

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., & Lince, L. (2020). Profil sensori sediaan pemanis dengan metode *rate-all-that-apply* (RATA). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 38-45.
- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). Evaluasi Sensori Produk Pangan. *Bumi Aksara*.
- Afrianto, R., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. (2017). Analisis pemetaan kesukaan konsumen pada produk bolu kemojo di kalangan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau (*Doctoral dissertation, Riau University*).
- Agustina, R., Hartuti, S., & Rubawan, P. I. (2023). Penilaian sensori pliek-u yang difermentasikan secara alami. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 385-391.
- Aji, G. K. (2016). *Salivary α -amylase and starch-related sweet taste perception in humans*.
- Alam, A. A. I., Bafagih, A., & Lekahena, V. N. J. (2021). Pengaruh penambahan konsentrasi tapioka terhadap mutu sensori dan nutrisi produk otak-otak ikan madidihang (*Thunnus albacares*). *Agritechnology*, 3(1), 42-49.
- Albert, A., Varela, P., Salvador, A., Hough, G., & Fiszman, S. (2011). *Overcoming the issues in the sensory description of hot served food with a complex texture. Application of QDA®, flash profiling and projective mapping using panels with different degrees of training. Food Quality and Preference*, 22(5), 463-473.
- Amal, B. I., Hermanianto, J., & Hunaefi, D. (2023). *Optimization of pempek formula with the addition of soy protein isolate paste based on consumer preference*.
- Amaliyah, N. A., Rosida, R., & Priyanto, A. D. (2024). *Physicochemical and Organoleptic Properties of Milkfish Bonggolan (Study Proportion of Fish Meat: Sago Flour and Addition of Sodium tripolyphosphate)*. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 12(2), 94-104.
- Aminullah, A., Daniel, D., & Rohmayanti, T. (2020). Profil Tekstur Dan Hedonik Pempek Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor (*Colocasia*

- esculenta* L. Schott) Dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 7-18.
- Aminullah, A., Marwiyah, S. W., & Kusumaningrum, I. (2021). *Application of Catfish Flour on Texture and Hedonic Profiles of Pempek Lenjer*. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 441-451.
- Andhikawati, A., Junianto, Permana, R., Oktavia Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 04(02), hal.76 – 84. <https://ojs.umrah.ac.id/index.php/marinade/article/view/381>
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini, Y. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau (*Doctoral dissertation, Riau University*).
- Arana, I., Ibañez, F. C., & Torre, P. (2016). *Monitoring the sensory quality of canned white asparagus through cluster analysis*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96(7), 2391-2399.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Asmare, E., & Begashaw, A. (2018). *Review on parametric and nonparametric methods of efficiency analysis*. *Biostatistics and Bioinformatics*, 2(2), 1-7.
- Atikoh, I. (2025). Kajian Etnolinguistik Pada Kuliner Khas Kabupaten Gresik Sebagai Representasi Identitas Budaya Lokal.
- Belusso, A. C., Nodgueira, B. A., Breda, L. S., & Mitterer-Daltodé, M. L. (2016). *Check all that apply (CATA) as an instrument for the development of fish products*. *Food Science and Technology (Brazil)*, 36(2), 275–281. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.0026>.
- Bhuker, A., & Maurya, N. K. (2024). *Selection and Performance of Sensory Panelists: A Comprehensive Review of Factors Influencing Sensory Evaluation Outcomes*. *J. Nutrition and Food Processing*, 7, 15.
- Bordiga, M., & Nollet, L. M. (Eds.). (2019). *Food aroma evolution: during food processing, cooking, and aging*. CRC Press.
- Bruzzone, F., Vidal, L., Antúnez, L., Giménez, A., Deliza, R., & Ares, G. (2015). *Comparison of intensity scales and CATA questions in new product*

