

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Tjipnoputri, O. M., dan Lince. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan*, 7(1), 38–45. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.1.38>
- Adrianar, N., Batubara, R., dan Julianti, E. (2015). Value of Consumers Preference Towards To Agarwood Tea Leaves (*Aquilaria malaccensis* Lamk) Based on The Location Of Leaves In The Trunk',. *Peronema Forestry Science Journal*, 4(4), 12-16.
- Agustin, P. Y., dan Ismawati, Dr. R. (2017). Pengaruh Penambahan Puree Tahu Terhadap Sifat Organoleptik Wingko. *E-Journal Boga*, 5(3), 42–50.
- Alderton, M. (2019). *Sensory Analysis in Food Science*. New York: Food Industry Press.
- Anik, E., Made, S., dan Siti, N. P. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Wingko Babat. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1), 1-9.
- Ares G, B. F. (2014). Evaluation of a rating-based variant check-all-that-apply-question: Rate-All-That-Apply (RATA). *Food Qual Preferences*, 87-95.
- Arifin, M., Maharani, S., dan Istiqomah, S. (2020). Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngebook Panorama Indonesia. *Edufortech*, 69-78.
- Asmawati, Hamzan, S., dan Syirril, I. (2018). Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Agrotek*, 5(2), 97-105.
- Athira, Q., Damat, V., dan Amroini, W. (2023). Profiling Sensory Pada Produk Cokelat Pt. Kakao Bhinneka Sejahtera (Moodco Fine Chocolate) dengan Metode Rate-AllThat-Apply (RATA). *Food Technology and Halal Science*, 203-212.
- Bahmid, J., Lekahena, V. N., dan Titaheluw, S. S. (2019). Pengaruh konsentrasi larutan garam terhadap karakteristik sensori produk ikan layang asin asap. *Jurnal Biosainstek*, 70-76.

- Bornare, dan Khan, K. S. (2015). Physical and Sensory Evaluation of Cookies Incorporated with Oats and Honey. *International Journal of Engineering Research And*, 4(8),
- Chen, N., Watanabe, K., Kobayakawa, T., dan Wada, M. (2022). Relationships between autistic traits, taste preference, taste perception, and eating behaviour. *European Eating Disorders Review*, 30(5), 628–640. <https://doi.org/10.1002/erv.2931407-411>.
- Dayrit, F. M., Elizabeth, J., Santos, R., Villarino, B. J., Zosa, A. R., & Villarino, B. J. (2011). Analysis of Volatile Organic Compounds in Virgin Coconut Oil and Analysis of Volatile Organic Compounds in Virgin Coconut Oil and their Sensory Attributes. *Organic Chemistry Commons Philippine Journal of Science*, 140(2), 161–171. <https://archium.ateneo.edu/chemistry-faculty-pubs>
- Dippong, T., Dan, M., Kovacs, M. H., Kovacs, E. D., Levei, E. A., & Cadar, O. (2022). Analysis of Volatile Compounds, Composition, and Thermal Behavior of Coffee Beans According to Variety and Roasting Intensity. *Foods*, 11(19). <https://doi.org/10.3390/foods11193146>
- Dehlholm, C. B. (2012). Rapid descriptive sensory methods – Comparison of Free Multiple Sorting, Partial Napping, Napping, Flash Profiling and conventional profiling. *Food Quality and Preference*, 267-277.
- Dos Santos, B. B. (2015). Check all that apply and free listing to describe the sensory characteristics of low sodium dry fermented sausages: Comparison with trained panel. *Food Research International*, 725-734.
- Edward, J. (2014). *Seri Belajar Memasak; Kue Tradisional*. Indonesia: Demedia Pustaka.
- Fadel, H. H. M., Mahmoud, M. G., Asker, M. M. S., & Lotfy, S. N. (2015). Characterization and evaluation of coconut aroma produced by *Trichoderma viride* EMCC-107 in solid state fermentation on sugarcane bagasse. *Electronic Journal of Biotechnology*, 18(1), 5–9. <https://doi.org/10.1016/j.ejbt.2014.10.006>
- Fibrianto, K., dan Dwihindarti, M. (2017). Profiling Atribut Jamu Kunyit Asam Dan Jamu Sinom Dengan Metode Rata (Rate-All-That-Apply) Pada Beberapa Kota Di Jawa Timur (Profiling Attribute Of Jamu Kunyit Asam And Sinom By Rata (Rate-All-That-Apply) At Several Cities In East Java). *Teknologi Pangan*, 10, 203-212.
- Fischer, N. S., dan Steinhaus, M. (2020). Identification of an Important Odorant Precursor in Durian: First Evidence of Ethionine in Plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 68(38), 10397-10402.

