

DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, R. P. P., Fausayana, I., & Zani, M. 2024. Preferensi konsumen dan strategi bersaing rumah makan ayam geprek Borobudur di Kota Kendari. *Innovative: Journal Of Social Science Research*. 4(1): 11661–11671.
- Adiyoga, W., & Nurmalinda, N. 2012. Analisis konjoin preferensi konsumen terhadap atribut produk kentang, bawang merah, dan cabai merah. *Jurnal Hortikultura*. 22(3): 292-302.
- Agbas, N. S., & Ceballos, R. F. 2019. On the conjoint analysis of consumer's preferences on quality attributes of rice. *Advances and Applications in Statistics*, 58(1): 45-55. <https://doi.org/10.17654/as058010045>
- Albaridi, N. A., Badr, A. N., Ali, H. S., & Shehata, M. G. 2022. Outstanding approach to enhance the safety of ready-to-eat rice and extend the refrigerated preservation. *Foods*. 11: 1928.
- Alfreds Rorong, J., & Fenny Wilar, W. 2020. Keracunan makanan oleh mikroba. In *Techno Science Journal*. 2: 2.
- Amanda, L., Yanuar, F., & Devianto, D. 2019. Uji validitas dan reliabilitas tingkat partisipasi politik masyarakat kota Padang. *Jurnal Matematika UNAND*. 8(1): 179–188.
- Amaro, M., Ariyana, M. D., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., Widyastuti, S., Rahayu, T. I., & Putri, W. H. 2023. Organoleptic quality analysis of retort pouch vacuum packaged chicken with different sterilization time. *7th International Conference on Food, Agriculture, and Natural Resources*. 316–323.
- Andani, F., Berutu, F., Silvanny, R., Fitroh, M. A. P., Arrafi, H., Rahma, A., ... & Angelita, T. 2024. Analisis preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian fried chicken di convenience store (studi kasus: circle K Kumbang, Kota Bogor). *Jurnal Akutansi Manajemen Ekonomi Kewirausahaan (JAMEK)*. 4(2): 130-139.
- Aoki, K., & Akai, K. 2023. A comparison between Spain and Japan with respect to the color, expected taste scale, and sustainability of strawberries: A choice experiment. *Food Quality and Preference*. 103: 104671.
- Ariani, M., Hadiyatno, D., & Anam, H. H. 2024. Metodologi penelitian: langkah mudah menulis skripsi dan tesis. PT. RajaGrafindo Persada-Rajawali Pers.
- Arsil, P., Dang, H. Le, Wicaksono, R., & Hardanto, A. 2022. Determinants of consumers' motivation towards ethnic food: evidence from Indonesia. *British Food Journal*, 124(10): 3183–3200. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2021-0605>

- Asti, E., & Ayuningtyas, E. 2020. Pengaruh kualitas pelayanan, kualitas produk dan harga terhadap kepuasan konsumen. *EKOMABIS: Jurnal Ekonomi Manajemen Bisnis*. 1(1): 1–14.
- Astiana, I., Cesrany, M., & Gunawan, R. H. 2024. Physical defect control in canned sardine fish using statistical quality control (SQC) method. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(4): 337–350. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i4.51527>
- Astuti, E., & Andrini, S. 2021. Intensitas penggunaan aplikasi TikTok terhadap perilaku imitasi remaja. *Komunikologi: Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi*. 18(2).
- Atika, S., & Handayani, L. 2019. Pembuatan bubuk flavour kepala udang vannamei (*Litopenaus vannamei*) sebagai pengganti MSG (*Monosodium glutamat*). *Prosiding SEMDI-UNAYA (Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu UNAYA)*. 3(1): 18–26.
- Azhari, E., Aliredjo, M. S., Dharmayanti, N., & Purnomo, A. H. 2023. Sterilisasi produk siap saji: Cakalang dalam kemasan retort pouch. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(1): 77–86.
- Azima, F., & Sayuti, K. 2016. The evaluation of nutritional value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*. 9: 335–341.
- Bae, H.-J., Chae, M.-J., & Ryu, K. 2010. Consumer behaviors towards ready-to-eat foods based on food-related lifestyles in Korea. *Nutrition Research and Practice*. 4(4): 332. <https://doi.org/10.4162/nrp.2010.4.4.332>
- Bhuyan. 2021. Determinants of the consumption of pre-cooked caribbean RTE (ready-to-eat) food in Northeastern United States. <http://ageconsearch.umn.edu>.
