

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H., dan Williams, L, J. 2010. Principal component analysis. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Computational Statistics*. 2(1):1-47.
- Adawiyah, D. R., dan Yasa, K. I. 2017. Evaluasi profil sensori sediaan pemanis komersial menggunakan metode *Check-All-That-Apply* (CATA). *Jurnal Mutu Pangan* 4(1): 23-29.
- Adawiyah, D. R., Olivia, M. T., dan Lince. 2020. Profil sensori sediaan pemanis dengan metode *Rate-That-All-Apply* (RATA). *Jurnal Mutu Pangan* 7(1): 38-45.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka utama.
- Amalia R. 2011. Kajian karakteristik fisikokimia dan organoleptik *snack bar* dengan bahan dasar tepung tempe dan buah nangka kering sebagai alternatif pangan CFGF [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amaraningrum, D. A. 2021. Evaluasi karakteristik fisik dan sensori pada produk tepung bumbu serba guna di pasaran [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aminah, S., Lia, A., dan Siti, H. 2019. Karakteristik kimia dan organoleptik *snack bar* biji hanjeli (*Coia lacryma jobi-L*) dan kacang bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcour*). *Jurnal Agroindustri Halal* 5(2): 212-219
- Ananta, R. 2015. Pertumbuhan dan produksi kacang bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcour*) dengan pelbagai dosis dan cara pemberian pupuk kandang ayam [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar., Herawati. 2012. *Analisis Kimia Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Apandi, I., Fajar, R., dan Yusmarini. 2016. Analisis pemetaan kesukaan konsumen (*consumer's preference mapping*) terhadap atribut sensori produk soygurt

dikalangan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Onilie Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 3(1): 1-16.

Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, RS., Gimenez, A., Pineau, B., Hunter, DC., Paisley, AG., dan Jaeger, S.R. 2014. Evaluation of a rating-based variant Check-All-That-Apply questions: Rate-All-That-Apply (RATA). *Journal Food Quality and Preferences* 36(2014): 87-95.

Astuti, S. P. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak jahe terhadap kualitas es krim dadiah [Skripsi]. Universitas Negeri Padang. Padang.

Atmaka W., Nur H. R. P., dan Rohula U. 2013. Kajian fisikokimia dan sensori *snack bar* tempe bagi penderita autis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 6(2): 119-126.

Ayuningtyas, F., Fajar, R., dan Deby, K. 2019. Analisis pemetaan penilaian responden terhadap atribut video penyuluhan komoditas cabai di Desa Titian Resak Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu. *J. SEPA* 16(1): 11-19.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2013 tentang petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Bisjoe, A. R. H. 2018. Menjaring data dan informasi penelitian melalui FGD (Focus Group Discussion): belajar dari praktik lapang. *J. Info Teknis EBONI* 15(1): 17-27.

Bro, R., dan Smilde, A, K. 2014. Principal component analysis. *J. The Royal Society of Chemistry: Analytical Method* 6: 2812-2831.

Catherine. 2010. How to dry okara [Internet]. Tersedia pada: <https://www.messyvegancook.com/how-to-dry-okara/> [5 Juli 2021]

