

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyanti, Y. 2008. *Focus Group Discussion (Diskusi Kelompok Terfokus) sebagai Metode Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif*. Jurnal Keperawatan Indonesia.
- Ares, G., Jaeger, S. R., Bava, M.C. 2013. *CATA questions for sensory product characterization: Raising awareness of biases*. Food Quality and Preference. 30(2):114–127.
- 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 Quality Preference 32(a): 65-76.
- Ares, G., Jaeger, S. R. 2015. *Check-all-that-apply (CATA) questions with consumers in practice*. Experimental considerations and impact on outcome.
- Astawan M., AL Kasih. 2008. *Khasiat warna warni makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Astuti, M.R., Ramadhan, K., dan Cempaka, L. 2013. *PEMETAAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PERBEDAAN TIPE MASAKAN NASI DARI BERAS ANALOG*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. Publikasi Statistik Indonesia.
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. *Studi persiapan tepung sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog*. Jurnal Teknologi Pertanian 13: 177-186.
- Flora, F.L. dan Wiley, R.C. 2007. *Sweet corn aroma: Chemical components and relative importance in overall flavor response*. Journal of Food Science.
- 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. Jinap, S. 2012. *Fermented Shrimp Products as Source of Umami in South East Asia*. Journal Nutrition Food Science S10:006.

- Helmy, H. El-Mehiry, H. F. 2012. *Effect of egyptian bread prepared by different types of flour on diabetic rats and its glycemic index in diabetic patients*. Life Science Journal 9(3):2264-2272.
- Handayani, P.A dan Juniarti, E.R. 2012, *Ekstraksi Minyak Ketumbar (Coriander Oil) dengan Pelarut Etanol dan n-Heksana*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan.
- Meyners M, Castura JC, Carr BT. 2013. *Existing and new approaches for the analysis of CATA data*. Food Quality Preference 30: 309-319.
- Mottram, D.S. 1994. *Flavor Compounds Formed During the Maillard Reaction*. Di dalam Parliment, T.H., M.J. Morello dan McGorrin., R.J. (Eds.). *Thermally Generated Flavors. Maillard, Microwave, and Extrusion Process*. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Piyachaiseth, T. Jirapakkul, W. Chaiseri, S. 2011. *Aroma Compounds of Flash-Fried Rice*. Universitas Kasetsart. Bangkok.
- Pramudya, R. C., & Seo, H. S. 2018. *Using Check-All-That-Apply (CATA) method for determining product temperature-dependent sensory-attribute variations: A case study of cooked rice*. Food Research International, 105, 724–732.
- Sembiring, B.S. & Hidayat, T. 2012. *Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu*. Jurnal Penelitian 18(3):115-124.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Steiger, G. 2011. *Reconstituted rice kernels and processes for their preparation*. US Patent 0206826.
- Supriyanto. 2006. *Kinetika Perubahan Kadar 5-Hydroxymethy l-2-Furufural (HMF) Bahan makanan Berpati Selama Penggorengan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 17 (2).

Umar Santoso, Harmayani, E., & Gardjito, M. (2017). *Makanan tradisional Indonesia: seri 2. Makanan tradisional yang populer, sup, mi, set menu nasi, nasi goreng, dan makanan berbasis sayur*. UGM Press.

Widaningrum, Widowati, S, Soekarto, S.T. 2005. *Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mie basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut*. Jurnal Pasca Panen 2(1):41-48.

Widara, S.S. 2012. *Studi pembuatan beras analog dari berbagai sumber karbohidrat menggunakan teknologi hot extrusion*. Skripsi. IPB, Bogor.

Widyastuti, N. Tjokrokusumo, D. Giarni, R. 2015. *Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan*. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Program Studi TIP-UTM, 2-3 September 2015.

Wiarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.