

## DAFTAR PUSTAKA

- Antara, N dan Wartini, M. 2014 Aroma and Flavor Compounds. Proyek Kurikulum Tanaman Tropis. Universitas udayana. [*diakses pada tanggal 12 desember 2020*]
- Chondro, S, Ningrum, L dan Triana, R, D. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan. *Jurnal Pariwisata*, Vol 5 No.2. Trisakti. [*diakses pada tanggal 12 desember 2020*].
- Fadhila, E, dkk. 2013. Uji Hedonik Kopi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. [*diakses pada tanggal 12 desember 2020*]
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensorik Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75. [*diakses pada tanggal 12 desember 2020*]
- Ivani, Putri, T. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73. [*diakses pada tanggal 12 desember 2020*]
- Midiyanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standart Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-2667. [*diakses pada tanggal 12 desember 2020*]
- Yazid, R, K. 2016. Pengaruh Warna Kemasan, Bahan Kemasan, Desain Kemasan Terhadap Perilaku Pembelian Konsumen Mie Instan Indomie di Surabaya. Doctoral Dissertation, STIE. Perbanas Surabaya. [*diakses pada tanggal 12 desember 2020*]