

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, Diana N, A Rahma, S N Shinta, A Lola, I H Pipih, M K Dewi, S W Hartanti, Y F Deny, and P Rachman. 2019. "Nutrition Content, Protein Quality, and Antioxidant Activity of Various Tempeh Gembus Preparations." *Journal of food and nutrition research*, vol. 7(8) 605-612.
- Arini, Audrey M, Nur A Diana, and Fithra D Fillah. 2019. "The Effect of Tempeh Gembus Substitution on Protein Content, Calcium, Protein Digestibility and Organoleptic Quality of Meatballs." *Department of Nutrition Science. Diponegoro University. Semarang.*
- Kurniasari, R. 2017. "Influence Variation of Tempe Gembus (An Indonesian Fermented Food) on Homocysteine And Malondialdehyde of Rats An Atherogenic Diet." *Diponegoro University Semarang.*
- Saeroji, Ahmad, and Deria Adi Wijaya. 2017. "Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta." *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1) hal 13-27.
- Arifandy, Rizki A, and Catur Annis. 2016. "Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan Isolated Soy Protein Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Protein Sosis Ayam." *Media Gizi Indonesia, Vol. 11, No 1 Januari-Juni 2016* hlm 80-87.
- Herlina, Palupi W, and A N Rusmana. 2012. "Karakterisasi Sosis Daging Ayam Yang Dibuat Dengan Penambahan Tempe Komposit Tapioka dan Gembolo Sebagai Bahan Pengisi." *Agrotek J* 6(1) 99-111.
- Afrisanti, D W. 2010. "kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. ." *Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.*
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist." *Published by The Association of Official Analytical Chemist Maryland.*
- Handarsari, Erma, and Agustin Syamsianah. 2010. "Analisis Kadar Zat Gizi Uji Cemar Logam dan Organoleptik Pada Bakso Dengan Substituen Ampas Tahu ." *PROSIDING SEMINAR NASIONAL UNIMUS 2010* 245-251.

- Sari, Mayya. 2016. "Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Daging Sapi." *Jurnal Ilmiah Peternekan 4 (3)* 40-46.
- Badan, Standarisasi Nasional. 2012. "Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia."
- Suryaningsih, Wahyu. 2013. "Karakterisasi Sosis Ayam Dengan Penambahan Edamame Sebagai Bahan Substitusi." *Jurnal Ilmiah Inovasi, Vol 13 No 13* 296-305.
- Harjanto, Danni. 2006. "Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3." *Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak*.
- Arni, Harapin Hafid, and Rahim Aka. 2016. "Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (Zingiber Officinale Rosceae) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung." *JITRO Vol 3* 104-108.
- Hidayah, R, I Ambarsari, and Subiharta. 2019. "Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah." *Jurnal Peternakan Indonesia Vol 21 (2)* 93-101.
- Melati, I Zahril, A I, and K Titin. 2010. "Pemanfaatan Ampas Tahu Terfermentasi Sebagai Substitusi Tepung Kedelai Dalam Formulasi Pakan Ikan Patin." *Lapora Penelitian, Balai Riset Perikanan Budidaya Air Tawar. Bogor*.
- Mulia, Dini Siswani, Mudah Miftakhul, Heri Maryanto, and Cahyono Purbomartono. 2014. "Fermentasi Ampas Tahu dengan *Apergillus niger* untuk Meningkatkan Kualitas Bahan Baku Pakan Ikan." *Prosiding Seminar Nasional Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian LPPM UMP* 336-345.
- Astawan, Made, Tutik Wresdiyati, Sri Widowati, Siti Harnina Bintari, and Nadya Ichsani. 2013. "Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai." *Jurnal Pangan Balai Besar Pascapanen Vol 22* 241-251.
- David, Dr Wahyudi. 2015. "Evaluasi Sensori." *Modul Praktikum (ITP 411)*.
- Melati, Irma, Zafril Imran Azwar, and Titin Kurniasih. 2010. "Pemanfaatan Ampas Tahu Terfermentasi Sebagai Substitusi Tepung Kedelai Dalam Formulasi Pakan Ikan Patin." *Balai Riset Perikanan Budidaya Air Tawar* 713-719.
- David, W, and F David. 2020. *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R*. Jakarta: UB Press.

- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. "Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan." *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 5 No. 2* 66-73.
- Farida, and Nur Amaliah. 2019. "Pengaruh Jenis Selongsong Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris Sosis Daging Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis)." *Journal of Tropical Agrifood Vol 1(1)* 79-85.
- Arsa, Made. 2016. "Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan." *Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana*.
- Prayitno, Agus Hadi, Firdha Miskiyah, Afina Viyunnur Rachmawati, Tombak Mahesa Baghaskoro, Bakti Putra Gunawan, and Soeparno. 2009. "Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi B-caroten dari Labu Kuning (Cucurbita Moschata)." *Buletin Peternakan Vol 33 (2)* 111-118.
- Rauf, Nur Hidayat, Rieny S Sulistijowati, and Rita M Harmain. 2015. "Mutu Organoleptik Sosis Ikan Lele yang Disubstitusi dengan Rumput Laut." *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 125-129.
- Rosida, Dedin F, Ulya Sarofa, and Roshinta Citra Dewi. 2015. "Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam Dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (Leucaena Leucocephala) Sebagai Emulsifier ." *J REKAPANGAN Vol. 9, No 1 Juni 2015*.
- Putri, Veni Dayu, and Yureya Nita. 2018. "Uji Kualitas Kimia dan Organoleptik pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu." *Jurnal Katalisator Vol 3 No. 2* 135-144.
- Husson, F Josse, Le S J, and J Mazet. 2017. "FactoMineR: Multivariate Exploratory Data Analysis and Data Mining with R. R package version 1.35. Dapat diunduh di <http://www.CRAN-R-project.org/package=FactoMineR>. Diakses pada tanggal 18 Maret 2020."
- Husson, F, S Le, and M Cadoret . 2014. "FactoMineR: Multivariate Exploratory Data Analysis and Data Mining with R. R package version 1.35. Dapat diunduh di <http://www.CRAN-R-project.org/package=FactoMineR>. Diakses pada tanggal 18 Maret 2020."
- Hayati, Rita, Ainun Marliah, and Farnia Rosita. 2012. "Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika." *Jurnal Floratek Vol 7* 66-75.

Ebookpangan. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*.

<http://www.tekpang.unimus.ac.id/..//Pengujian-Organoleptik-dalamIndustri-Pangan.html>.

Erijanto, Adhelia Christina, and Kiki Fibrianto. 2018. "Variasi Kemasan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Pengambilan Keputusan Konsumen pada Pembelian Makanan Tradisional: Kajian Pustaka." *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 6 No. 1* 91-96.