

DAFTAR PUSTAKA

- Alviani, N. A., Wahyuni, I., Jannah, M., & Oktarisya, T. (2023). Perbandingan penggunaan bakteri asam laktat dan ragi instan pada proses fermentasi roti. *Jurnal Masoem University*.
<https://jurnal.masoemuniversitas.ac.id/index.php/agribisnistechnologi/article/view/751>
- Arafia, D. (2025). Pengujian satu arah dan dua arah. *Scribd*.
<https://www.scribd.com/doc/146837967/Pengujian-Satu-Arah-Dan-Dua-Arah>
- Bareca. (2025). Buat roti dengan sourdough dan ragi instant, apa bedanya?. *Bareca Media*. <https://barecamedia.com/resep-dan-tips/detail/buat-roti-dengan-sourdough-dan-ragi-instant-apa-bedanya>
- De Bakker. (2022). 5 manfaat kesehatan luar biasa dari roti sourdough. *De Bakker Trenton-food*. <https://debakker.trenton-food.com/5-manfaat-kesehatan-luar-biasa-dari-roti-sourdough/>
- Dwiastuti, R., Shinta, A., & Isaskar, R. (2012). Ilmu perilaku konsumen. *Malang: UB Press*.
- Fadiati, A. (2021). Daya terima konsumen pada roti soft roll (studi tentang pengaruh penggunaan ragi alami sourdough berbasis umbi-umbian). *Teknobuga*.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/teknobuga/article/view/26299>
- Halidi, R. (2021). Penjualan roti indonesia jadi yang tertinggi di asia tenggara, capai rp2.6 triliun!. *Suara.com*.
<https://www.suara.com/lifestyle/2021/12/03/172612/penjualan-roti-indonesia-jadi-yang-tertinggi-di-asia-tenggara-capai-rp26-triliun>
- Hendradewi, S. & Ningrum, L. (2019). Uji hedonik dan organoleptik pada makanan selingan red bean kaya bagi anak-anak usia dini. [Bachelor thesis, IP Trisakti]. IP Trisakti Repository. <https://repository.iptrisakti.ac.id/150/>
- Kotler & Keller (2016). Foundations of marketing consumer behaviour. *Studocu*.
<https://www.studocu.com/en-gb/document/glasgow-caledonian-university/foundations-of-marketing/consumer-behaviour/17712242>

- Latifatunnisa, H. (2025). Pengertian data kualitatif, fungsi penting, jenis, dan contohnya. *Revoupedia*. <https://www.revou.co/panduan-teknis/data-kualitatif-adalah>
- Lawless, H. & Heymann, H. (2010). Deskripsi metode hedonic dan preference tests. *Scientific Research*. <https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=1860764>
- Mawardi, R. A. (2022). Apa itu hipotesis? ini pengertian, ciri-ciri, jenis, dan cara menyusunnya. *Detik Edu*. <https://www.google.com/amp/s/www.detik.com/edu/detikpedia/d-6126552/apa-itu-hipotesis-ini-pengertian-ciri-ciri-jenis-dan-cara-menyusunnya/amp>
- Melisa, A. (2021). Roti sudah ada sejak dahulu? ini dia sejarahnya. *Baking World*. <https://media.bakingworld.id/artikel/roti-sudah-ada-sejak-dahulu-ini-dia-sejarahnya-1>
- Nicholson, W. (1989) *Microeconomics theory: basic principles and extensions*. (teori ekonomi mikro i, alih bahasa: deliarnov). *CV. Rajawali. Jakarta*.
- Nurchaliza, R. (2024). Teknik pengambilan sampel: peneliti harus mengetahui ini!. *Telkom University*. <https://bit.telkomuniversity.ac.id/teknik-pengambilan-sampel/>
- Pahlephi, R. D. (2022). Data primer: pengertian, fungsi, contoh, dan cara mendapatkannya. *Detik Bali*. <https://www.google.com/amp/s/www.detik.com/bali/berita/d-6422332/data-primer-pengertian-fungsi-contoh-dan-cara-mendapatkannya/amp>
- Pindyck, R. S. dan Rubinfeld, D. L. (2012). *Microeconomics*. (mikroekonomi, alih bahasa: devri barnadi putera). edisi kedelapan. *Penerbit Erlangga. Jakarta*.
- Prambanan Kencana (2025). Perbedaan ragi komersial dan ragi alami dalam pembuatan roti: mana yang lebih baik?. *Prambanan Kencana*. <https://www.prb.co.id/id/news-detail/the-difference-between-commercial-and-natural-yeast-in-bread-making-which-is-better>
- Putri, M. S. A. (2020). 7 hal penting yang perlu kamu ketahui tentang ragi alami (sourdough starter). *Kompasiana*.

<https://www.google.com/amp/s/www.kompasiana.com/amp/michelle19192/5fadf7e9d541df1e4f57b482/7-hal-penting-yang-perlu-kamu-ketahui-tentang-ragi-alami-sourdough-starter>

Saf-instant (2025). Mengenal berbagai jenis ragi roti. *Saf-Instant*. <https://saf-instant.co.id/id/mengenal-berbagai-jenis-ragi-roti/>

Suyanto, A. (2020). Uji organoleptik. *Tekpan Unimus*. <https://tekpan.unimus.ac.id/2020/09/uji-organoleptik/>

Team, C. S. (2023). Data sekunder adalah? pengertian dan contohnya. *Coding Studio*. <https://codingstudio.id/blog/data-sekunder-adalah-pengertian-dan-contohnya/>

Tschupp, S. (2023). Why sourdough bread starter is better for you than active dry yeast!. *Painting Arts n Crafts*. <https://www.paintingartsn Crafts.com/post/why-sourdough-bread-starter-is-better-for-you-than-active-dry-yeast>

Universitas Ciputra (2025). Membahas pentingnya analisis sensori makanan dalam industri kuliner. *Ciputra*. <https://www.ciputra.ac.id/membahas-pentingnya-analisis-sensori-makanan-dalam-industri-kuliner/>