- Bindu, J., Srinivasa Gopal, T. K., & Unnikrishnan Nair, T. S. 2004. Ready-to-eat mussel meat processed in retort pouches for the retail and export market. *Packaging Technology and Science: An International Journal*. 17(3): 113–117.
- Dave, A. C. 2023. Packaging of ready-to-eat products: a mix research approach for exploring aesthetic element influence on brand preference. *British Food Journal*, 125(11), 4182–4198. <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2023-0288>
- De Almeida, M. A., Villanueva, N. D. M., Gonçalves, J. R., & Contreras-Castillo, C. J. 2015. Quality attributes and consumer acceptance of new ready-to-eat frozen restructured chicken. *Journal of Food Science and Technolog*. 52: 2869–2877.
- Diaz, M. L. M. 2021. Application of emerging sensory methodologies to characterize ready-to-eat-meals. *Washington State University*.
- Fadhila, P. T., Subaktilah, Y., Citra Kusumasari, F., Pangan, T. I., Pertanian, J. T., & Jember, N. 2023. Kajian sensoris nugget tempe dengan penambahan antimikroba kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) bubuk. *National Conference on Innovative Agriculture*. 214-221.
- Fatimah, R. N. 2017. Mari mengenal bumbu nusantara. *Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan*.

- Faudzi, N. M., Baru, D. D., Ching, F. F., & Senoo, S. 2024. Enhancement of growth performance and body coloration through the inclusion of torch ginger powder in the feed of red tilapia (*Oreochromis sp.*). *Malaysian Applied Biology*. 53(1): 105–112.
- Febrianti, A., & Ariyani, A. H. M. 2022. Preferensi konsumen terhadap pembelian pempek kering cakalang HJ. Soraya. *AGRISCIENCE*. 3(1): 72-85.
- Fernández-Vázquez, R., Hewson, L., Fisk, I., Vila, D. H., Mira, F. J. H., Vicario, I. M., & Hort, J. 2014. Colour influences sensory perception and liking of orange juice. *Flavour*. 3: 1–8.
- Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & Oktaviani, F. 2020. Analisis kandungan gizi beras dari beberapa galur padi transgenik Pac Nagdong/Ir36. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2): 154–160.
- Gain, R., Herdinata, C., Krismi, D., & Sienatra, B. 2017. Pengaruh kualitas produk dan harga terhadap keputusan pembelian konsumen vodkasoda shirt. In *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*. 2(2): 142-150.
- Girish, P. S., Nath, L., Thomas, R., Rajkumar, V., & Alam, T. 2018. Development of shelf stable ready-to-eat pork curry using retort processing technology. *Journal of Packaging Technology and Research*. 2(1): 61–66.
- Girsang, E. S. B., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. 2022. Potensi bubuk daging dan biji buah kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pengawet alami bakso ikan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 11(1): 1–9.
- Giyatmi, G., & Anggraini, D. D. 2017. Pengaruh jenis nasi terhadap nilai gizi dan mutu kimiawi nasi dalam kemasan selama penyimpanan sebagai alternatif pangan darurat. *Jurnal Konversi*. 6(1): 31–42.
- Gunawan, T. A., & Saputra, E. A. 2018. Penelitian konsep bisnis nature home decor.
- Hafiludin, H. 2011. Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*. 4(1): 1–10.
- Hair, J. F. , Black, W. C., Babin, B. J., Anderson, R. E. 2010. Multivariate data analysis. (7th Edition).
- Hair, J. F., Black, B. 2014. Multivariate data analysis (7th Edn Pearson new international edition). Harlow, Essex: Pearson Education.
- Hair Jr, J. F. 2006. Successful strategies for teaching multivariate statistics. *Proceedings of the 7th International Conference On*, 1–5.
- Hartiningsih, S., Puspasari, D. A., Affandi, F. Y., & Laksana, F. F. 2025. Penentuan umur simpan telur puyuh bacem dan pindang “ready to eat” kemasan steril retort pouch dalam upaya pencegahan stunting. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(1).

- Hirekenchanagoudar, R. 2008. Consumer behaviour towards ready-to-eat food products. *Unpublished thesis, University of Agriculture Sciences, Dharward (Institute) AC.*
- Howard, S., Adams, J., & White, M. 2012. Nutritional content of supermarket ready meals and recipes by television chefs in the United Kingdom: cross sectional study. *Bmj*, 345.
