

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., Andarwulan, N., Triana, R.N., Agustin, D., dan Gitapratwi, D. 2018. Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai Terhadap Mutu Produk Susu Kedelai. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(1): 10-16.
- Anggara FHD dan Prayitno F. 2013. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Tekanan Darah Di puskesmas Telaga Murni, Cikarang Barat tahun 2012. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(1).
- Antony, J. I., Sharma, N. K., Tiwari, R. K., & Dixit, A. 2011. Soybean Constituents and Their Functional Benefits , Opportunity, Challenge and Scope of Natural Products in Medicinal Chemistry, p.367-383.
- Ardiansyah. 2011. 2020. Potensi Bekatul Sebagai Ingredient Pangan Untuk Mencegah Sindrom Metabolik. *Inovasi Teknologi Pertanian Untuk Menunjang Agrobisnis di Masa Pandemi*. Universitas Udaya:1-16
- Ares G, dan Jaeger SR. 2013. Check All That Apply Questions: Influence of Attribute Order on Sensory Product Characterization. *Food Qual Prefer*: 28: 141-153.
- Ares G, Dauber C, Fernandez E, Gimenez A, Varela P. 2014. Penalty Analysis Based on CATA Questions To Identify Drivers of Liking And Directions For Product Reformulation. *Food Qual Prefer* 32(a): 65-76.
- Arsa, G., Theerakulkait, C. 2018. Preparation, Aroma Characteristics and Volatile Compounds of Flavorings From Enzymatic Hydrolyzed Rice Bran Protein Concentrate. *J. Sci. Food Agric*. 2018, 98, 4479-4487
- Astawan, M. 2004. Sehat Bersama Aneka Pangan Alami. Tiga Serangkai. Solo.
- Baysal T, Demirdoven A. 2007. Lipoxygenase in Fruits and Vegetables: A Review, *Enzyme and Microbial Technology*, 40(40), pp. 491-496.
- Belusso AC, Nogueira BA, Breda LS, Mitterer-Dalto ML. 2016. Check All That Apply (CATA) As An Instrument For Development of Fish Products. *Food Sci Technol* 36(2): 275-281.

- Buchori, Luqman. 2007. Pembuatan Gula Non Karsiogenik Non Kalori dari Daun Stevia. *Jurnal UNDIP* 11 (2): 57-60.
- Cempaka, Laras., Saraswati, T.I., Asiah N., David W. 2020. Preference Mapping of Rice Bran Tempe Cookies. *ISSN: 2338-1345 – Vol. 8 1&2*, 15-22.
- Damayanthi, E., Listyorini, DI. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2006: 1(2): 33-34.
- Dehlholm, C., Brockhoff, P. B., Meinert, L., Aaslyng, M. D., dan Bredie, W. L. P. 2012. Rapid Descriptive Sensory Methods Comparison of Free Multiple Sorting, Partial Napping, Napping, Flash Profiling and Conventional profiling. *Journal of Food Quality and Preference* 26: 267-277.
- Estiasih, T. 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida Dalam Pengolahan Pangan*. Penerbit Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ginting, E. 2010. *Petunjuk Teknis Produk Olahan Kedelai (Materi Pelatihan Agribisnisbagi KMPH)*. Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.
- Ginting, E. D. 2016. Standar Mutu Biji Kedelai. *Kedelai: Teknik Produksi Dan Pengembangan* : 444–463.
- Hopfer, H., dan Heymann, H. 2013. A Summary of Projective Mapping Observations the Effect of Replicates and shape, and individual performance Measurements. *Journal of Food Quality and Preference* 28: 164-181.
- Irmawati, FM., Ishartani, D., Affandi, DR. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (1): 3-14.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Laporan Nasional RISKESDAS. Retrieved from <http://repository.litbang.kemkes.go.id/3514/>