Chandra, F. 2010. Formulasi *snack bar* tinggi serat berbasis tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L), tepung maizena, dan tepung ampas tahu sebagai alternatif pangan darurat [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Damayanti, M., Nurjanah, S., Bunyamin, A., dan Pujiyanto, T. 2020. Ekstraksi minyak atsiri pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dengan lama waktu penyulingan yang berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 25(4): 653-656.
- Dwijatmoko, M. I., Danar, P., dan Dimas, R. M. 2016. Effect of cinnamon essential oils addition in the sensory attributes of dark chocolate. *Journal Nusantara Bioscience* 8(2): 301-305.
- Febrianto, W. E., Fajar, R., dan Evy, R. 2017. Analisis pemetaan kesukaan konsumen pada produk keripik tempe original di kalangan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 2(4): 1-13.
- Hasanah, U., Adawiyah, D. R., dan Nurtama, B. 2014. Preferensi dan ambang deteksi rasa manis dan pahit: pendekatan multikultural dan gender. *Jurnal Mutu Pangan* 1(1): 1-8.
- Ifadah, A. 2011. Analisis metode *principal component analysis* (komponen utama) dan regresi ridge dalam mengatasi dampak multikolinearitas dalam analisis regresi linear berganda [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Ilmu Ternak. 2015. Ampas tahu untuk pakan ternak [Internet]. Tersedia pada: <https://www.ilmuternak.com/2015/11/ampas-tahu-untuk-pakan-ternak/> [5 Juli 2021].
- Kasim R., Siti, A. L., Marleni, L., dan Sunarto, K. 2018. *Snack bar Tepung Umbi Garut dan Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah*. Gorontalo: Ideas Publishing.
- Koentjoroningrat. (2005). *Metode-Metode Penelitian Masyarakat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- McPherson, G. 2011. *Applying and Interpreting Statistics: A Comprehensive Guide*. New York (US): Springer-Verlag.

- Meilgaard M, Civille GV, Carr BT. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton (US): CRC Press.
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Setyawan, H. Y., dan Nadzifah, N. 2020. Pandan leaf powder: characteristics and its application in pandan sponge cake making. Di dalam International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy: Earth and Environmental Science 475. hlm 1-8.
- Muttalib, S. A., Joko, N, W, K., dan Bintoro, N. 2019. Analisis kadar air dan aroma blending kopi arabika (*Coffea arabica* L) dan robusta (*Coffea canephora* L) selama penyimpanan dengan *principal component analysis* (PCA). *Jurnal Agrotek Ummat* 6(1): 23-27.
- Nawawi, A., Ira, R., dan Ai, S. N. 2014. Serbuk pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dan pemanfaatannya sebagai penambah aroma pada makanan. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* 11(10): 114-120.
- Nurazizah, I. 2021. Sifat mutu sensori kopi campuran dark roast arabika dan lada hitam (*Piper nigrum* L.) dengan menggunakan metode CATA (*Check-All-That-Apply*) [Skripsi]. Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Nurmaulida, S. H. 2021. Karakteristik mutu sensori teh herbal daun sirsak dengan penambahan jahe merah menggunakan metode *Rate All That Apply* (RATA) [Skripsi]. Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Pangestika, L. M. W. 2015. Profilling atribut sensori produk minuman olahan jahe dengan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) studi kasus wedang jahe, bandrek, sekoteng, ronde [Skripsi]. Universitas Brawijaya, Malang.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: komposisi kimia, sifat sensoris dan aktivitas antioksidan [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Prasetyaningrum., Utami, R., dan Anandito, R. B. K. 2012. Aktivitas antioksidan, total fenol, dan antibakteri minyak atsiri dan oleoresin kayu manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1):24-31.

- Pratama, R. I., Sumaryanto, H., Santoso, J., dan Zahirudin, W. 2012. Karakteristik sensori beberapa produk ikan asap khas daerah di Indonesia dengan menggunakan metode *quantitative descriptive analysis*. *JPB Perikanan* 7(2): 117-130
- Prayoga, A. 2018. Evaluasi profil sensori minuman serbuk instan rasa jeruk menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnama, H. 2019. Karakteristik fisikokimia dan sensori *snack bar* ampas tahu dengan penambahan kacang bogor [Skripsi]. Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Purnama, H., Hutami, R., dan Novidahlia, N. 2019. Karakteristik fisikokimia dan sensori *snack bar* ampas tahu dengan penambahan kacang bogor. *Jurnal Pangan Halal* 1 (2): 75-82.
- Rachmayani, N., Winiati, P. R., Didah, N. F., dan Elvira, S. 2017. *Snack bar* tinggi serat berbasis tepung ampas tahu (okara) dan tepung ubi ungu. *Jurnal teknologi dan industri pangan* 28 (2): 139-149.
- Rinda, A., dan Nur A. 2018. Pengaruh komposisi *snack bar* berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala (Lam) de Wit*) terhadap penilaian organoleptik, proksimat, dan kontribusi kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* 3(3): 1328- 1340.
- Rohmanto, F. L. 2021. profil sensori minuman serbuk dari campuran serbuk buah campolay (*Pouteria campechiana*) lewat matang dan kopi instan granula dengan metode *rate-all-that-apply* (RATA) [Skripsi]. Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Rohmawati, M. G., Yannie, A. W., dan Akhmad, M. 2018. Pemanfaatan ampas tahu pada pembuatan *snack bars* dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata Durch*) dan variasi jenis gula. *J. Teknologi dan Industri Pangan* 3 (1): 1–9.