- Hung, Y., & Verbeke, W. 2018. Sensory attributes shaping consumers' willingness-to-pay for newly developed processed meat products with natural compounds and a reduced level of nitrite. *Food Quality and Preference*. 70: 21–31.
- Inglis, V., Ball, K., & Crawford, D. 2009. Does modifying the household food budget predict changes in the healthfulness of purchasing choices among low-and high-income women?. *Appetite*. 52(2): 273–279.
- Istianto, T. 2008. Efektivitas antimikroba kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan): pengaruh bagian-bagian tanaman kecombrang terhadap bakteri patogen pangan dan fungi salak. *Skripsi. Fakultas Pertanian: Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.*
- Isyanti, M., Andarwulan, N., & Faridah, D. N. 2019. Karakteristik fisik dan fitokimia buah kecombrang (*Etlingera elatior*). *Warta IHP*. 36(2): 96–105.
- Jauziyah, S., Tsani, A. F. A., & Purwanti, R. 2021. Pengetahuan gizi dan cara mendapatkan makanan berhubungan dengan kebiasaan makan mahasiswa Universitas Diponegoro. *Journal of Nutrition College*. 10(1): 72–81.
- Kalsum, U., Fauziyah, E., & Nugroho, T. R. D. A. 2013. Preferensi konsumen dalam membeli rengginang lorjuk di Kecamatan Kamal Bangkalan. *Agriekonomika*. 2(2): 153–162.
- Kemarauwana, M., Chotim, L. F., & Rodiyah, S. K. 2021. Pengaruh strategi pemasaran online dan offline terhadap kepuasan konsumen dan minat beli ulang konsumen pada konsumen pembelian produk makanan cepat saji di kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*. 11(2): 19–32.
- Khomariyah, T., Arifiyanti, N., & Hayati, M. 2024. Preferensi Konsumen Keripik Singkong Amburiko di Kecamatan Nganjuk. *AgriDev*. 3(1): 50–66.
- Khusna, K. A. M. 2016. Analisis preferensi konsumen terhadap buah semangka di kota Surakarta. *Agrista*. 4(3).
- Kim, H. A., & Lee, K. H. 2013. Conjoint analysis with the addition of brown rice and black rice in triangular gimhap of the consumer preference. In *J East Asian Soc Dietary Life* 23(5). <http://www.youngkbblog>.
- Klopfer, L. 1993. Padang restaurants: Creating “ethnic” cuisine in Indonesia. *Food and Foodways*. 5(3): 293–304. <https://doi.org/10.1080/07409710.1993.9962009>

- Kurniadi, M., Kusumaningrum, A., Nurhikmat, A., Balai, A. S., Teknologi, P., & Alam, B. 2019. Proses termal dan pendugaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13(1): 9-21.
- Kusmarrifah, D. 2013. Uji Validitas dan Reliabilitas. Statistika Pendidikan.
- Lachumy, S. J. T., Sasidharan, S., Sumathy, V., & Zuraini, Z. 2010. Pharmacological activity, phytochemical analysis and toxicity of methanol extract of *Etlingera elatior* (torch ginger) flowers. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*. 3(10): 769–774.
- Levita, J. 2019. Perspektif molekular aktivitas antiinflamasi tanaman kecombrang (*Etlingera elatior* Jack RM Smith). *Sleman: CV Budi Utama*.
- Lintang, E. F. 2019. Preferensi konsumen lokal terhadap kopi Pakantan (Kopi Mandailing) di Kabupaten Mandailing Natal . Universitas Sumatera Utara.
- Malomo, A. A., Odubanjo, O. F., Olawoye, B., Olaniyi, O. I., Lawal, M. A., & Fasogbon, B. M. 2022. Effect of turmeric on the quality of canned African catfish in tomato sauceduring storage at 25° C and 45° C. *Food Science and Applied Biotechnology*. 5(1): 12–21.
- Mardiah, Z., Rakhmi, A. T., Indrasari, S. D., & Kusbiantoro, B. 2016. Evaluasi mutu beras untuk menentukan pola preferensi konsumen di Pulau Jawa. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 35(3): 123913.
- Masroeri, N. A. 2019. Analisis sikap dan preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian produk oleh-oleh khas surabaya: studi kasus pada food souvenir . *Doctoral dissertation*.
- Meyerding, S. G. H., Gentz, M., Altmann, B., & Meier-Dinkel, L. 2018. Beef quality labels: A combination of sensory acceptance test, stated willingness to pay, and choice-based conjoint analysis. *Appetite*. 127: 324–333. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.05.008>
- Mubarok, F. I., & Jakaria, R. B. 2024. Consumer-driven product innovation revolutionizes Indonesia's snack industry. *Indonesian Journal of Innovation Studies*. 25(2): 10–21070.