- Lestari, Nami., Yuniarti., dan T. Purwanti. 2016. Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nempiterus sp.*) Untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan. *Journal of Agrobased Industry*. 33(1):9-16.
- Laksmi, R. Tri. 2012. Daya Ikat Air, pH, dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Indonesian Journal of Food Technology*. 1(1):69-77.
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., Kurniawati, I. 2017. Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 371-376.
- Meyners M, Castura JC, Carr BT. 2013. Existing and New Approaches For The Analysis of CATA Data. *Food Qual Prefer* 30(2): 309-319.
- Mudjajanto, E.S dan F.R. Kusuma. 2005. Susu Kedelai, Susu Nabati yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Nadimin, N., Sirajuddin, S., dan Fitriani, N. 2019. Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8.
- Neely, G., Borg, G. 1999. The Perceived Intensity of Caffeine Aftertaste: Tasters Versus Nontasters. *Chemical Senses*. 24(1): 19-21.
- Nurhadi, B., Nurhasanah S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya. Padjajaran.
- Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasetikal (P3FNI). 2019. Retrieved from <http://p3fni.org/>
- Permana, Rikhardo Atmaka., Putri, Widya Dwi Rukmi. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3, No. 2(734-742).
- Picauly, P., Talahatu, J., Mailoa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Air Pada Pengolahan Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 4, No. 1.
- Pradono DI, Trisilawati O, Raminiwati M dan Susanto S. 2010. Formula Antihipertensi (>60% captoril) dari Bahan Aktif Flavonoid Pegagan,

Tempuyung, Kumis Kucing dan Sambiloto Serta Budidaya untuk Meningkatkan Kandungan Flavonoid (>1,5%). Ringkasan penelitian eksekutif hasil-hasil penelitian 2010. Kerjasama Kemitraan Penelitian Pertanian dengan Perguruan Tinggi (KKP3T).

Prayitno, A. F. 2013. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tekanan Darah Dipuskesmas Telaga Murni, Cikarang Barat tahun 2012 , Jurnal Ilmu Kesehatan, 5(1).

Pricilya, V. 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau dan Bekatul Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar. Media Gizi Indonesia. Vol. 10(2):136-140.

Reinbach, H. C., Davide, G., Lecitia, M. R. Bredie, W. L. P. 2014. Comparison of Three Sensory Profiling Methods Based on Consumer Perception: CATA, CATA with intensity and Napping. Food Quality and Preference 32. 160-166.

Rinto., Tamrin., dan Muzuni. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon sp.) Terfermentasi dan Penambahan Putih Telur Terhadap Penilaian Sensorik dan Nilai Gizi Mie Kering. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 2(3):631-640.

Rochima, Emma., dan O. Suhara. 2015. Karakterisasi Kimiawi dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. Jurnal Akuatika. VI(1):79-8.

Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75 (35).

Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

Sarbini, D., Rahmawati, S., Kurnia, P. 2009. Uji Fisik, Organoleptik, dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe Bekatul dengan Fortifikasi Fe dan Zink Untuk Anak Kurang Gizi. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi.

- Shafitri, N., Fauziyah, A., Puspareni, L.D. 2021. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai. Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan. Vol.5(1).
- Sugiarso A., Nisa FC. 2015. Pembuatan Minuman Jeli Murbei (*Morus Alba I.*) Dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. Muelleri Blume*) Sebagai Pensebutansi Karagenan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vo.3 No.2
- Sukhontara, S., Theerakulkait, C., Miyazawa, M. 2009. Characterization of Volatile Aroma Compounds From Red and Black Rice Bran. *J. Oleo Sci.* 58, 155-161.
- Suratno YD, P. N. 2014. Pola Konsumsi Pangan Fungsional dan Formulasi Minuman Fungsional Instan Berbasis Antioksidan, *Jurnal Mutu Pangan*, Vol. 1 (1):56-64. ISSN 2355-5017.
- Tala, Zaimah. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran USU.
- Tarwendah, I. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 5(2):66-73.
- Torrez-Penaranda, A.V, dan Reitmeier, C.A. 2001. Sensory Descriptive Analysis of Soymilk. *Journal of Food Science.* Vol. 66, No. 2.
- Tuarita, M. Z. 2017. Pengembangan Bekatul Sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. Artikel Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Wijaya, O. S. S. 2018. Aplikasi Uji Organoleptik Metode CATA (Check All That Apply) Dalam Menggambarkan Karakteristik Puding Susu.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, M., Handasari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. Program DIII Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Tugas Akhir. Hal: 9-10.