

7. DAFTAR PUSTAKA

- Afrinda, S., & Myori, D. E. (2020). Rancang bangun alat vakum kemasan berbasis mikrokontroler ATmega328P. *JTEV (Jurnal Teknik Elektro dan Vokasional)*, 6(1), 49-56. <https://doi.org/10.24036/jtev.v6i1.107528>
- Afriza, E. F., Nurdianti, R. R. S., Sartika, S. H., & Nirbita, B. N. (2022). Peningkatan keterampilan pengolahan frozen food dalam rangka menumbuhkan perekonomian dan mewujudkan ketahanan pangan. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 159-164. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v2i1.835>
- Ahmadi, K., Afrila, A., & Adhi, W. I. (2007). Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2), 139-144. <https://doi.org/10.33366/bs.v7i2.190>
- Akesowan, A. (2007). Effect Of A Konjac Flour/Soy Protein Isolate Mixture On Reduced-Fat, Added Water Chiffon Cakes. *AU Journal of Technology*, 11(1), 23-27. <https://www.thaiscience.info/Journals/Article/AUJT/10290661.pdf>
- Alfi, R. M., Sugiharto, A., Haryanti, M., & Yulianti, B. (2021). Perancangan Sistem Packing Beras Otomatis Menggunakan Arduino Uno. *Jurnal Teknik Industri*, 9(2). <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/viewFile/643/614>
- Amaliyah, H. R., Maharani, N., Wicaksono, D. A., Wilujeng, N. S. R., & Laksanawati, T. A. (2023). Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(8), 967-979. <https://doi.org/10.56338/jks.v6i8.3707>
- An, N. T., Thien, D. T., & Dong, N. T. (2011). Isolation and characteristics of polysaccharide from *Amorphophallus corrugatus* in Vietnam. *Carbohydrate Polymers*, 84(1), 64-68. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2010.10.074>
- Anggraini, P. N., Susanti, S., & Bintoro, V. P. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Itik Dengan Tepung Porang Sebagai Pengenyal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 155-160. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/viewFile/23533/21760>
- Ardiansyah, D., Astuti, S., & Susilawati, N. (2021). Evaluasi Sifat Kimia Dan Sensori Permen Jelly Jamur Tiram Putih Pada Berbagai Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 43-53. <http://repository.lppm.unila.ac.id/33771/1/JURNAL%20AGROINDUSTRI%20UNIB-PERMEN%20JELLY.pdf>

- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v8i1.839>
- Bisjoe, A. R. H. (2018). Menjaring data dan informasi penelitian melalui FGD (Focus Group Discussion): belajar dari praktik lapang. *Buletin Eboni*, 15(1), 17-27. <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/view/5117/4542>
- Bostami, A. B. M. R., Mun, H., & Yang, C. (2017). Breast and Thigh Meat Chemical Composition And Fatty Acid Profile In Broilers Fed Diet With Dietary Fat Sources. *J. Food Process. Technol*, 8(5), 1000672. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20173306976>
- Cahyani, W. K. D., Nirmalawaty, A., Mahayani, A. A. P. S., & Wulandari, A. (2022). Pelatihan Olahan, Desain Kemasan, Wirausaha Donut Kentang Di Smk Unitomo Surabaya. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 3667-3674. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i1.2261>
- Chakim, L., Dwiloka, B., & Kusrahayu, K. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97-104. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/viewFile/2073/2092>
- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J., & Chan, K. (2010). Traditional Uses and Potential Health Benefits of *Amorphophallus konjac* K. Koch ex NE Br. *Journal of ethnopharmacology*, 128(2), 268-278. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2010.01.021>
- Diannissa, R., & Pratomo, L. A. (2022). Antecedent Dari Behavioral Intention Pada Restoran Makanan Sehat. *Jurnal Ekonomi Trisakti*, 2(2), 2091-2106. <https://www.e-journal.trisakti.ac.id/index.php/jet/article/view/15369/9034>
- Eletra, Y., Susilawati, S., & Astuti, S. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly Susu Kambing. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(2), 185-195. <http://repository.lppm.unila.ac.id/3805/1/Permen%20Jelly%20Susu%20Kambing.pdf>
- Elisabeth, D. A. A. (2017). Pengaruh pengemasan dan pelabelan pada penerimaan mi kering berbahan baku tepung komposit ubijalar dan keladi. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 18(2), 111-119. <https://doi.org/10.33830/jmst.v18i2.136.2017>
- Fauziah, H. M., Susilowati, M. H. D., Guswandi, G., & Anggrahita, H. (2022). Pemaknaan Tempat Bagi Konsumen Pada Restoran di Jalan Cipete Raya, Jakarta Selatan. *Majalah Geografi Indonesia*, 37(1). <https://doi.org/10.22146/mgi.73243>