- Munandar, J. M., Udin, F., & Amelia, M. 2004. Analisis faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen produk air minum dalam kemasan di Bogor. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 13(3).
- Murniyati, M. 2009. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*. 4(2): 55–60.
- Mutma'innah, M. N., Maherawati, M., & Rahayuni, T. 2022. Nutrition change of ikan asam pedas in retort pouch with variation of sterilization time. *Jurnal Agrotek Ummat*. 9(2): 75-85.

- Naufalin, R., Erminawati, E., & Herastuti, H. 2013. Aplikasi pengawet alami buah kecombrang (*Nicolaia speciosa*) pada nugget ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 7(2): 187-195.
- Naufalin, R., & Herastuti, S. R. 2010. Application of the inner part of kecombrang stem (*Nicolaia speciosa*) as a nature preservative on meat-balls and nugget. *Proseeding Internasional Conference Nutraceutical and Functional Foods*. Bali. 12–15.
- Naufalin, R., Sutrisna, E., & Wicaksono, R. 2021. Antioxidant potential ingredient of kecombrang plants (*Etlingera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 653(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/653/1/012130>
- Nikmaram, N., Budaraju, S., Barba, F. J., Lorenzo, J. M., Cox, R. B., Mallikarjunan, K., & Roohinejad, S. 2018. Application of plant extracts to improve the shelf-life, nutritional and health-related properties of ready-to-eat meat products. In *Meat Science*. 145: 245–255. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.06.031>
- Nurani, S., & Harared, N. 2017. Commerce register analysis of Minangkabau vernacular in a colloquial conversation: a sociolinguistics studies. *UHAMKA International Conference on ELT and CALL (UICELL)*. 1–19.
- Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. 2017. Rendang: the treasure of minangkabau. *Journal of ethnic Foods*. 4(4): 232-235.
- Nuryanti, S., Latifasari, N., Naufalin, R., Wicaksono, R., & Erminawati. 2021. Antioxidant activity and total phenol of extract of kecombrang flower, stem and leaves with different types of solutions. *Molekul*. 16(2): 110–116. <https://doi.org/10.20884/1.jm.2021.16.2.631>
- Pamungkas, M. C., Probowati, B. D., & Maflahah, I. 2014. Pengukuran preferensi konsumen bakso. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 8(1): 32–39.
- Paramesti, E., & Ikrawan, Y. 2022. Pengaruh waktu sterilisasi retort terhadap karakteristik nasi ready to eat. *Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik Uiversitas Pasundan.
- Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. 2010. Diversifikasi dan karakterisasi citarasa bakso ikan tenggiri (*scomberomus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. *Jurnal teknologi hasil pertanian*, 3(1): 1-12.
- Patel, D., & Rathod, R. 2017. Ready to eat food perception, food preferences and food choice: a theoretical discussion. *WWJMRD*. 3(8): 198-205.
- Patimah, S. 2020. Metodologi penelitian pendekatan multidisipliner, sub judul: hipotesis penelitian. *Ideas Publishing*: Kota Gorontalo.
- Patriani, P., & Wahyuni, T. H. 2022. Physical quality of kampung chicken meat with cikala acid (*Etlingera elatior*) marinades at different shelf life. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 977(1): <https://doi.org/10.1088/1755-1315/977/1/012135>

- Permana, M. A., Aprianingsih, A., & Fadlullah, H. M. 2023. Consumer behavior and perceive to buy from ready-to-eat meals meat-based products: a case study of rendang tastes processed meats in Indonesia. *Journal of Social Research*, 2(9): 3098–3109.
- Pitaloka, D., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. 2020. Inovasi bumbu instan pindang gunung khas pangandaran. 9(2).
- Praharasti, A. S., Herawati, E. R. N., Nurhikmat, A., Susanto, A., & Angwar, M. 2014. Optimasi proses sterilisasi rendang daging dengan menggunakan kemasan retort pouch. In *Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan Dan Energi Terbarukan*. 1: 463-467.
- Puspasari, E. D., Sarma, M., & Najib, M. 2017. Preferensi konsumen dan strategi pemasaran produk puree bayam organik studi kasus di CV. Addin Abadi Bogor. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 27(2).