- development: Sensory characterization and directions for product reformulation of milk desserts. *Food Quality and Preference*, 44, 183–193. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2015.04.017>.
- Cahyani, A. G., Bahar, A., Sulandari, L., & Pangesthi, L. (2025). Pengaruh Jumlah Daging Ikan Kuniran (*Upeneus Sulphureus*) dan Puree Edamame (*Glycine max L. Merrill*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, 4(2), 6687-6697.
- Chen, L., Yang, F., Jiang, Q., Gao, P., Xia, W., & Yu, D. (2024). Effect of different starch on masking fishy odor compounds. *International Journal of Biological Macromolecules*, 268, 131911. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.131911>
- David, W., & David, F. (2020). Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan dengan R: *Preference mapping dan survival analysis*.
- David, W., & Djamaris, A. (2018). Metode statistik untuk ilmu dan teknologi pangan.
- Della, P., & Murtado, A. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L*) Dan Lama Perendaman Terhadap Umur Simpan Pempek Ikan Gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 12(1), 8-13.
- Dewi, Y. S. K., Lestari, O. A., & Soetignya, W. P. (2019). Introduksi Pangan Lokal pada Produk Olahan Ikan sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(4), 483-490.
- Dwijaya, O., Lestari, S., & Hanggita, S. (2015). Karakteristik mutu kimia pempek dan potensi cemaran logam berat (Pb dan Cd) di Kota Palembang. *Sriwijaya University*.
- Dwiyanti, N. N., & Winarti, S. (2025). Sensory Profiling of Milkfish Otak-Otak from Gresik Regency with the Rate-All-That-Apply Method. *AJARCADE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 9(3), 1-7.
- Eris, F. R., Munandar, A., Hidayat, T., AM, K., & Anggraeni, D. (2020). Karakteristik Produk Uli Khas Suku Badui dengan Penambahan Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 479-485.

- Estiasih, Teti., Harijono., Elok Waziroh dan Kiki Fibrianto. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fadhallah, E. G., Nurainy, F., & Suroso, E. (2021). Karakteristik sensori, kimia dan fisik pempek dari ikan tenggiri dan ikan kiter pada berbagai formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 16-23.
- Fattah, N., Kasim, M., Syukroni, I., & Rahmaniar, R. (2025). Nilai Gizi Otak-Otak Ikan Berbahan Dasar Surimi Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Berbagai Penambahan Bahan Pengisi. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 4(1), 116-124.
- Febriyanti, N., Caronge, M. W., & Lahming, L. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Dan Berbagai Jenis Gula Terhadap Kualitas Manisan Tomat (*Lycopersium Esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 86.
- Firmansyah, D., dan Dede. (2022). Teknik pengambilan sampel umum dalam metodologi penelitian: *Literature review*. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), 85-114.
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. (2018). Pemanfaatan ikan gabus (*Channa striata*) dan tomat (*Lypersion esculentum mill*) sebagai penyedap rasa alami. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Fitriyah, R. S. N. (2025). Aplikasi Metode *Check-All-That-Apply* (CATA) Pada Pengujian Profil Sensori *Underrecognized Product* Minuman Cokelat Bubuk. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(2).
- Fong-In, S., Phosri, P., Suttiprapa, S., Pimpangan, T., & Utama-Ang, N. (2020). *Effect of Substitution of Wheat Flour With Nile Tilapia Bone Powder on the Quality Characteristics of Cashew Nut Cookies*. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 19(4), 997-1011.
- Gao, P., Li, L., Xia, W., Xu, Y., & Liu, S. (2020). *Valorization of Nile tilapia (Oreochromis niloticus) fish head for a novel fish sauce by fermentation with selected lactic acid bacteria*. *Lwt*, 129, 109539.
- Gardjito, M. (2019). Gastronomi Indonesia. *Global Pustaka Utama*.
- Gere, A. (2023). *Recommendations for validating hierarchical clustering in consumer sensory projects*. *Current Research in Food Science*, 6, 100522.

