

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H., Williams, L. J., & Valentin, D. (2013). Multiple Factor Analysis: Principal Component Analysis for Multitable and Multiblock Data Sets. *WIREs Comput Stat. Willey Periodicals, Inc.*
- Andriani, S., M, R. R., Pratiwi, D. D., Ariawan , F., Murtianto, Y. H., & Yustinaningrum, B. (2018). Analysis of Consumers Perception at the Food Court of Lampung Walk by Using Multidimensional Scaling Approach. *Al-Jabar: Jurnal Pendidikan Matematika*, 209-219.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Tempe, Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M., Tutik, W., Sri, W., Siti, H. B., & Nadya, I. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Tempe Yang Dihasilkan Dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *SNI 2897:2008 Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 2332.3:2015 Cara Uji Mikrobiologi- Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 3144:2015 Tempe Kedelai*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bavia, A. C., Silva, C. E., Ferreira, M. P., Leite, R. S., Mandarino, J. M., & Carrão-Panizzi, M. C. (2012). Chemical Composition of Tempeh from Oyeban Cultivars Specially Developed for Human Consumption. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*
- BPOM, B. P. (2012). *Pedoman Kriteria Cemarkan Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM.
- Campo, R., Loporcaro, G., & Baldassarre, F. (2017). The Effects of Food Aesthetics on Consumers Visual Stimuli and Food Marketing. *Dubrovnik International Economic Meeting*, 553-565.
- Dehlholm, C., Per, B. B., Lene, M., Margit, D. A., & Wender, L. B. (2012). Rapid Descriptive Sensory Methods – Comparison of Free Multiple Sorting, Partial Napping, Napping, Flash Profiling and Conventional Profiling. *Food Quality and Preference*, 26(2), 267-277.

- Hopfer, H., & Hildegard, H. (2013). A Summary of Projective Mapping Observations – The Effect of Replicates and Shape, and Individual Performance Measurements. *Food Quality and Preference*, 28(1), 164-181.
- Isnowati, S. (2014). Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Kedelai di Desa Kebonagung Kecamatan Tegowanu Kabupaten Grobogan. *SEPA*, 10, 177-185.
- Jeleń, H., Majcher, M., Ginja, A., & Kuligowski, M. (2013). Determination of Compound Responsible for Tempeh Aroma. *Food Chemistry*, 459-465.
- Khaq, K. N., & Lusiawati, D. (2016). Deteksi Cemar Bakteri *Koliform* dan *Salmonella Sp.* pada Tempe yang Dikemas Daun Pisang di Daerah Salatiga. *AGRIC*, 28, 79-86.
- Kustyawati, M. E., Nawansih, O., & Nurdjanah, S. (2016). Profile of Aroma Compounds and Acceptability of Modified Tempeh. *International Food Research Journal*, 734-740.
- Lumowa, S. V., & Nurani, I. (2014). Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max*, L. Merr) dalam Media Perasan Kulit Nanas (*Amanas comosus* (Linn.) Merrill) Terhadap Kadar Protein Pada Pembuatan Tempe. *Jurnal EduBio Tropika*, 187-250.
- Mattjik, A. A., & Sumertajaya, I. M. (2011). *Sidik Peubah Ganda dengan Menggunakan SAS*. Bogor: IPB PRESS.
- Mujiyanto. (2013). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. *REKA Agroindustri*.
- Muslikhah, S., Anam, C., & Andriani, M. (2013). Penyimpanan Tempe dengan Metode Modifikasi Atmosfer (Modified Atmosphere) untuk Mempertahankan Kualitas dan Daya Simpan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 51-60.
- Nestrud, M. A., & Lawless, H. T. (2010). Perceptual Mapping of Apples and Chesses Using Projective Mapping and Sorting. *Journal of Sensory Studies*, 25, 309-324.
- Nurrahman. (2015). Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4, 89-93.
- Patel, A., R.R., S., A., P., V.K., J., Nigam, P., & C.R., S. (2014). *Enterobacteriaceae, Coliforms and E. Coli*. Introduction. *Encyclopedia of Food Microbiology*, 659-666.

- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., & Ardiansyah. (2015). *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Rahmi, S. L., Mursyid, & Wulansari, D. (2018). Formulasi Tempe Berbumbu serta Pengujian Kandungan Gizi. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 57-65.
- Reinbach, H. C., Davide, G., Leticia, M. R., & Wender, L. B. (2014). Comparison of Three Sensory Profiling Methods Based on Consumer Perception: CATA, CATA with Intensity and Napping. *Food Quality and Preference*, 32, 160-166.
- Roberts, B., & Williams, S. (2000). *Nutrition Throughout The Life Cycle (4th Edition)*. Singapore: McGraw-Hill Book Companies.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shan, B., Yi-Zhong, C., John, D. B., & Harold, C. (2007). Antibacterial Properties and Major Bioactive Components of Cinnamon Stick (*Cinnamomum Burmanii*): Activity Against Foodborne Pathogenic Bacteria. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(14), 5474-5490.
- Sukardi, W., & Purwaningsih, I. (2008). Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe dari Kapang *Rhizopus oryzae* dengan Substrat Tepung Beras dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 207-215.
- Sumin. (2017). Penerapan Analisis Multidimensional Scaling untuk Memetakan Persepsi Stakeholders Terhadap Mutu Lulusan IAIN Pontianak. *At-Turats: Jurnal Pemikiran Pendidikan Islam*, 97-104.
- Surono, I. S., Agus, S., & Priyo, W. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Waluyo, L. (2010). *Teknik Dasar Metode Mikrobiologi*. Malang: UMM Press.