

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, J., Williams, A., Lancaster, B., dan Foley, M. (2007). Advantages and Uses of Check-All-That-Apply Responses Compared to Traditional Scaling of Attributes for Salty Snacks. *7th Pangborn Sensory Science Symposium*.
- 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.
- Agustina, R., Sri, H., dan Putri, I.R. (2023). Penilaian Sensori Pliek-U yang Difermentasikan secara Alami. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 385-391.
- Anonim. (2021). Manfaat FiberCreme sebagai Pengganti Santan. Retrieved Juni 2, 2023, From <https://fibercreme.com/manfaat-fibercreme-sebagai-pengganti-santan/>
- Anonim. (2023). *Uji ANOVA dan MANOVA dengan SPSS*. Retrieved Agustus 22, 2023, From Publisher Jurnal Ilmiah dan Buku <https://cattleyapublicationservices.com/>.
- Amanda, A.B. (2022). Profil Sensori Minuman Fungsional Sari Kedelai dan Bekatul. Skripsi (S1).
- Ardiansyah. (2020). Potensi Bekatul sebagai Ingredien Pangan untuk Mencegah Sindrom Metabolik. in *Inovasi Teknologi Pertanian untuk Menunjang Agroindustri di Masa Pandemi* (pp. 1-16). Swasta Nulus.
- Ares, G., Barreiro, C., Deliza, R., Gimenez, A., dan Gambaro A. (2010). Application of a Check All That Apply Question to The Development of Chocolate Milk Desserts. *J Sen Stu* 25: 67 – 86.
- 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.
- Ariyani, F., Laurentia, E.S., dan Felycia, E.S. (2008). Ekstraksi Minyak Atsiri dari Tanaman Sereh dengan Menggunakan Pelarut Metanol, Aseton, dan N-Heksana. *Widya Teknik*, 7(2), 124-133.
- Boehme, A.K., Charles, E., dan Mitchell S.V.E. (2017). Stroke Risk Factors, Genetics, and Prevention. *Circulation Research*, 120(3), 472-495.
- Cultier, F. (2022). The secrets to texture in food and drink. Retrieved February 1, 2024, from armorproteines.com: <https://blog.armor-proteines.com/en/-secret-texture-food-and-drink>

- Daniel, C., dan Triyanti. (2023). Faktor Dominan yang Berhubungan dengan Konsumsi Gula pada Mahasiswa Nonkesehatan. *Jurnal Gizi*, 12(2), 93-106.
- Datuyanan, I.S., Bistok, H.S., Andree, W.S., dan Yoga, A.H. (2020). Studi Penambahan Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Temu Mangga (*Curcuma mangga*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Umbi Bit (*Beta vulagrisL.*). *Jurnal Agroteknologi*, 14(1), 23-32.
- Dixit, A.K., J.I.X Antony., Navin, K.S., dan Rakesh, K.T. (2011). Soybean constituents and their functional benefits. *Opportunity, Challenge and Scope of Natural Products in Medicinal Chemistry*, 367-383.
- Giacalone, D., Bredie, W.L.P., dan Frost, M.B. (2013). All In-One Test: A Rapid and Easily Applicable Approach to Consumer Product Testing . *Food Quality Preference*, 108-119.
- Ginting, E. (2010). Petunjuk Teknis Produk Olahan Kedelai (Materi Pelatihan Agribisnisbagi KMPH). *Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi - Umbian*.
- Gionte, F., Marleni, L., dan Siti, A.L. (2022). Karakteristik dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu yang di Formulasi dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 34-44.
- Gunaratne, M.T., Fuentes, S., dan 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.
- Hunaefi, D., dan Ziyad, M.F. (2021). Karakterisasi Sensori Cheese Tea dengan Metode Check All That Apply (CATA), Emotional Sensory Mapping (ESM), dan Ideal Profile Method (IPM). *Jurnal Mutu Pangan*, 8(1). 1-9.
- Irmawati, F.M., Ishartani, D., dan 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.
- Irvan, M. (2011). Fase Pengembangan Konsep Produk dalam Kegiatan Perancangan dan Pengembangan Produk. *Jurnal Ilmiah Faktor Exacta*, 4(3), 261-274.
- Ismail. (2020). Uji Konsentrasi Ekstrak Daun Serai Wangi (*Cymbopogon nardus l. randle*) terhadap *Colletotrichum capsici* secara In Vitro. Skripsi FPP. Agroteknologi, UIN Suska Riau.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Laporan Nasional RISKESDAS. From <http://repository.litbang.kemkes.go.id/3514/>