- Puthanangadi Dasan, G., Bojayanaik, M., Gundubilli, D., Banavath, S. N., Siravati, M. R., Obaliah, M. C., & Alandur, V. S. 2021. Heat penetration characteristics and quality of ready-to-eat shrimp in masala (*Litopenaeus vannamei*) in flexible retortable pouches. *Journal of Food Processing and Preservation*. 45(5): 15411.
- Rajkumar, V, Dushyanthan, K., & Das, A. K. 2010. Retort pouch processing of chettinad style goat meat curry – a heritage meat product. *Journal of Food Science and Technology*. 47(4): 372–379.
- Rekarti, E. 2003. Hiper-realitas pada rumah makan Padang kecendrungan konsumen tidak lagi memperhatikan keaslian suatu produk.
- Rosipah, S., & Purwandari, U. 2013. Preferensi konsumen terhadap pancake dari tepung sukun. In *AGROINTEK*. 7(1).
- Sadeli. 2013. Sikap konsumen terhadap atribut produk untuk mengukur daya saing produk jeruk. *Trikonomika*. 12(1): 61-71.
- Santoso, S., 2018. Mahir statistic multivariat dengan SPSS. *Elex Media Komputindo*.
- Saragih, C. A., Hidayat, L., & Tutuarima, T. 2019. Sifat organoleptik ikan kape-kape (*Psenes Sp*) dengan penggunaan ekstrak bunga kecombrang (*Nicolaia Spesiosa*, *Horan*) sebagai pengawet alami. *Jurnal Agroindustri*. 9(1): 19–27.
- Sarwono, J. 2013. Statististik multivariat aplikasi untuk riset skripsi. *CV Andi Offset*.
- Scholderer, J., Brunsø, K., Bredahl, L., & Grunert, K. G. 2004. Cross-cultural validity of the food-related lifestyles instrument (FRL) within Western Europe. *Appetite*. 42(2): 197-211.
- Sgroi, F., Piraino, F., & Donia, E. 2018. Determinants of ready-to-eat products purchase intentions: An empirical study among the Italian consumers. *HortScience*. 53(5): 656-660.

- Shah, M. A., Bosco, S. J. D., Mir, S. A., & Sunooj, K. V. 2017. Evaluation of shelf life of retort pouch packaged Rogan josh, a traditional meat curry of Kashmir, India. *Food Packaging and Shelf Life*. 12: 76–82.
- Shihab, C. P. M., Hafeeda, P., Kumar, R., Kathiravan, T., & Nadanasabapathi, S. 2013. Development and evaluation of shelf stable retort processed ready-to-drink (RTD) traditional Thari Kanchi payasam in flexible retort pouches. *International Food Research Journal*. 20(4): 1765.
- Simarmata, L. B. B. 2023. Preferensi konsumen terhadap atribut yang dipertimbangkan dalam pengembangan produk sambal kemasan. *Skripsi*.
- Sufiat, S., Moulana, R., Hamid, Y. H., Suhairi, L., & Faudhiah, N. 2017. Analisis preferensi konsumen terhadap mie instan kari Aceh. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 5(2): 18-23.
- Suhardi Suhardi, E. E. S. S. 2015. The effect of different types of packaging for fish snack quality of jelawat fish (*Leptobarbus Hoevenii*) during storage. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*.
- Sukandar, D., Radiastuti, N., Jayanegara, I., & Hudaya, A. 2010. Karakterisasi senyawa aktif antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Kimia Valensi*. 2(1).
- Sukardi, H. M. 2021. Metodologi penelitian pendidikan: kompetensi dan praktiknya (edisi revisi). Bumi Aksara.
- Sukarsa, D. R. 2004. Studi aktivitas asam lemak omega-3 ikan laut pada mencit sebagai model hewan percobaan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 7(1): 68-79.
- Sumargo, B. 2020. Teknik sampling. Unj press.
- Sumarwan, U. 2011. Perilaku konsumen: teori dan penerapannya dalam pemasaran. PT Ghalia Indonesia.
- Supenah, P. 2019. Identifikasi bakteri *Clostridium botulinum* pada sarden kemasan kaleng berbagai merk yang dijual di swalayan X. *Syntax Literate*. 4(4): 146-151.
- Suryati, T., Ramadhani, A. M., Alghifary, B. U., Apriantini, A., & Arifin, M. 2025. Grilled beef characteristics marinated using sweet based seasoning added etlingera elatior flower for one or twelve hours. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1484(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1484/1/012026>
- Susanti, S., Sunaryo, Y., & Dwirayani, D. 2023. Analisis preferensi petani terhadap atribut benih padi di desa Ciputat kecamatan Ciawigebang kabupaten Kuningan. *Agri Wiralodra*. 15(1): 1–8.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*. 4: 132997.

