Foods*, 6, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2013.12.015>
- Minifie, B. W. (1989). *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology* (3rd ed.). New York: Van Nostrand Reinhold.
- Moskowitz, H. R., Beckley, J. H., & Resurreccion, A. V. A. (2012). *Sensory and consumer research in food product design and development* (2nd ed.). Wiley-Blackwell.
- Nugroho, E. & Maulana, R. (2019). "Strategi Pemasaran Makanan Sehat di Kota Surabaya". *Jurnal Pemasaran dan Bisnis*, 11(4), 223-234
- Rahmawati, N., & Prasetyo, A. (2021). Analisis kepuasan konsumen dan pengaruhnya terhadap loyalitas melalui rekomendasi produk. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 15(2), 112–123.
- Santoso, B., & Lestari, D. (2020). Pengaruh tekstur dan cita rasa terhadap preferensi konsumen pada produk olahan pangan tradisional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 45–53.
- Setyaningsih, D., & Apriyantono, A. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Spence, C. (2020). The multisensory science of flavor: From psychophysics to gastrophysics. *Appetite*, 150, 104647.
- Sudarmadji, S. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Wati, N. D. P. (2018). Proses produksi pie ubi ungu.
- Wibowo, A. & Ningsih, R. (2020). "Pengaruh Penggunaan Bahan Lokal terhadap Preferensi Konsumen di Kota-Kota Besar Indonesia". *Jurnal Ekonomi Pangan*, 8(1), 78-89
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wongso, W. (2020). *Rasa dan Cerita di Balik Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yeniar Alifa I, I Made Alit Gunawan, & Supriyati. (2018). *Persepsi Pola Makan Sehat pada Masyarakat Usia Produktif di Kota Yogyakarta*. Tesis Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Gadjah Mada. Diakses dari [repository UGM](#)

Zampollo, F., Kniffin, K. M., & Wansink, B. (2020). Food texture influences appetite and consumption: A review of experimental evidence. *Appetite*, 150, 104637.