- Gómez-Guillén, M. C., Giménez, B., López-Caballero, M. A., & Montero, M. P. (2011). Functional and Bioactive Properties Of Collagen and Gelatin From Alternative Sources: A review. *Food hydrocolloids*, 25(8), 1813-1827. <https://core.ac.uk/download/pdf/36088055.pdf>
- Guna, F. D., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88-92. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/26740>
- Hamdan, A., Suswanto, H., Sujit, S., Taufani, A. R., Syah, A. I., & Pratama, R. D. (2023). Pemanfaatan Teknologi Vacum Sealer Sebagai Peningkatan Kualitas Packing Produk Frozen Food Pada Komunitas UMKM Shingkara. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 6(1), 61-65. <https://iocscience.org/ejournal/index.php/abdimas/article/view/4058/2919>
- Handani, Y., Sutedja, A. M., & Trisnawati, C. Y. (2016). Pengaruh konsentrasi gelatin dan gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik Panna Cotta. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 15(2), 72-78. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/viewFile/1536/1425>
- Harini, C., & Yulianeu, Y. (2018). Strategi penetrasi pasar UMKM Kota Semarang menghadapi era pasar global MEA. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 21(2), 361-381. <https://ejournal.uksw.edu/jeb/article/view/1967>
- Harris, H., & Fadli, M. (2014). Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rasbora Sp*) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 53-62. <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1391281&val=1249>
- Haryani, K., Suharto, S., Suryanto, S., Sarana, S., & Santosa, T. B. (2016, October). Pemutihan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) Menggunakan Natrium Metabisulfit Dan Vitamin C. In *Prosiding Sentrinov (Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif)*, 2(1), 234-240. <http://proceeding.sentrinov.org/index.php/sentrinov/article/view/105/96>
- Hawa, L. T., Thohari, I., & Radiati, L. E. (2013). Pengaruh pemanfaatan jenis dan konsentrasi lipid terhadap sifat fisik edible film komposit whey-porang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(1), 35-43. <https://jiip.ub.ac.id/index.php/jiip/article/view/144>
- Hidayat, R. (2019). Performance Appraisal sebagai Alat Pengukuran Kepuasan Kerja Karyawan. *Jurnal Ilman: Jurnal Ilmu Manajemen*, 3(1). <https://core.ac.uk/download/pdf/228469754.pdf>