- Kusuma, D.D. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman (*aging*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensory Non Dairy Creamer. Skripsi FTP. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Lestari, A.O., Nurheni, S.P., Agus, S., Feri, K., dan Nancy, D.Y. (2023). Profil Sensori Teh Daun Karamunting (*Melastomamalabathricuml.*) dengan Metode Sensometrik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(2), 105-116.
- Marbun, P.P., Herla, R., dan Elisa, J. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Kuning Telur dan Krimer Nabati terhadap Mutu Tepung Puding Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(3), 498-509.
- Marlina, A., dan Widiastuti, E. (2018). Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun *Stevia rebaudiana bertonii* Secara Ekstraksi Padat – Cair. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 149-154.
- Marpaung, J.L., Romels C, A.L., dan Agung, S. (2017). Penerapan Metode Anova untuk Analisis Sifat Mekanik Komposit Serabut Kelapa. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin* 6(2), 151-162.
- Meyners, M., Castura JC., dan Carr BT. (2013). Existing and New Approaches for the Analysis of CATA Data. *Food Quality Preference* 30, 309-319.
- Mills, E. (2014). Additives Functional. *Encyclopedia of Meat Sciences (Second Edition)*.
- Mudjajanto, E.S dan Kusuma, F.R. (2005). *Susu Kedelai, Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Muryati dan Nelfiyanti. (2015). Pemisahan Tanin dan Hcn secara Ekstraksi Dingin pada Pengolahan Tepung Buah Mangrove untuk Substitusi Industri Pangan. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*, 6(1), 9-15.
- Putri, Henita L.R., Addiena, H., Tri, D.W., Novita, W., Jaya, M.M. (2016). Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot di PT. Kievit Indonesia, Salatiga: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 443-448.
- Rahayu, W.P., Nurosiyah, S., dan Widyanto, R. (2019). Evaluasi Sensori (Edisi 2 ed.). Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Reba, S.A. (2022). Campuran Krimer Bisa Menghilangkan Manfaat Kopi bagi Kesehatan? Ini Kata Ahli. Retrieved Februari 1, 2024, from Liputan6.com: Manfaat Kopi bagi Kesehatan? Ini Kata Ahli
- Riadi, M. (2020). Pengembangan Produk (Pengertian, Tujuan, Strategi dan Tahapan). Retrieved Agustus 22, 2023, From KajianPustaka: <https://www.kajianpustaka.com/2020/03/pengembangan-produk.html>.

- 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.
- Sachlan, Putri A.A.U., Lucia, C.M., Tineke, M.L. (2019). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata Griff*) dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 113-118.
- Sarbini, D., Rahmawati, S., dan 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*.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro Institut Pertanian Bogor Press*. Bogor.
- Soleha, M., Jaya, M.M., dan Yunianta. (2018). Pengaruh Penambahan Enzim Papain terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Susu Kedelai (kajian jenis kedelai dan konsentrasi enzim papain). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 18-29.
- Swari, R.C. (2020). Masalah Kesehatan Pada Lansia. From <https://hellosehat.com/lansia/masalah-lansia/penyakitdegeneratif/>
- Swastihayu, D.P., L.M Ekawati, P., dan F Sinung, P. (2014). Kualitas Permen Keras dengan Kombinasi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon nardus (L.) Rendle*) dan Sari Buah Lemon (*Citrus limon (L.) Burm.f.* ). *Skrripsi*, 1-15.
- Syamsir, E. (2011). Mengenal Blansir. Retrieved April 28, 2024, from Ilmu Pangan Blogspot: <https://ilmupangan.blogspot.com/2011/01/mengenal-blansir.html>
- Tarwendah, I.P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Trindler, C., Katrin Annika, K.B., dan Christoph, D. (2022). Aroma of peas, its constituents and reduction strategies – Effects from breeding to processing. *Food Chemistry*, 376.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Worch, T., Sebastien, L., Pieter, P., dan Jerome, P. (2013). Ideal Profile Method (IPM): The Ins and Outs. *Food Quality and Preference*, 28(1), 45-59.
- Wulansari, I.R., Mazarina, D., dan Laili, H. (2017). Pengaruh Lama Blanching Terhadap Karakteristik Fisiko – Kimia dan Sensorik Jus Kecambah Kedelai dan Wortel. *Teknologi dan Kejuruan*, 40(2), 157-168.