- Fitri, A., Raswen, E., dan Yusmarini. (2016). Pemanfaatan Pati Sagu Dan Tepung Kelapa Dalam Pembuatan Kue Bangkit. *JOM Faperta UR*, 3(2), 1-16.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*, 35(1), 1689-1699.
- Jaeger, S. d. (2015). RATA questions are not likely to bias hedonic scores. *Food Qual Preference*, 157-161.
- Kumalasari, I. D., & Aurisa, H. G. (2023). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Donat Tinggi Serat Tersubstitusi Tepung Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) dengan Pemanis Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 7(1), 1. <https://doi.org/10.30595/jrst.v7i1.15388>
- Lawless, H., dan Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York: Springer.
- Lawless, H., dan Heymann, H. (2013). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York: Springer Science and Business Media.
- Lazuardi, M. E., dan Nova, E. (2019). Pemanfaatan Tepung Biji Durian Pada Produk Wingko Babat. *Culinaria*, 1(2), 61-78.
- Liu, J. B. (2018). Comparison of rapid descriptive sensory methodologies: Free-Choice Profiling, Flash Profile and modified Flash Profile. *Food Research International*, 892-900.
- Liu, S., Ma, G., Sun, H., Zhang, T., Wang, L., Pei, H., Li, X., & Gao, L. (2022). *Insights into flavor and key influencing factors of Maillard reaction products: A recent update*.
- Made, N. D. (2018). Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA) Sensory Profile Evaluation of Shredded Large Pelagic Fish using Rate-All-That-Apply (RATA) Method. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1.
- Meilgaard, M. . (2016). *Sensory Evaluation Technique*. Newy York USA: CRC Press.
- Meyners, M., Jaeger, S., dan Ares, G. (2016). On the analysis of Rate-All-That-Apply (RATA) data. *Food Qual Preference*, 1-10.
- Midayanto, D., dan Yuwono. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Agroindustry*, 259-267.

- Muftiana, E., dan Munawaroh, S. (2016). Kadar Yodium Garam Rumah Tangga Di Desa Krebet Kabupaten Ponorogo. *Keperawatan*, 7(1), 22-26.
- Nurlaela, Efa, A. S., dan Luthfiah. (2013). Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat Di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan (Studi Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat). *e-journal Boga*, 86-94.
- Paramita, A., dan Kristiana, L. (2013). Teknik Focus Group Discusiion dalam Penelitian Kualitatif. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 117-127.
- Putri, M. (2014). Riset dan inovasi pendidikan vokasional pada karakteristik sensoris cookies dengan substitusi tepung ampas kelapa. *Jurnal Fakultas Pertanian*.
- Porcelli, C., & Steinhaus, M. (2022). Molecular characterisation of an atypical coconut-like odour in cocoa. *European Food Research and Technology*, 248(6), 1513–1523. <https://doi.org/10.1007/s00217-022-03981-5>
- Rifqi, M., Rohmayanti, T., Sania, F. R., dan Hapsari, U. (2023). Profil Sensori Pada Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Agroindustri Halal*, 332-342.
- Ramandhani, S. N., Agustini, T. W., & Suharto, S. (2022). Pengaruh Penambahan Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis Dari Cairan Pemindangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 77–84.
- Rudiyanto, dan Heru. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 148-157.
- Sari, D. M. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*, 120-125.
- Sari, D., dan Indriani, R. (2020). Cultural Heritage in Indonesian Traditional Foods. *Cultural Studies*, 10(1), 67-80.
- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, dan Sari, M. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Su, T. C. (2021). 'Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas'. *Foods*, 10(4), 1-17.
- Suharjono, A. (2022). Texture Measurement Techniques: An Overview of RATA Methodology. *Food Texture Journal*, 5(1), 12-25.

- Supriyadi, A. (2018). Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kualitas Kue Tradisional. *Teknologi Pangan*, 5(2), 45-52.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5.
- Syahputri, N. F., Faridda, A., Syarif, W., dan Mustika, S. (2023). Analisa Sensori Tepung Panir Dari Ampas Kelapa Dengan Teknik Pengeringan Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 301-309.
- Saraiva, A., Carrascosa, C., Ramos, F., Raheem, D., Lopes, M., & Raposo, A. (2023). Coconut Sugar: Chemical Analysis and Nutritional Profile; Health Impacts; Safety and Quality Control; Food Industry Applications. In *International Journal of Environmental Research and Public Health* (Vol. 20, Issue 4). MDPI. <https://doi.org/10.3390/ijerph20043671>
- Shahidi, F., & Hossain, A. (2022). Role of Lipids in Food Flavor Generation. In *Molecules* (Vol. 27, Issue 15). MDPI. <https://doi.org/10.3390/molecules27155014>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi atribut sensoris dan kesadaran merk produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 66-73.
- Trilaksana, Farah, F. P., dan Agus. (2022). Dinamika Industri Kuliner Wingko Babat "Loe Lan Ing" Pada Tahun 1998-2019. *e-Journal Pendidikan Sejarah*, 12(2).
- Trisnawati, I. D., dan Purwidiani, N. (2015). "Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat". *e-Jurnal Boga*, 4((2)), 67-76.
- Tanpili, H. C., Andriani, C., Fridayati, L., dan Indrayeni, W. (2024). Substitusi Tepung Gandum Terhadap Kualitas Sensori Wingko Babat (Wheat Flour Substitution On The Sensory Quality Of Wingko Babat). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 6(1), 72. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v6i1.26765>
- Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1-14.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas. *Journal of Strategic Communication*, 36-44.
- Weichart, G. (2014). *Identitas Minahasa: sebuah praktik kuliner*. Minahasa: Antropologi Indonesia.

- Widyadnyani. (2019). *Daya Terima Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Ungu (Ipomea Batatas Var Ayamurasaki) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Terigu. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Denpasar: Jurusan Gizi Program Studi Gizi.
- Winarno, F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., dan Adawiyah, I. (2024). Pengaruh Penambahan Prebiotik Inulin Terhadap Profil Sensoris Kaldu Bubuk Rasa Sapi “HALAWA” (The Effect of Adding Prebiotic Inulin on the Sensory Profile of “HALAWA” Beef Flavor Powder Broth). *Jurnal Teknologi Pangan*, 18, 10–20.

Click or tap here to enter text.