- Higgs, S. (2008). Cognitive Influences on Food Intake: The Effects of Manipulating Memory for Recent Eating. *Physiology & behavior*, 94(5), 734-739. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2008.04.012>
- Hu, Y., Liang, H., Xu, W., Wang, Y., An, Y., Yan, X., Ye, S., Huang, Q., Liu, J., & Li, B. (2016). Synergistic Effects of Small Amounts of Konjac Glucomannan on Functional Properties of Egg White Protein. *Food Hydrocolloids*, 52, 213-220. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.07.001>
- Huang, M., Kennedy, J. F., Li, B., Xu, X., & Xie, B. J. (2007). Characters of rice starch gel modified by gellan, carrageenan, and glucomannan: A texture profile analysis study. *Carbohydrate Polymers*, 69(3), 411-418. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2006.12.025>
- Huidobro, F. R. D., Miguel, E., Blázquez, B., & Onega, E. (2005). A Comparison Between Two Methods (Warner–Bratzler and Texture Profile Analysis) For Testing Either Raw Meat or Cooked Meat. *Meat science*, 69(3), 527-536. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2004.09.008>
- Istiqomah, S., Sudarwanto, M. B., & Sudarnika, E. (2016). Penambahan boraks dalam bakso dan faktor pendorong penggunaannya bagi pedagang bakso di Kota Bengkulu. *Jurnal Sain Veteriner*, 34(1), 1-8. <https://journal.ugm.ac.id/jsv/article/viewFile/22806/15130>
- Istiqomah, S., Sudarwanto, M. B., & Sudarnika, E. (2016). Penambahan boraks dalam bakso dan faktor pendorong penggunaannya bagi pedagang bakso di Kota Bengkulu. *Jurnal Sain Veteriner*, 34(1), 1-8. <https://journal.ugm.ac.id/jsv/article/viewFile/22806/15130>
- Jin, N., Line, N. D., & Lee, S. M. (2017). The Health Conscious Restaurant Consumer: Understanding The Experiential and Behavioral Effects Of Health Concern. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 29(8), 2103-2120. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2016-0170>
- Karim, A. A., & Bhat, R. (2008). Gelatin Alternatives For The Food Industry: Recent Developments, Challenges and Prospects. *Trends in food science & technology*, 19(12), 644-656. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2008.08.001>
- Khushboo, Kaushik, N., Widell, K. N., Slizyte, R., & Kumari, A. (2023). Effect Of Pink Perch Gelatin On Physiochemical, Textural, Sensory, And Storage Characteristics Of Ready-To-Cook Low-Fat Chicken Meatballs. *Foods*, 12(5), 995. <https://doi.org/10.3390/foods12050995>
- Kumala, T., Sutrisno, A., & Yuniarta (2020). Glucomannan as an anti-staling agent to improve the texture value of whole wheat bread. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 475, No. 1, p. 012030). IOP Publishing. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/475/1/012030/pdf>

- Kumar, P., Lokesh, T., Gobinath, M., Kumar, B., & Saravanan, D. (2013). Anti-Diabetic And Anti-Hyperlipidemic Activities Of Glucomannan Isolated From Araucaria Cunninghamii Seeds. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*, 6(3). [https://jchps.com/issues/Volume%206_Issue%203/jchps%206\(3\)%2012%20page%20204-209.pdf](https://jchps.com/issues/Volume%206_Issue%203/jchps%206(3)%2012%20page%20204-209.pdf)
- Kyntani, A., Nadja, R. A., Bulkis, S., Bakri, R., & Thamrin, M. (2022). Faktor Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Produk Frozen Food selama Masa Pandemi COVID-19 di Kota Makassar. *COMSERVA*, 1(10), 835-849. <https://doi.org/10.59141/comserva.v1i10.168>
- Kyntani, A., Nadja, R. A., Bulkis, S., Bakri, R., & Thamrin, M. (2022). Faktor Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Produk Frozen Food selama Masa Pandemi COVID-19 di Kota Makassar. *COMSERVA*, 1(10), 835-849. <https://comserva.publikasiindonesia.id/index.php/comserva/article/view/168>
- Lenzun, T., Sompie, M., & Siswosubroto, S. E. (2021). Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. *Zootec*, 41(2), 340-347. <https://doi.org/10.35792/zot.41.2.2021.34788>
- Lufiana, B., Mokoolang, S., Korompot, I., Fahrullah, F., & Amin, M. (2023). Penggunaan Tepung Porang sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1), 8-15. <https://doi.org/10.46918/peternakan.v5i1.1626>
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42-49. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/viewFile/16321/11959>
- Mhlanga, O. (2018). Measuring restaurant service quality in East London, South Africa: a comparison of restaurant customer expectations and perceptions. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 7(2). https://www.ajhtl.com/uploads/7/1/6/3/7163688/article_8_vol_7_2_2018.pdf
- Mojet, J., Heidema, J., & Christ-Hazelhof, E. (2003). Taste perception with age: generic or specific losses in supra-threshold intensities of five taste qualities?. *Chemical senses*, 28(5), 397-413. <https://doi.org/10.1093/chemse/28.5.397>
- Morin-Audebrand, L., Mojet, J., Chabanet, C., Issanchou, S., Møller, P., Köster, E. P., & Sulmont-Rossé, C. (2012). The Role of Novelty Detection in Food

Memory. *Acta psychologica*, 139(1), 233-238.
<https://doi.org/10.1016/j.actpsy.2011.10.003>