- Roihanah, M., dan Rita, I. 2014. Pengaruh jumlah karagenen dan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap sifat organoleptik *jelly drink* daun kelor (*Moringa oleifera*). *E-journal Boga* 3(3): 96-105.
- Rosidah, U. 2016. Tepung ampas tahu sebagai media pertumbuhan bakteri *Serratia marcescens* [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah. Semarang.
- Sadimin. 2019. *Proses Pembuatan Tahu*. Banten: Loka Aksara.
- Santoso, H. B. 2019. *Seri Mukzizat Daun: Daun Pandan Wangi*. Yogyakarta: Pohon Cahaya Semesta.
- Santoso, H. B. 2021. *Seri Mengenal Tanaman Obat: Kayu Manis*. Yogyakarta: Pohon Cahaya Semesta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P, S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Setyaningrum, H. D., dan Cahyo, Saparinto. *Jahe*. Depok: Penebar Swadaya.
- Shobur, F., Wikanastri, H., dan Yunan, K. S. 2021. Sifat fisik, kimia, dan sensoris es krim susu kedelai dengan penambahan ekstrak kayu manis. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(01): 73-87.
- Sholikhah, A. 2019. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptic permen jelly buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan variasi konsentrasi bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) dan gelatin [Skripsi]. Universitas Jember, Jember.
- Taulabi, M. D., Yoakhim, Y. E. O., dan Maria, F. S. 2021. Kajian komposisi kimia *snack bars* dari berbagai bahan baku lokal: systematic review. *J. Agri-Sosio Ekonomi Unsrat* 5 (17): 15-20.
- Tasia, W. R. N., dan Tri, D. W. 2014. Jurnal review: potensi cindcau hitam (*Mesona palustris* Bl.), daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) sebagai bahan baku minuman herbal fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 128-136.

- Temegne, N. C., Gouertoumbo, W. F., Wakem, G. A., Nkou, F. T. D., Youmbi, E., dan Ntsomboh-Ntesefong, G. 2018. Origin and ecology of bambara groundnut (*Vigna Subterranea* (L.) Verdc: a review. *Journal of Ecology and Natural Resources* 2(4): 1-10.
- Umar, H. B. 2009. Principal component analysis (PCA) dan aplikasinya dengan SPSS. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 3(2): 97-101.
- USDA. 2019. Full Report (All Nutrients) 25048 Snacks, nutri-grain fruit and nut bar. United States Department of Agriculture, United States of America.
- Utami, M., Christofora, H. W., Efendi, D., Dede, R. A. 2020. Karakteristik fisikokimia dan profil sensori manga gedong pada dua tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 30(2): 113-126.
- Vidal. L., Ares. G., Duncan, I. H., Michael. M., dan Sara, R. J. 2018. Comparison of *Rate-All-That-Apply* (RATA) and *Check-All-That-Apply* (CATA) questions across seven consumer studies. *Journal Food Quality and Preference* 67: 49-58.
- Widiantoko, R. K., dan Yunianta. 2014. Pembuatan es krim tempe – jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 54-66.
- Winarsih, S. 2019. *Pembuatan dan Khasiat Susu Kedelai*. Banten: Loka Aksara.
- Yudarsi, D., Ali, A., dan Ayu, D.F. 2017. Pemanfaatan tepung ampas tahu dengan penambahan pisang ambon sale dalam pembuatan *snack bars*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(2): 2-15.
- Yustina, I., dan Farid, R. A. 2012. Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan. Di dalam Prosiding Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura; juni 2012.