

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H. and Williams, L.J. 2010. Principal component analysis. *John Wiley & Sons, Inc* 2: 433-459.
- Apandi, I., Restuhadi, F., dan Yusmarini. 2016. Analisis pemetaan kesukaan konsumen (consumer's preference mapping) terhadap atribut sensori produk soygurt dikalangan mahasiswa fakultas pertanian universitas riau. *Jom Faperta* 3(1).
- Ares, G., Barreiro, C., Deliza, R., Gimenez, A., and Gambaro, A. 2010. Application of a check-all-that-apply question to the development of chocolate milk deserts. *Journal of Sensory Studies* 25: 67-86.
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R.S., Gimenez, A., Pineau, B., Hunter, D.C., Paisley, A.G., and 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: 87-95.
- Boyar, M. 1986. Sensory profiling. *Nutrition & Food Science* 86(6): 2-3.
- Carpenter R.P., Lyon D.H., and Hasdell T.A. 2000. *Guidelines to Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Aspen Publishers, Inc., Maryland (US).
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [Depkes] Departemen Kesehatan RI. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 003 tentang Saintifikasi Jamu Dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan. Depkes RI, Jakarta.
- Dwihindarti, M. 2015. Profiling atribut jamu kunyit asam dan jamu sinom dengan metode RATA (*Rate-All-That-Apply*) pada beberapa kota di jawa timur [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Espejel, J., Fandos, C., dan Flavian, C. 2007. The role of intrinsic and extrinsic quality attributes on consumer behaviour for traditional food products. *Managing Service Quality* 17(6): 681-701.
- Farhan, Z.M. 2019. Evaluasi sensori produk *cheese tea* dengan metode IPM (*Ideal Profile Method*), CATA (*Check-All-That-Apply*), dan *emotional sensory mapping* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jaeger S.R. and Ares G. 2015. RATA questions are not likely to bias hedonic scores. *Food Quality and Preference* 44: 157-161.

- Johnson, R.A. and Wichern, D.W. 2007. *Applied Multivariate Statistical Analysis*. Pearson Education, Inc., United States.
- [Kemenko] Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. 2020. Konsumsi jamu meningkat, pemerintah berdayakan umkm dengan pendekatan klaster obat tradisional [Internet]. Tersedia pada: <http://www.ekon.go.id/publikasi> [13 Juni 2021].
- Kemp S.E., Hollowood T., and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. John Wiley & Sons, Ltd., United Kingdom.
- McPherson, G. 2001. *Applying and Interpreting Statistics*. Springer Science+Business Media, New York.
- Meyners, M., Castura, J. C., and Carr, B. T. 2013. Existing and new approaches for the analysis of CATA data. *Food Quality and Preference*, 30(2): 309–319.
- Mulyani, S., Harsojuwono, B.A., dan Puspawati, A.K.D.P. 2014. Potensi minuman kunyit asam (*Curcuma Domestica* Val.-*Tamarindus Indica* L.) sebagai minuman kaya antioksidan. *Agritech*, 34(1).
- Mustafid dan Gunawan, A. 2008. Pengaruh atribut produk terhadap keputusan pembelian kripik pisang “kenali” pada pd asa wira perkasa di bandar lampung. *Jurnal Bisnis dan Manajemen* 4(2): 123-140.
- Nugraheni, E. 2010. Efek dan daya analgesik jamu kunyit asam ramuan segar komposisi 20,7% : 9,3% pada mencit betina [skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Pangestika, L.M.W. 2015. Profiling atribut sensory produk minuman olahan jahe dengan metode RATA (*Rate-All-That-Apply*) studi kasus wedang jahe, bandrek, sekoteng, ronde [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Paryono, A.K. 2014. Kebiasaan konsumsi jamu untuk menjaga kesehatan tubuh pada saat hamil dan setelah melahirkan di Desa Kajoran Klaten Selatan. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*, 3(1): 64-72.
- Prayoga, A. 2018. Evaluasi profil sensori minuman serbuk instan rasa jeruk menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rheinnadia, Irwanto, A.K., dan Najib, M. 2016. Peran atribut produk dalam keputusan pembelian terkait strategi pemasaran Soyjoy di area Bogor. *Manajemen IKM*, 11(2): 123-128.

Tjiptoputri, O.M. 2017. Evaluasi profil sensori sediaan pemanis dengan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) [Skripsi]. Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.