- Giocalone, D., & Hedelund, P. I. (2016). *Rate-all-that-apply (RATA) with semi-trained assessors: An investigation of the method reproducibility at assessor-, attribute-and panel-level. Food Quality and Preference*, 51, 65-71.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., dan Fayyadh, Z. N. (2024). Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan (I).
- Hasanah, F., Lestari, N., & Adiningsih, Y. (2017). Pengendalian senyawa trimetilamin (TMA) dan amonia dalam pembuatan margarin dari minyak patin. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 34(2), 72-80.
- Hunaefi, D., & Farhan, Z. M. (2021). Karakterisasi Sensori *cheese tea* dengan Metode *check all that apply* (CATA), *emotional sensory mapping* (ESM), dan *ideal profile method* (IPM). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 1-9.
- Hustiany, R. (2016). Reaksi *maillard* pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan.
- Jaeger, S. R., & Ares, G. (2015). *RATA questions are not likely to bias hedonic scores. Food Quality and Preference*, 44, 157-161.
- Ketaren I., (2019). Gastro Asesora. Jakarta: *INDONESIAN GASTRONOMI ASSOCIATION*.
- Kim, D., Kwak, H., Lim, M., & Lee, Y. (2023). *Comparison of check-all-that-apply (CATA), rate-all-that-apply (RATA), flash profile, free listing, and conventional descriptive analysis for the sensory profiling of sweet pumpkin porridge. Foods*, 12(19), 3556.
- Kurihara, K. (2015). *Umami the fifth basic taste: history of studies on receptor mechanisms and role as a food flavor. BioMed research international*, 2015(1), 189402.
- Kurniawan, M. F., Indrastuti, N. A., & Kurnianingrum, A. (2024). Analisis Profil Sensori Teh Buah Aneka Rasa dengan Metode CATA (*Check-All-That-Apply*). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2), 256-264.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan.
- Lestari, T. U. T. I. K., Su'ad, S., & Kusmanto, A. S. (2023). Pengembangan Bahan Ajar Budaya Lokal Untuk Anak Usia Dini Melalui Program

- Entrepreneurial Kids Makanan Khas Gresik. Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 9(2), 1024-1033.
- Liu, L., Zhao, Y., Zeng, M., & Xu, X. (2024). *Research progress of fishy odor in aquatic products: From substance identification, formation mechanism, to elimination pathway. Food Research International*, 178, 113914.
- Luo, J., Frank, D., & Arcot, J. (2024). *Creating alternative seafood flavour from non-animal ingredients: A review of key flavour molecules relevant to seafood. Food chemistry: X*, 22, 101400.
- Mahdi, S., Astawan, M., Wulandari, N., & Muhandri, T. (2023). *Sensory profiling of Tempe functional drink powder using rate-all-that-apply method. Food Res*, 7, 19-26.
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). *Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam. Jurnal Pendidikan Transformatif (JUPETRA)*, 2, 6-10.
- Mao, S., Sae-Eaw, A., Wongthahan, P., & Prinyawiwatkul, W. (2020). *Descriptive sensory characteristics of cooked mixed rice prepared by a different method using Rate-All-That-Apply and Quantitative Descriptive Analysis. Asia-Pac J Sci Technol*, 25, 1-14.
- Marques, C., Correia, E., Dinis, L. T., & Vilela, A. (2022). *An overview of sensory characterization techniques: from classical descriptive analysis to the emergence of novel profiling methods. Foods*, 11(3). <https://doi.org/10.3390/foods11030255>.
- Masrijal, M., & Triandita, N. (2022). *Profil Organoleptik dan Kadar Air Kolak Pala pada Unit Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Jurnal Sosial Teknologi*, 2(4), 370-377.
- Matondang, S. E. (2022). *Comparison of protein levels in freshwater fish and saltwater fish. Lavosier: Chemistry Education Journal*, 1(1), 1-10.
- Meilgaard MC, Civile GV, Carr BT. (2016). *Sensory Evaluation Technique. CRC Press, New York, USA*.
- Meliza, M., Lubis, Y. M., & Fahrizal, F. (2019). *Pengaruh Penambahan Jenis Tepung dan Perbandingan Kosentrasi Bubur Jagung (Zea Mays L.) dan Ampas Wortel (Daucus Carota L.) terhadap Tortilla Chips Mutu Sensori. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 329-336.