- Susetyowati. 2017. Gizi Remaja. Ilmu gizi, teori dan aplikasi. In *Hardinsyah & I. Nyoman Supariasa (Eds.)*, Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Suswanti, I. 2013. Faktor-faktor yang berhubungan dengan pemilihan makanan cepat saji pada mahasiswa fakultas kedokteran dan ilmu kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Syafani. 2015. Analisis preferensi, pola konsumsi, dan permintaan tiwul oleh konsumen rumah makan di provinsi Lampung.
- Syarif, R. A., Sari, F., & Ahmad, A. R. 2015. Rimpang kecombrang (*Etilingera elator jack.*) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 2(2): 102-106.
- Tampubolon, O. T., Suhatsyah, S., & Sastrapradja, S. 1983. Penelitian pendahuluan kandungan kimia kecombrang (*Nicolaia Speciosa Horan*) dalam risalah simposium penelitian tumbuhan obat III. *Fakultas Farmasi UGM. DIY. Hal*, 451–454.
- Tayeh, N., Ayukhen, A., & Louhasakul, Y. 2019. Property changes of the traditional beef curry product “gulai-besar” packed in retort pouch during storing. <http://jfhb.dusit.ac.th/>.
- Tekade, V., Chavan, S. D., Gundubilli, D., Banavath, S. N., Siravati, M. R., & Shetty, V. 2024. Optimizing the use of flexible retort pouches for production of ready to eat cobia (*Rachycentron canadum*) fish chunks in curry medium. *European Journal of Nutrition & Food Safety*. 16(11): 130-14.
- Temgire, S., Borah, A., Kumthekar, S., & Idate, A. 2021. Recent trends in ready to eat/cook food products. *Pharma Innov. Journal*. 10(5): 211-217.
- Thienhirun, S., & Chung, S. 2018. Consumer attitudes and preferences toward cross-cultural ready-to-eat (RTE) food. *Journal of Food Products Marketing*. 24(1): 56-79.
- Putri, V. T., & Suprpti, I. 2021. Preferensi konsumen sambal di kota Surabaya dan Kabupaten Bangkalan. *Agriscience*. 2(1): 1-16.
- Trinanda, O., & Evanita, S. 2019. Youth perception toward their traditional culinary: a study of Minangkabau culinary brand image. *KnE Social Sciences*. 3(11): 70. <https://doi.org/10.18502/kss.v3i11.3999>
- Ummah, H., & Hayati, M. 2022. Preferensi konsumen jamu kunyit asam di Madura. *Agriscience*. 2(3): 729–742.
- Wibowo, R. A. 2019. Manajemen pemasaran. Eds 1. Semarang: Radna andi wibowo.
- Widyastuti, S. R. 2022. Pengembangan skala likert untuk mengukur sikap terhadap penerapan penilaian autentik siswa sekolah menengah pertama. *Jendela ASWAJA*. 3(2): 57–75.
- Yonda, D. A. R., & Ernah, E. 2017. Preferensi konsumen terhadap produk rumah talas Bogor. *Jurnal Agribisnis Terpadu*. 10(2): 187–200.

- Yulianti, E., & Juwita, F. 2016. Sistem pendukung keputusan pemilihan tempat kuliner di Kota Padang menggunakan metode perbandingan eksponensial (MPE). *Jurnal Teknoif Teknik Informatika Institut Teknologi Padang*. 4(2): 51-58.
- Yusuf, M. H., & Dasir, D. 2014. Mempelajari pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang (*nicolaia spesiosa horan*) sebagai pengawet alami terhadap daya simpan bakso ikan gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 3(1): 1-11.
- Zainuddin, A., Magfiroh, I. S., Setyawati, I. K., Rahman, R. Y., & Suciati, L. P. 2025. What is consumer preference for chicken meat product attributes in Jember Regency?: a conjoint analysis approach. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1497(1): 012029.
- Zoumas, B. L., Armstrong, L. E., Backstrand, J. R., Chenoweth, W. L., Chinachoti, P., Klein, B. P., Lane, H. W., Marsh, K. S., & Tolvanen, M. 2002. High energy, nutrient-dense emergency relief product. *Food and Nutrition Board: Institute of Medicine*, 156.

