

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., & Ariani, W. (2023). Substitusi tepung ketan hitam sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan diet cookies. *Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam*.
- Arista, I., Rustilawati, S., Pangestu, M. H., Rukasah, W., Lestari, D., & Husyairi, K. A. (2023). Analisis keinginan dan kepuasan konsumen terhadap produk inovasi mochi crackers dengan menggunakan pendekatan CSI dan IPA. *Jurnal Rimba: Riset Ilmu Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, 3(1), 1–10. <https://doi.org/10.61132/rimba.v3i1.1404>.
- Asparin, A., & Sudiyarto, S. (2021). Perspektif preferensi konsumen remaja terhadap jajanan tradisional khas Gresik. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 6(4), 114-122. <https://doi.org/10.37149/jia.v6i4.19742>.
- Fauziah, R. N., & Fitriani, N. (2020). Makanan fungsional tape ketan hitam: Efektif menurunkan kolesterol LDL (Cet. 1). Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Hadiyati, H., Fatkhurahman, F., & Arizal, N. (2024). Peningkatan daya saing produk jajanan pasar melalui inovasi pada KUB Graha Permai di Kelurahan Tuah Karya Kota Pekanbaru. Universitas Lancang Kuning.
- Olivas, E. H., Padilha, M. P. da S., & Comunian, T. A. (2024). The future of hybrid foods: *Trends, technology and strategy for sustainable and novel food development. International Journal of Food Science and Technology*, 59(11), 8615–8617. <https://doi.org/10.1111/ijfs.17443>.
- Patel, A., Sharma, G., & Gupta, S. (2012). Role of food texture in determining consumer satisfaction and loyalty towards dairy desserts. *International Journal of Food Sciences*, 5(2), 43-55.
- Rahmayani, A., Nugroho, M., & Susanto, H. (2021). Persepsi harga dan kualitas produk UMKM kuliner. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Sosial*, 10(3), 215–225.
- Raule, J. H., Nurhayati, N., Pratiwi, K. A., & Sinaga, R. (2024). *Manajemen Pemasaran*. PT Media Penerbit Indonesia.

- Sepena, Y., Rais, M., & Sukainah, A. (2022). Pengaruh penambahan tepung ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa* L) pada pembuatan salty crackers. Universitas Negeri Makassar.
- Solomon, M. R. (2020). *Consumer Behavior: Buying, Having, and Being* (13th ed.). Pearson
- Spence, C. (2019). Contemporary fusion food: How are they to be defined, and when do they succeed/fail?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 100102.
- Toiba, H. N., Maulana Rahman, M. S. H., Hartono, R., Asmara, R., & Retnoningsih, D. (2023). Consumers' preference and future consideration toward organic instant noodles: Evidence from Indonesia. *AGRIS on-line Papers in Economics and Informatics*, 15(1), 127-137. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.334668>.
- Trott, P. (2021). *Innovation management and new product development* (7th ed.). Pearson Education.
- Widayanti, T., Safitri, L., & Pranata, A. (2021). Strategi pemasaran makanan berbasis tren pada konsumen muda. *Jurnal Riset Ekonomi dan Bisnis*, 13(2), 143-154.
- Wulandari, Larastining R. (2023, September 7). *Hello sehat: Manfaat ketan hitam untuk Kesehatan*. Diakses dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ketan-hitam>.