

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R. dan Setiawan, F. 2017. Ambang deteksi dan preferensi rasa umami dalam model pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1):55-61.
- Adawiyah, D.R., Azis, M.A., Ramadhani, A.S., dan Chueamchaitrakun, P. 2019. Perbandingan profil sensori teh hijau menggunakan metode analisis deskripsi kuantitatif dan CATA (*Check-All-That-Apply*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 30(2): 161-172.
- Afifah, D.N., Rahma, A. Nuryandari, S.S., Alvice, L., Hartono, P.I., Kurniawati, D.M., Wijayanti, H.S., Fitranti, D.Y., dan Purwanti, R. 2019. Nutrition content, protein quality, and antioxidant activity of various tempeh gembus preparations. *Journal of Food and Nutrition Research*. 7(8) 605-612.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the AOAC International. Virginia.USA.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 18th edn. Association of Official Analytical Chemists. Arlington. USA
- Ardiansyah A., Sabilla, D., David, W., Handoko, D.D., Budijanto, S. 2020. Perubahan aktivitas antioksidan dan profil sensori bekatul fermentasi dari varietas sintanur dan inpari 24. *Agritech*. 40 (2). 150-160.
- Ares, G., Dauber, C., Fernandez, E., Gimenez, A., dan Varela, P. 2014. Penalty analysis based on CATA questions to identify drivers of liking and directions for product reformulation. *Food Quality and Preference*. 32 (Part A), 65-76.
- Ares, G., Jaeger, S.R., Bava, C.M., Chheang, S.L., Jin, D., Gimenez, A., Vidal, L., Fiszman, S.M., dan Varela, P. 2013. CATA Questions for sensory product characterization: raising awareness of biases. *Food Quality and Preference*. 30 (2), 114-127.
- Arsa, Made. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Denpasar: Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam: Universitas Udayana.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Tempe Kedelai. SNI 3144:2015. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Belusso, A.C., Nogueira, B.A., Breda, L.S., dan Mitterer-Dalton, M.L. 2016. CheckAll-That-Apply (CATA) as an instrument for development of fish products. *Food Science and Technology*. 36 (2), 275-281.
- Bo, Li., Meiying, Qiao., dan Fei, Lu. 2012. Composition, nutrition, and utilization of okara (soybean residue). *Food Reviews International*.28(3): 231-252,

- Catrien, Surya, Y.S., Ertanto, T. 2008. Reaksi Maillard pada Produk Pangan. PKM Penulisan Ilmiah. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dahlan, H.A., Nambu, Y., Putri, S.P., dan Fukusaki, E. 2022. Effects of soaking tempe in vinegar on metabolome and sensory profiles. *Metabolites*. 12(1):30. <https://doi.org/10.3390/metabo12010030>
- Dwinaningsih, E.A. 2010. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., dan Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Firleyanti, A.S., E.H. Purnomo, Kusnandar F., dan Maknun, L. 2013. Pengaruh Jenis Inokulum *Rhizopus oligosporus* Dan *Rhizopus oryzae* Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tempe Kacang Merah. Prosiding Seminar Hasil PPM IPB I. Bogor. 7-8 Mei 2013. Hal. 197-207.
- Grasso, S., Monahan, F.J., Hutchings, S.C., dan Brunton, N.P. 2016. The effect of health claim information disclosure on the sensory characteristics of plant sterol-enriched turkey as assessed using the Check-All-That-Apply (CATA) methodology. *Food Quality and Preference*.
- Gunaratne, M.T., Fuentes, S., Toricco, D.D., Viejo, G.C., dan Dunshea, R.F. 2019. Physiological response to basic tastes for sensory evaluation of chocolate using biometric techniques. *Foods*. 8(243):1-16.
- Hajeb, P., dan Jinab, S. 2012. Fermented Shrimp Products as Source of Umami in South East Asia. *J Nutr Food Sci* 10:006.
- Hariyadi, P. 2008. Teknologi Penggorengan. *Foodreview Indonesia*. 3(3): 22-28.
- Kementrian Kesehatan. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kemenkes RI
- Kurihara, K. 2015. Umami the fifth basic taste: a history of studies on receptor mechanisms and role as a food flavor. *Biomed Res In*. 1-10.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, dan Mulyani, S. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 370-376.
- Lelatobur, L.E. 2016. *Optimasi Perebusan Biji Ketapang (Terminalia cattapa) Dalam Fermentasi Tempe*. Skripsi. Salatiga : Universitas Kristen Satya Wacana.

- Lopez, J.E., Flores, F.R., Cuapio, A.A., Chavez, B.F., Cervantes, O.A., Leon, S.H., dan Lopez, P.M. 2019. Characterization of sensory profile by the CATA method of Mexican coffee brew considering two preparation methods: espresso and French press. *International Journal Of Food Properties*. 22(1): 967-973.
- Meyners, M., Castura, J.C., dan Carr, B.T. (2013). Existing and new approaches for the analisis of cata data. *Food Quality and Preference*. 30 (2), 309-319.
- Nuraini, V., Puyanda, I.R., Kunciati, W.A.S., Margareta, L.A. 2021. Perubahan kimia dan mikrobiologi tempe busuk selama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*. 15(2).
- Nurkhayati. 2002. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tempe Gembus terhadap Oksidasi Minyak Kedelai*. Skripsi. Surakarta: Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Purwoko, T. dan Handajani, N.S. 2007. Kandungan protein kecap manis tanpa fermentasi moromi hasil fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R. Oligosporus*. *Biodivesitas*. 8(2): 223-227
- Purwono dan Hartono, R. 2005. *Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Radiati, A., dan Sumarto. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(1)
- Rahayu, W.P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., Ardiansyah. 2015. *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*. Jakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- 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.
- Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Malang: Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Shetty, Kalidas, Paliyath, Gopinadhan, Pometto, Anthony, dan E. Levin, Robert. (2006). *Food Biotechnology*. New York: CRC.
- Sulchan, M. dan Nur, W.E. 2007. Nilai gizi dan komposisi asam amino tempe gembus serta pengaruhnya terhadap pertumbuhan tikus. *Majalah Kedokteran Indonesia*. 57(3):80-85.
- Sun, T.; Jiang, H.; Yang, K.; Li, X.; Wang, S.; Yao, H.; Wang, R.; Li, S.; Gu, Y.; Lei, P.; Xu H, Sun D. 2022. Nutritional function and flavor evaluation of a new soybean beverage based on *naematelia aurantialba* fermentation. *Foods*. 11, 272.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.

- Triwibowo, R. 2011. *Kajian Perubahan Biokimiawi Stakhiosa dan Asam Lemak Essensial pada Tempe Kedelai (Glycine max) selama proses Fermentasi*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Utafiyani., Yusasrini, N.L.A., dan Ekawati, I.G.A. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. *Jurnal ITEPA*. 7(1) : 12-1
- Wang, Z., Gao, T., He, Z., Zeng, M., Qin, F., Chen, J. 2022. Reduction of off-flavor volatile compounds in okara by fermentation with four edible fungi. *Food Science and Technology*. 115. 112941
- Wihandini, D.A., Arsanti, L., dan Wijanarka, A. 2012. Sifat fisik, kadar protein dan uji organoleptik tempe kedelai hitam dan tempe kedelai kuning dengan berbagai metode pemasakan. *Jurnal Nutrisia* 14 (1) : 34-43.
- Yu, H., Liu, R., Hu, Y., Xu, B. 2017. Flavor profiles of soymilk processed with four different processing technologies and 26 soybean cultivars grown in China. *Int. J. Food Prop.* 20, 2887–S2898.