- Napu, D. M., Yamini, E. A., Nurhidayat, W., Salean, F. J., Prianka, W. G., Rifai, M. S. A., Baswarani, D. T., Novianto, U., Fadlina, S., Desamantyo, P. S., Darsana, M. I., Dirgantara, A. R., Sinaga, F., & Margarena, A. N. (2023). INDUSTRI PELAYANAN FOOD & BEVERAGE. *PENGANTAR BISNIS PARIWISATA: Perhotelan, Food and Beverage Service, dan Pengembangan Destinasi Wisata*, 83. https://www.researchgate.net/profile/Agung-Novianto-Margarena-2/publication/371123648_Pengantar_Bisnis_Pariwisata_Perhotelan_Food_and_Beverage_Service_dan_Pengembangan_Destinasi_Wisata/links/6477df67b3dfd73b775695c5/Pengantar-Bisnis-Pariwisata-Perhotelan-Food-and-Beverage-Service-dan-Pengembangan-Destinasi-Wisata.pdf#page=94
- Natari, S. U., & Mutaqin, B. K. (2021). Kajian Umur Simpan Bakso Ayam Pada Suhu Pendinginan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 24-31. <http://jurnal.unpad.ac.id/jthp/article/view/33080/15839>
- Nuhriawangsa, A. M. P., Swastike, W., Hertanto, B. S., Hanifa, A., & Kartikasari, L. R. (2023, June). Physical quality of beef sausage using porang flour as a substitute for tapioca flour. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1200, No. 1, p. 012024). IOP Publishing. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1200/1/012024/pdf>
- Pasaribu, G., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., & Pari, G. (2019). Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan Pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume)(The Glucomannan Purification Techniques Optimization of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Flour). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37(3). <https://media.neliti.com/media/publications/487543-optimasi-teknik-pemurnian-glukomanan-pad-7a7f80c7.pdf>
- Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, R. E., & Wahyuni, T. H. (2020). Teknologi Pengolahan Daging. Medan: CV. Anugrah Pangeran Jaya Press. https://www.researchgate.net/profile/Peni-Patriani/publication/341077880_TEKNOLOGI_PENGOLAHAN_DAGIN_G/links/5eac1af6a6fdcc70509e0ff6/TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-DAGING.pdf
- Pradnyasari, I. A. P. R., Setijawati, E., Ristiarini, S., Suseno, T. I. P., & Jati, I. R. A. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snackbar Beras Merah dengan Perlakuan Awal Perendaman di Larutan CaCl₂ Cangkang Telur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 18(1), 58-63. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v18i1.1988>
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan*

- Agroindustri*, 2(4), 200-209.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/92>
- Prasetyaningrum, A. (2015). Kombinasi proses cold gelation dan foam mat drying pada karakteristik produk karagenan. In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (pp. 6-1).
<http://jurnal.upnyk.ac.id/index.php/kejuangan/article/view/506/466>
- Prasetyo, T., & Medhiatika, N. L. M. V. (2020). Gastronomi Kuliner Peranakan Non-Halal Di Glodok, Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 3(1), 36-45.
<https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/pariwisata/article/view/43/37>
- Prastini, A. I., & Widjanarko, S. B. (2015). Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus Mueleri* Blume) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/274>
- Pratama, A. W., Setiasih, I. S., & Moody, S. D. (2019). Perbedaan Penurunan Nilai A*, B* dan L* pada Daging Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*) akibat Ozonasi Dan Perebusan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 6(2), 86-90. <https://core.ac.uk/download/pdf/230956058.pdf>
- Preharsini, I. A., Sugiyanto, S., & Devanus, D. (2021). Pelatihan Pembuatan Tepung Siap Saji Berbahan Dasar Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus* P.) Sebagai Pangan Fungsional Bagi Lansia Di Panti Werdha Tresno Mukti Turen. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1), 510-511.
<https://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/view/6518/3666>
- Putro, P. A., Wachid, M., & Harini, N. (2019). Ekstraksi Gelatin dari Kulit Kelinci Lokal Jawa (*Lepus Negricollis*) dengan Variasi Jenis Pelarut dalam Suhu Ekstraksi Serta Aplikasinya pada Bakso Kelinci. *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(2), 265-2281.
<https://doi.org/10.22219/fths.v2i2.12991>
- Rahayu, N., Wardani, M. K., & Prarudiyanto, A. (2023). Penambahan Tepung Porang Sebagai Alternatif Pengganti Bahan Pengenyal Sintetis Pada Produk Bakso Ikan Kurisi: The addition of Porang Flour as an Alternative to Synthetic Gelling Agents in Kurisi Fish Balls Products. *Pro Food*, 9(1), 46-57. <https://doi.org/10.29303/profood.v9i1.310>
- Rahmi, S. L., Tafzi, F., & Anggraini, S. (2012). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 14(1).
<https://adoc.pub/issn-jurnal-penelitian-universitas-jambi-seri-sains151640328523344.html>
- Risti, D., Aprilia, V., & Nisa, F. Z. (2018). Sifat fisik, kadar serat, dan daya terima naget dengan penggunaan glukomanan dari porang (*Amorphophallus oncophyllus*) untuk substitusi daging ayam. *Jurnal Gizi dan Dietetik*

- Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 5(1), 9-16.
<https://ejournal.almaata.ac.id/index.php/IJND/article/view/340>
- Santosa, H., Guyana, N. L., & Handono, S. F. D. (2018). Hidrolisa kolagen dalam ceker ayam hasil perendaman dengan asam asetat pada proses pembuatan gelatin. *Gema Teknologi*, 20(1), 32-36.
<https://doi.org/10.14710/gt.v20i1.21224>
- Santosa, I., Winata, A. P., & Sulistiawati, E. (2016). Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *Chemica*, 3(2), 55-60.
<https://core.ac.uk/download/pdf/295348274.pdf>
- Santoso, I. (2016). Peran kualitas produk dan layanan, harga dan atmosfer rumah makan cepat saji terhadap keputusan pembelian dan kepuasan konsumen. *The Asian Journal of Technology Management*, 15(1), 94.
https://www.researchgate.net/publication/305952311_Peran_Kualitas_Produk_dan_Layanan_Harga_dan_Atmosfer_Rumah_Makan_Cepat_Saji_terhadap_Keputusan_Pembelian_dan_Kepuasan_Konsumen
- Santoso, I., Mustaniroh, S. A., & Pranowo, D. (2018). Keakraban Produk dan Minat Beli *Frozen Food*: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen*, 11(2), 133-144. <https://doi.org/10.24156/jikk.2018.11.2.133>
- Sari, H. A., & Widjanarko, S. B. (2015). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl)[IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 3(3).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/200>
- Sarker, M. Z. I., Elgadir, M. A., Ferdosh, S., Akanda, M. J. H., Manap, M. Y. A., & Noda, T. (2012). Effect of some biopolymers on the rheological behavior of surimi gel. *Molecules*, 17(5), 5733-5744.
<https://doi.org/10.3390/molecules17055733>
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2016). Aplikasi Frozen Food Technology untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8-17.
<https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/japi/article/viewFile/455/474>
- Schifferstein, H. N. (2006). The Perceived Importance of Sensory Modalities in Product Usage: A Study of Self-Reports. *Acta psychologica*, 121(1), 41-64.
<https://doi.org/10.1016/j.actpsy.2005.06.004>
- Schifferstein, H. N., Kudrowitz, B. M., & Breuer, C. (2022). Food perception and aesthetics-Linking sensory science to culinary practice. *Journal of Culinary Science & Technology*, 20(4), 293-335.

https://pure.tudelft.nl/ws/portalfiles/portal/84645717/Food_Perception_and_Aesthetics_Linking_Sensory_Science_to_Culinary_Practice.pdf