- Meyners, M., Jaeger, S. R., & Ares, G. (2016). *On the analysis of rate-all-that-apply (RATA) data. Food quality and preference*, 49, 1-10.
- Mouritsen, O. G., Duelund, L., Calleja, G., and Frøst, M. B. (2017) 'Flavour of fermented fish, insect, game, and pea sauces: Garum revisited', *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 9, pp. 16–28
- Mouritsen, O. G., and Styrbaek, K. (2020). *Design and 'umamification' of vegetable dishes for sustainable eating. International Journal of Food Design*, 5(1-2), 9-42.
- Munarko, H., Jariyah, J., & Kurnianto, M. A. (2023). Profiling atribut sensori kukis nastar menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 55-64.
- Muñoz-Bernal, Ó. A., Vazquez-Flores, A. A., de la Rosa, L. A., Rodrigo-García, J., Martínez-Ruiz, N. R., & Alvarez-Parrilla, E. (2023). *Enriched red wine: Phenolic profile, sensory evaluation and in vitro bioaccessibility of phenolic compounds. Foods*, 12(6), 1194.
- Muntaza, Y., & Adi, A. C. (2020). Hubungan Sumber informasi dan pengalaman dengan tingkat pengetahuan tentang penggunaan *monosodium glutamate* (MSG) pada Ibu rumah tangga. *Amerta Nutrition*, 4(1), 72-78.
- Nabillah, R. S., Ismawati, R., Handajani, S., & Astuti, N. (2021). Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 373-379.
- Nasir, A., Dasir, D., & Patimah, S. (2021). Nilai Protein Pempek dari Jenis Olahan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dan Perbandingan Tepung Tapioka. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 1-12.
- Nasir, A., Dasir, D., & Patimah, S. (2021). Nilai Sensoris Aroma dan Rasa Pempek Dari Jenis Olahan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dan Perbandingan Tepung Tapioka. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 1-11.
- Nimitkeatkai, H., Pasada, K., & Jarerat, A. (2022). *Incorporation of Tapioca Starch and Wheat Flour on Physicochemical Properties and Sensory Attributes of Meat-Based Snacks from Beef Scraps. Foods (Basel, Switzerland)*, 11(7), 1034. <https://doi.org/10.3390/foods11071034>
- Nurlaela, R. S., Pertiwi, S. R. R., & Maulidi, M. R. (2025). Profil Sensori Marshmallow dengan Penambahan Sari Buah Kecombrang (*Etlingera*

- elator*) Menggunakan Metode RATA. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 117-127.
- Noviana, A., Palupi, E., Giriwono, P. E., & Rimbawan, R. (2024). *Decreasing fishy odour from catfish (Clarias sp.) flour as a food ingredient by using various soaking solutions*. *Food Res.*, 8(1), 349-358.
- Oksilia, O., & Pratama, F. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Pempek Berbahan Dasar Pati Resisten Tipe III Tapioka. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 1(1), 163-175.
- Pangestika, E. D., Sani, E. Y., & Putri, A. S. (2022). Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Empek-Empek Ikan Tuna. *Jurnal Mahasiswa*, 1-9.
- Perdana, M. A., Amanda, A. T., & Yasin, M. (2023). Strategi Pengembangan Produk Unggulan Industri Kecil Bonggolan Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. *Journal of Creative Student Research*, 1(3), 96-104.
- Pharwati, S., & Sasmita, I. R. A. (2023). Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Sensori Bonggolan. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 12-21).
- Pop, M. D. (2023). *Sensory evaluation techniques of food*. *Annals of "Valahia" University of Târgoviște. Agriculture*, 15(2), 58-62.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Awaluddin, M. Y. (2013). Komposisi kandungan senyawa flavor ikan mas (*Cyprinus carpio*) segar dan hasil pengukusannya. *Jurnal akuatika*, 4(1).
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*Osphronemus gouramy*) dan kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 218-231.
- Purwanto, S. K. (2018). Statistika untuk ekonomi dan keuangan modern.
- Purwanza, S. W. (2022). Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif dan kombinasi. Cv. *Media Sains Indonesia*.
- Putri, F. A., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*) dan Variasi Lama Perebusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pempek Ikan Kakap. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 3, No. 2).

- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Rachman, M. M., Handayani, C. M. S., Subakir, S., & Utomo, S. P. (2022). Penguatan Ekonomi Rumah Tangga dalam Meningkatkan Hasil Olahan Kerupuk Ikan dan Bonggolan di Desa Pengulu, Sidayu, Kabupaten Gresik. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 13(1), 168-177.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & TP, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. *Tangerang Selatan: Universitas Terbuka*.
- Rashed, M. S., Pathania, S., Gallagher, E., Frias, J. M., McDonagh, C., & Crofton, E. (2024). *Textural characterisation of wheat–oat breads using a combination of quantitative descriptive analysis and partial napping profiling techniques. International Journal of Food Science and Technology*, 59(11), 8501-8511.
- Razin, M. (2024). Pengaruh Penambahan Glukomanan sebagai Pengenyal Alami terhadap Kualitas Tekwan Ikan Patin. *Advances In Social Humanities Research*, 2(3), 338-351.
- Restuhadi, F., & Kurnia, D. (2020). Analisis Pemetaan Penilaian Responden terhadap Atribut Video Penyuluhan Komoditas Cabai di Desa Buluh Rampai Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 4(2), 361-372.
- Rezona, Y., and Gusnita W., (2021) "The Effect Of Subtitution Of Potato Starch On The Pie Crust." *Jurnal pendidikan tata boga dan teknologi* 2.2: 195-200.
- Rochdianingrum, W. A. (2020). Meningkatkan Wisata Kuliner Di Kabupaten Gresik. *Jkbn (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 6(2), 143-152.
- Safitri, D. N., Sumardianto, S., & Fahmi, A. S. (2019). Pengaruh perbedaan konsentrasi perendaman bahan dalam jeruk nipis terhadap karakteristik kerupuk kulit ikan nila. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 47-54.
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. (2023). Pengaruh penambahan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap kualitas dan daya terima *fish flakes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 52-61.

- Saputra, R. A., Pratiwi, I. D. P. K., & Yusasrini, N. L. A. (2023). Evaluasi Profil Sensori Produk Kopi Instan *Starbucks VIA Ready Brew Unflavored* Menggunakan Metode CATA (*Check-All-That-Apply*).
- Sari, Y., Afriyansyah, B., & Juairiah, L. (2019). Pemanfaatan daun sebagai bahan pembungkus makanan di kabupaten bangka tengah. *EKOTONIA: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 4(2), 48-56.
- Sarower, M. G., Hasanuzzaman, A. F. M., Biswas, B., & Abe, H. (2012). *Taste producing components in fish and fisheries products: A review. International Journal of Food and Fermentation Technology*, 2(2), 113-121.
- Scott, G., & Awika, J. M. (2023). *Effect of protein–starch interactions on starch retrogradation and implications for food product quality. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 22(3), 2081-2111.
- Seninde, D. R., & Chambers IV, E. (2021). *Comparing the rate-all-that-apply and rate-all-statements question formats across five countries. Foods*, 10(4), 702.
- Setiawan, A. (2024). Statistika Untuk Penelitian. *STIE Ganesha*.
- Shabrina, Z.U dan Susanto, W.H. 2017. Pengaruh suhu dan lama pengeringan dengan metode *cabinet dryer* terhadap karakteristik manisan kering apel varietas anna (*Malus domestica Borkh*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(4), 57-63.
- Sianipar, I., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. (2016). Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap es krim probiotik dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* terenkapsulasi (*Doctoral dissertation, Riau University*).
- Sirajuddin, S., Masni, M., & Salam, A. (2021). *The level of preference of instant rice bran milk products innovation with various flavor variants as functional food. Macedonian Journal of Medical Sciences*, 9(A), 567–571. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2021.6469>
- Sidauruk, S. W., & Rianti, E. (2019). *Characteristics of amplang (Indonesian traditional snack) fortified rebon shrimp (Mysis relicta) protein concentrate. Asian Journal of Dairy and Food Research*, 38(3), 247-251.
- Suparmi, D., & Sumarto, S. S. W. (2020). *Fortification of various flavors in macaroni of patin fish Pangasius hypophthalmus as regional superior products. Depik*, 9(1), 44-45.

