

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., et al. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif Dan CATA (Check-All That Apply). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 30 (2).
- Adnan, Wayabula. (20 22). Karakteristik Fisik, Kimia, Sensorik, dan Analisis Nilai Tambah Edamame Kering Hasil Pengeringan Food Dehydrator Rak Berputar. Undergraduate thesis. Politeknik Negeri Jember.
- Ali, R. M. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Daging Daun Lidah Buaya (Aloe vera) Menggunakan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Amanda, Alin Barfia (2022). Profil Sensori Minuman Fungsional Sari Kedelai dan Bekatul. Tugas Akhir (S1) - thesis, Universitas Bakrie.
- Ares, G., Barreiro, C., Deliza, R., Gimenez, A., & Gambaro, A. (2010). Application Of A Check-All-That-Apply Question To The Development Of Chocolate Milk Dessert.” *Journal of Sensory Studies* Volume 25.
- Ares, G., & Jaeger. (2015). Check-all-that-apply (CATA) Questions with Consumers in Practice: Experimental Considerations and Impact on Outcome. *Rapid Sensory Profiling Techniques and Related Methods*.
- Asiah, N., Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. AE Publishing.
- Asikin, A. N., Indrati, K. (2016). Uji Organoleptik Amplang Ikan Bandeng (Chanos chanos) Yang Difortifikasi Dengan Tepung Ikan Belida. *Media Sains* Volume 9, Nomor 2.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). Kerupuk. SNI 8272-2016. Dewan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1990). Mutu Kerupuk. SNI 0272-1990. Dewan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- BPOM RI, 2006, Obat Tradisional Mengandung Bahan Kimia Obat, Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.

- Chaniago, R., Lamusu, D., & Samaduri, L. (2019). Kombinasi tepung terigu dan tepung tapioka terhadap daya kembang dan sifat organoleptik kerupuk terubuk (*Saccharum edule Hasskarl*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), 1-8.
- Chen, X. D., Arun S. M. (2008). *Drying Technologies in Food Processing*. First Edition ed. N.p.: Blackwell Publishing ltd.
- David, W., Aurino, R. D. (2018). *Metode Statistika Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Penelitian Universitas Bakrie.
- Haerani., Megavitry, R., & Gawatri. (2022). Karakteristik Kerupuk Singkong dengan Variasi Rasa Buah. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*.
- Haryati, S., Sudjatina., & Sani, E. Y. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Substitusi Susu Dan Tepung Tapioka Dengan Metode Cair. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi Vol 15, No. 1*.
- Hendrikayanti, R. H., Fahmi, A. S., Kurniasih, R. A. (2022). Optimasi Waktu Pengukusan dan Suhu Penggorengan Kerupuk Ikan Patin Menggunakan *Response Surface Methodology*. *Journal of Fisheries and Marine Research*. Vol. 6 No. 1
- Jatnika. (2009). *Meraup Laba Dari Lidah Buaya*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Pengolahan Aneka Kerupuk*. eBook Pangan.
- Kurniadi, D., Yondri, S., & Heriyantom, R. (2021). Optimasi Pengeringan Bahan Kerupuk Dengan Menggunakan Oven Berbahan Dasar Gas. *Jurnal Abdimas: Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Vol. 3 No. 2:7-8*.
- Kurniawan, M. F., Indrastuti, N. A., & Kurnianingrum, A. (2024). Analisis Profil Sensori dan Tingkat Kesukaan Terhadap Buah Aneka Rasa dengan Metode CATA (check-all-that-apply). *Agrointek*, Volume 18 Nomor 2.
- Meyners, M., Castura, J. C., Car, B. T. (2013). Existing and New Approaches For The Analysis of CATA Data. *Food Qual Prefer*.
- Nadia, L. (2006). Kandungan Non Nutrisi dan Bilangan Peroksida Kerupuk Kulit “Kerupuk Jangek”. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. Volume , Nomor 2. Universitas Terbuka.

- Oktaviani, F. H., Nairfana, Ihlana. (2023). Variasi Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Masakan Sepat Instan. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*. Vol. 2(1).
- Ramachandra, C. T., Rao, P. S. (2008). *Processing of Aloe Vera Leaf Gel: A Review. American Journal of Agricultural and Biological Science*, Vol. 3 (2).
- Risfa, H. P. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Buah Kering Nanas (*Ananas Comosus*) Menggunakan Metode tray Drying Dengan Alat *Food Dehydrator*. Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. VIII (Agustus): 85-87.
- Salamah, E., Susanti, M. R., & Purwaningsih, S. (2008). Diversifikasi Produk Kerupuk Opak Dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus sp*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, Vol XI Nomor 1.
- Sandvik, P., Laureati, M., Jilani, H., Methven, L., Sandell, M., Hormann-Wallner, M., Almlı, V. L. (2021). Yuck, This Biscuit Looks Lumpy! Neophobic Levels and Cultural Differences Drive Children’s Check-All-That-Apply (CATA) Descriptions And Preferences For High-Fibrebiscuits. *Foods*, 10(1).
- Sholiha, Q., Palupi, H. T. (2016). Pengaruh Penambahan Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera*) Pada Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 7(1).
- Sourial, N., et al. (2010). Correspondence Analysis Is A Usefull Tool To Uncover The Relationships Among Categorical Variables. *Journal of Clinical Epidemiology* 63(6):638-646.
- Tanihatu, F. W. A., Pratiwi, E., & Larasati, D. (2019). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Dessicated Coconut) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. Universitas Semarang.

- Wijaya, Oei. S. S. (2018). Aplikasi Uji Organoleptik Metode CATA (Check-All-That-Apply) Dalam Menggambarkan Karakteristik Puding Susu. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Winangsih., Prihastanti, E., & Parman, S. (2013). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). Buletin Anatomi dan Fisiologi. Volume XXI, Nomor 1.
- Yudiastuti, S. O. N., Wijaya, R., & Handayani, A. M. (2021). Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji dengan Teknik Pengeringan Food Dehydrator Berputar. Jurnal Indonesia Sosial Teknologi. Volume 2, Nomor 3.