- Seo, S., & Lee, H. (2017). What makes restaurateurs adopt healthy restaurant initiatives?. *British Food Journal*, 119(12), 2583-2596. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-06-2016-0285/full/html>
- Shagti, I., Tabelak, T. V., Zogara, A. U., & Nenotek, C. R. (2022). Pembuatan Frozen Food Berbasis Pangan Lokal pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 3(1), 10-17. <https://doi.org/10.51556/jpkmkelaker.v3i1.175>
- Shiao, W. C., Wu, T. C., Kuo, C. H., Tsai, Y. H., Tsai, M. L., Hong, Y. H., & Huang, C. Y. (2021). Physicochemical Aand Antioxidant Properties Of Gelatin and Gelatin Hydrolysates Obtained From Extrusion-Pretreated Fish (*Oreochromis* sp.) Scales. *Marine Drugs*, 19(5), 275. <https://doi.org/10.3390/md19050275>
- Shrestha, N. (2021). Factor Analysis As A Tool For Survei Analysis. *American Journal of Applied Mathematics and Statistics*, 9(1), 4-11. https://www.researchgate.net/publication/348653341_Factor_Analysis_as_a_Tool_for_Survey_Analysis
- SNI 01-3818-2014. Syarat Bakso Daging. *Badan Standarisasi Nasional*. https://www.academia.edu/19596656/28853_SNI_3818_2014_BAKSO
- SNI 7939-2013 dalam Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). Pembuatan dan uji mutu tepung umbi porang (*amorphophallus oncophyllus* prain) di Kecamatan Ngrayun. *MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 9(1), 13-21. <https://jurnalfarmasidankesehatan.ac.id/index.php/medfarm/article/view/27/30>
- Suhartini, M., Khotimah, K., & Hidayat, R. (2020). Persepsi Konsumen dan Pengambilan Keputusan Pembelian Terhadap Produk Sehat Di Asri Organik-Sehat Tambakrejo Jombang. *AGROSAINTIFIKA*, 2(2), 131-146. <http://ejournal.unwaha.ac.id/index.php/agriwarta/article/view/885>
- Sulaeman, M. (2018). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Orientasi Pasar, Dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran (Studi Pada Industri Tahu Di Sentra Industri Tahu Kota Banjar). *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis Dan Inovasi*, 2(1), 154-166. <https://ejournal.unitomo.ac.id/index.php/niaga/article/view/909>
- Suntaka, D. F. A., Joseph, W. B.S., & Sondakh, R. C. (2015). Analisis Kandungan Formalin dan Boraks Pada Bakso yang Disajikan Kios Bakso Permanen Pada Beberapa Tempat di Kota Bitung Tahun 2014. *KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 4(1). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/7238>

- Supriati, Y. (2016). Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(2), 70-78. <https://media.neliti.com/media/publications/124046-ID-none.pdf>
- Suryati, S., Nasrul, Z. A., Meriatna, M., & Suryani, S. (2015). Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66-79. <https://ojs.unimal.ac.id/index.php/jtk/article/viewFile/74/60>
- Taus, A. L., Tahuk, P. K., & Kia, K. W. (2022). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Daya Ikat Air, Kadar Air dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 74-81. <https://core.ac.uk/reader/539552980>
- Usfinit, A. M. M., Lalel, H. J. D., Abidin, Z., Rubak, Y. T., & Ndapamuri, M. H. (2023). Pengaruh Proporsi Daging Ayam Dan Tepung Belalang Kembara Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Nugget. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(2). <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2023.011.02.4>
- Verdian, E. (2019). Analisis Faktor Yang Merupakan Intensi Perpindahan Merek Transportasi Online Di Surabaya. *Agora*, 7(1). <https://media.neliti.com/media/publications/287280-analisis-faktor-yangmerupakan-intensi-p-c8e56a3d.pdf>
- Wattimena, M., Bintoro, V. P., & Mulyani, S. (2013). Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang Dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1). <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/102/66>
- Widana, I. W., & Muliani, N. P. L. (2020). Uji persyaratan analisis. Jawa Timur: Klik Media. <https://repo.mahadewa.ac.id/id/eprint/1413/1/BUKU%20UJI%20PERSYARATAN%20ANALISIS.pdf>
- Widipakerti, A., & Puspidalia, Y. S. (2021). Kajian Organoleptik Terhadap Diversifikasi Minuman Herbal Pada Masyarakat Di Desa Pulung Merdiko, Pulung, Ponorogo. In *PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar*, 1(1), 50-59. <https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces/article/view/278>
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Dengan Metode Ball Mill (Cyclone Separator) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang [IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/208>
- Wu, B. C., & McClements, D. J. (2015). Microgels formed by electrostatic complexation of gelatin and OSA starch: Potential fat or starch

mimetics. *Food Hydrocolloids*, 47, 87-93.
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.01.021>

Zhao, D., Guo, C., Liu, X., & Xiao, C. (2021). Effects Of Insoluble Dietary Fiber From Kiwi Fruit Pomace on The Physicochemical Properties and Sensory Characteristics of Low-Fat Pork Meatballs. *Journal of Food Science and Technology*, 58, 1524-1537.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-020-04665-2>