- Suryana, M. R., Rohmayanti, T., Sania, F. R., & Hapsari, U. D. (2023). Profil Sensori Pada Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Kulit Buah Naga Merah Dengan Menggunakan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 332-342.
- Suyanto, A., Hersoelistyorini, W., Arinachaque, F., Santoso, W. I., & Khamdi, A. (2023). Analisis Komponen Utama dalam Pemetaan Karakteristik Sensori Mi Basah Tepung Beras Menir Termodifikasi dengan Penambahan *Xanthan Gum*. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 12(1), 14-22.
- Suyatno, S., Dasir, D., & Kuswanto, A. (2024). Karakteristik mutu kimia dan uji indrawi pempek ikan tenggiri pasir dengan penambahan albumin. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 12(2), 14-21.
- Syari, R. M., Sarofa, U., & Pratiwi, Y. S. (2025). Analisis Profil Atribut Sensori Bandeng Asap Produksi UMKM Kabupaten Sidoarjo dengan Metode RATA (*Rate-All-That-Apply*). *BUANA SAINS*, 25(1), 1-10.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tawar, B. I. L. D., & Wahyudi, M. R. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pempek Lenjer. Skripsi. *Malang: Universitas Brawijaya, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*.
- Trisnawati, M. R., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2024). *Characteristics of Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Fish balls with The Addition of Asian Sea Bass (Lates calcarifer) Bones Bio-calcium*.
- Trivana L., Suyatma, N. E., Hunaefi, D., Munarso, S. J., Pradhana, A. Y., & Barlina, R. (2023). *Sensory Profile of Ice Cream Product from Sunflower Oil-Virgin Coconut Oil using CATA (Check-All-That-Apply) and PCA (Principal Component Analysis) Methods*. DOI:10.21082/bp.v23n2.2022.79-92
- Utami, D. R., Prayitno, S. A., Antrisna, S. N., Ningrum, S., & Rahim, A. R. (2024). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Ubi Jalar Ungu Untuk Siswa SMKN Kabupaten Gresik: Indonesia. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 6(2), 267-274.

- Vaikma, H., Kaleda, A., Rosend, J., & Rosenvald, S. (2021). *Market mapping of plant-based milk alternatives by using sensory (RATA) and GC analysis. Future Foods*, 4, 100049.
- Verma, A. C. (2015). *Chemical Composition and Applications of the Banana Tree. Naveen Shadh Sansar (An nternatonal Refereed/Peer Review Multdisciplinary Research Journal)*, 45(4), 1390-1393.
- Wang, W., Zhou, X., & Liu, Y. (2020). *Characterization and evaluation of umami taste: A review. TrAC Trends in Analytical Chemistry*, 127, 115876.
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). Pengaruh penggunaan sari buah strawberry terhadap penampilan, tekstur, aroma, warna, dan rasa sebagai pengganti air mineral dalam pembuatan churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1-10.
- Widiantara T., Hervelly., dan 'Afiah D., N. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, Volume 5, No.1
- Winarti, S., & Adawiyah, I. (2024). Pengaruh Penambahan Prebiotik Inulin Terhadap Profil Sensoris Kaldu Bubuk Rasa Sapi "HALAWA". *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(2).
- Yonathan, C. J., Krisbianto, O., Ristam, Y. P. G., & Wijaya, V. A. (2021). *Focus group discussion and quantitative sensory analysis to identify sensory parameters of new food product.*
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaja, N. T., Suryana, S., Utami, N., Yunieswati, W., dan Lubis, A. (2021). Ilmu Gizi Dasar. *Yayasan Kita Menulis*.
- Zaidana, N., Bahar, A., Suwardiah, D. K., & Astuti, N. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Terigu dan Puree Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Sifat Organoleptik Hidangan Pempek Lenjer. *Jurnal Tata Boga*, 11(3), 82-93.
- Zhang, D., Ayed, C., Fisk, I. D., & Liu, Y. (2023). *Effect of cooking processes on tilapia aroma and potential umami perception. Food Science and Human Wellness*, 12(1), 35-44.