

DAFTAR PUSTAKA

- Adams J, Williams A, Lancaster B, Foley M. 2007. Advantages and Uses of Check-All-That-Apply Responses Compared to Traditional Scaling of Attributes for Salty Snacks. 7th Pangborn Sensory Science Symposium, Minneapolis. Dalam Dede Robiatul Adawiyah, Kariska Iswari Yasa 2017. Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis Komersial Menggunakan Metode Check-All-That-Apply (CATA). 4(1): 23-29
- Ares G, Barreiro C, Deliza R, Gimenez A, Gambaro A. 2010. Application of a check-all-that-apply question to the development of chocolate milk desserts. *J Sen Stu* 25: 67-86. DOI: 10.1111/j.1745-459X.2010.00290.x. Dalam Dede Robiatul Adawiyah, Kariska Iswari Yasa 2017. Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis Komersial Menggunakan Metode Check-All-That-Apply (CATA). 4(1): 23-29
- Badan pusat statistik. 2015. Luas Panen, Produktivitas dan Produksi tahun 2013. <http://www.bps.go.id> . Diakses pada tanggal 21 april 2023.
- Badan pusat statistik. 2015. Desa/Kelurahan Menurut Keberadaan Jenis Industri Kecil dan Mikro. <http://www.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 21 april 2023.
- Badan pusat statistik. 2015. Jumlah Industri Mikro dan Kecil Menurut Provinsi 2013-2015. <http://www.bps.go.id> . Diakses pada tanggal 21 april 2023.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Tabel Luas Panen Produktifitas Produksi Tanaman Ubi Jalar Seluruh Provinsi. <http://www.bps.go.id> . Diakses pada tanggal 21 april 2023.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Tabel Produksi Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Timur (Ton), 2007-2017. <http://www.bps.go.id> . Diakses pada tanggal 21 april 2023.
- Belusso AC, Nogueira BA, Breda LS, Mitterer-Dalto ML. 2016. Check-all-that-apply (CATA) as an instrument for development of fish products. *Food Sci Technol (Campinas)* 36: 275-281. DOI: 10.1590/1678-457X.0026. Dalam Dede Robiatul Adawiyah, Malik Abdul Azis, Amalia Shabrina

- Ramadhani, dan Piyaporn Chueamchaitrakun. 2019 Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif Dan Cata (Check-All-That-Apply). 30(2): 161-172
- Dede Robiatul Adawiyah, Kariska Iswari Yasa. 2017. Profile Sensory Evaluation of Commercial Table-Top Sweeteners Using Check-All-That-Apply (CATA). Jurnal Mutu Pangan Vol. 4(1): 23-29, 2017 ISSN 2355-5017
- Dwi Rahmawati, Nuri Andarwulan, Hanifah N. Lioe. 2015. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). Jurnal Mutu Pangan, Vol. 2(2): 80-87, 2015
- Dooley L, Lee YS, Meullenet JF. 2010. The application of check-all-that-apply (CATA) consumer *Profiling* to preference mapping of vanilla ice cream and its comparison to classical external preference mapping. Food Quality Preference 21: 395-401. DOI: 10.1016/j. foodqual.2009.10.002. Dalam Dede Robiatul Adawiyah, Kariska Iswari Yasa 2017. Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis Komersial Menggunakan Metode Check-All-That-Apply (CATA). 4(1): 23-29
- Fadhil et Hadari Nawawi. 2001. Manajemen Sumber Daya Manusia. Bumi Aksara. Jakarta. Husein Umar. Dalam Jumrah. 2018. Analisis Mutu Selai Cabai (*Capsicum Annum L.*) Dengan Penambahan Agar Dan Ekstrak Lemon (*Citrus Lemon*)
- Imaniati, A. dan Putro, B.E. (2019). Analisis Komponen Utama Faktor-Faktor Pendahulu (Antecedents) Berbagi Pengetahuan Pada Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) di Indonesia. Jurnal Teknologi, Vol. 11, No. 1, pp. 67-78.
- Isnaini Rahmadi, Syahrizal Nasution, Dea Tio Mareta. 2021. Nilai Mutu Keripik Buah Hasil Penggorengan Vakum. Jurnal Standardisasi Volume 23 Nomor 3, November 2021: Hal 303 - 312
- Kairun DY, Hakim IA. 2021. Pengembangan instrumen adiksi media sosial instagram remaja. Hermeneutika: Jurnal Hermeneutika. 7(1):1-9.
- Meyer, B.N., Ferrigni, N.R., Putman J.E., Jacobsen, L.B. Nicols, D.E and Mclaughlin, J. L., 1982. Brine Shrimp : A Convenient general Bioassay For Active Plant Constituents. Plant Medica Dalam ST. Hardiyanti M. 2018. Analisis

- Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Alternatif. Perbaikan Gizi Masyarakat
- Mimi Nurminah, Nurmia Novianti. 2021. Sensory Profile Of Sanjai Balado Chips In West Sumatra. E3S Web Of Conferences 332, 01013 (2021).
- Mohamad Awaludin, Nuri Andarwulan, Nur wulandari. 2022. Pengembangan Produk Keripik Kelapa Skala Industri Kecil. Jurnal Mutu Pangan Vol. 9 (2): 103-110, 2022.
- Meri Prasetyawati, Leola Dewiyani, Umi Marfuah, Casban, Sholahudin Latif. 2021. Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Bumbu Tabur Balado Pada Proses Mixing Menggunakan Metode PDCA Studi Kasus Di PT. ABCD. Jurnal Manajemen & Teknik Industri – Produksi Volume XXI, No.2, Maret 2021, Halaman 149 – 156
- Nasution Yus Azlaini. 2021. Abon Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) sebagai Sumber Protein Bumbu Balado. Jurnal Proteksi Kesehatan Vol.10, No.2, November 2021, pp. 96-100 ISSN 2580-0191 (Online), ISSN 2338 – 5634 (Print)
- Stone, H dan Joel, L. 2004. Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA. Dalam Dede Robiatul Adawiyah, Malik Abdul Azis, Amalia Shabrina Ramadhani, dan Piyaporn Chueamchaitrakun. 2019 Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif Dan Cata (Check-All-That-Apply). 30(2): 161-172
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Tjiptono, F. 2005. Pemasaran Jasa. Bayumedia Publishing. Malang. dalam ST. Hardiyanti M. 2018. Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Alternatif. Perbaikan Gizi Masyarakat
- Sherly Faraniva H. 2018. Penentuan Atribut Mutu Kerenyahan Keripik Tempe Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Universitas Brawijaya.
- Sri Mulyati, Nuraeni. 2016. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Keripik Talas Beneng. Jurnal Agribisnis Vol 9, No 1 (2016)

Wegi Eko Febrianto, Fajar Restuhadi, Evy Rossi. 2017. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen Pada Produk Keripik Tempe Original Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. Jom Faperta Vol 4 No 2 Oktober 2017.

