

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, P. A. 2018. Hubungan Pola Makan dan Status Gizi dengan Perkembangan Anak Usia Prasekolah di Desa Gunungrejo Kecamatan Singosari Kabupaten Malang. Skripsi. Malang: Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya
- Anonim. 2023. Panduan Praktikum Evaluasi Sensori. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer. Jakarta: Universitas Bakrie
- Ardiansyah. 2019. *The 4th Advanced Sensory Analysis Workshop*. Modul. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer. Jakarta: Universitas Bakrie
- Arbi, A. S. 2020. Pengenalan Evaluasi Sensori. Modul PANG 4427. Banten: Universitas Terbuka
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI-01-2346-2006. Jakarta: Standar Nasional Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). Susu Segar. SNI-3141-1-2011. Jakarta: Standar Nasional Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). Susu UHT (Ultra High Temperature). SNI 3950:2014. Jakarta: Standar Nasional Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional (2015). Susu Bubuk. SNI 2970:2015. Jakarta: Standar Nasional Indonesia
- Cahyadi, S. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Cetakan Pertama. PT. Bumi Aksara: Jakarta.
- Carpenter, R. P., Lyon, D. H., Hasdell, T.A. 2000. *Guideline for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Gaithersburg: Aspen Publisher, Inc. Hal. 71-91
- Clarke RJ, and Macrae R. 1989. *Physicochemical and sensory transformations during aging of roasted coffee beans*.
- Da Silva R, Minim V, Carneiro J, Nascimento M, Lucia S, Minim L. 2013. *Quantitative Sensory Description Using The Optimized Descriptive Profile: Comparison with*

- Conventional and Alternative Methods for Evaluation of Chocolate*. J Food Quality and Preference (2013) 169-179.
- David, W., Aurino, R. A. D. 2018. Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie
- David, W. 2018. Monitoring Performa Panelis. Jakarta: Universitas Bakrie
- David, W., et al. 2019. *Sensory Evaluation and Nutritional Information On Organic Brown Rice*. Springer Nature B.V. <https://doi.org/10.1007/s13165-019-00269-z>.
- Dhaneswari, P. 2024. Profil Penggunaan Obat dengan Sifat Antikolinergik dan Kolerasinya terhadap Fungsi Kognitif Pasien Lanjut Usia. Jurnal Penelitian Perawat Profesional, 6(4), 1875-1882. <https://doi.org/10.37287/jppp.v6i4.4463>
- Dyah, Pertiwi D. P. 2005. Proses Pengendalian Mutu di PT Miwon Indonesia Driyorejo Gresik. Praktek Kerja Lapangan. Universitas Brawijaya. Malang
- Failasufah. 2016. Efektivitas Konseling Kelompok Realita untuk Meningkatkan Motivasi Belajar Siswa (Studi Eksperimen pada Siswa MAN Yogyakarta III). Jurnal Hisbah: Vol.13, No.1. Yogyakarta
- Fitrih, D. N. I. 2017. Aplikasi Analisa Sensori *Spectrum Descriptive Analysis* untuk Pembentukan dan Pelatihan Panelis Terlatih sebagai Pengujian Mutu Produk Monosodium Glutamat (MSG) di PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang Jawa Timur. Skripsi. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya
- Gabungan Produsen Makanan Minuman Indonesia. 2021. <https://gapmmi.id/article/read/7649/gabungan-pengusaha-makanan-minuman-seluruh-indonesia>.
- Hanafiah KA. 2008. Rancangan Percobaan Aplikatif. Edisi 2. Jakarta: Penerbit PT Raja Grafindo Persada
- International Organization for Standardization. 2012. ISO 8586:2012. *Sensory analysis - General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors*
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. Arti Kata “efisien” Menurut KBBI. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

- Kermit, M. and Valerie, L. 2006. *Assessing The Performance of a Sensory Panel – Panelist Monitoring and Tracking*. CAMO Process AS: Norway
- Khairunnisa, A., Arbi, A. S. 2020. Modul 01: *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Buku Materi Pokok PANG4430. Banten: Universitas Terbuka
- Lawless, H. T. dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. New York: Springer
- Leighton CS, Schonfeldt HC, Kruger R. 2008. *Quantitative Descriptive Sensory Analysis of Five Different Cultivars of Sweet Potato to Determine Sensory and Textural Profiles*.
- Lerner, M. Richard, David F. Hulst. 1983. *Human Development: a Life Span Perspective*. McGraw-Hill : USA
- Meilgaard, M., Civille, G.V., and Carr, B.T. 2003. *Sensory Evaluation Techniques*. BocaRaton: CRC Press
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Persyaratan Kualitas Air Minum. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Ng M, Lawlor JB, Chandra S, Chaiya C, Hewson J, Hort J. 2012. *Using quantitative descriptive analysis and temporal dominance of sensations analysis as complementary methods for profiling commercial blackcurrant squashes*. J Food Quality and Preference 25 (2012) 121-134.
- Pilgrim, F. J., Peryam, D. R. 2005. *Sensory Testing Methods: 2nd edition*. West Conshohocken: American Society for Testing and Materials
- Purnama, G. T. 2018. Proses Pengembangan Performansi Panelis Terlatih Di PT Campina Ice Cream Industry TBK. Menggunakan Metode *Spectrum Descriptive Analysis*. Skripsi. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya
- Resurreccion, A. V. A. 1998. *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc
- Setiawan, A. 2022. Asumsi-Asumsi ANOVA Satu Faktor. <https://www.smartstat.info/materi/rancangan-percobaan/asumsi-analisis-variens/asumsi-asumsi-anova-satu-faktor.html>

- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Sipos, L., Nyitrai, A., Hitka, G., Friedrich, L. F., Kokai, Z. 2021. *Sensory Panel Performance Evaluation-Comprehensive Review of Practical Approaches*. Appl. Sci. 2021, 11, 11977. <https://doi.org/10.3390/app112411977>
- Sivetz M., and Desrosier, N.W. 1979. *Coffee Technology*. Coffee Technology Food and Agriculture Organization.
- Soekarno, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara: Jakarta.
- Stone, H dan J.L., Sidel. 2004. *Sensory Evaluation Practices Third Edition*. California: Elsevier Academic Press
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tamime, A.Y. 2009. *Dairy Powder and Concentrate Product*. United Kingdom: Wiley & Blackwell.
- Usmiati, S., Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Visioli, F., Srata, A. 2014. *Milk, Dairy Products, and Their Functional in Human: A Narrative Review of Recent Evidence*. Advances in Nutrition, Volume 5, Issue 2: 131-143.
- Wakidi, R.F. 2012. Efek Protektif Vitamin C dan E Terhadap Mutu Sperma Mencit Jantan Dewasa Yang di Pajan Dengan Monosodium Glutamat. Tesis. Medan: Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
- Wennen H, Jellema R, De Wijk R. 2005. *Sensory Sub-Attributes of Creamy Mouthfeel in Commercial Mayonnaises, Custard Desserts and Sauces*. J Food Quality and Preference 16 (2005) 163-170.
- Wijaya, C. Hanny. 2012. Sensasi Rasa. Scientific Repository. Bogor: IPB University
- Wijaya, F.G. 2009. Kimia Pangan. Jakarta: Gramedia Winiati Puji Rahayu.