SKRIPSI

KARAKTERISTIK PANELIS TERHADAP ATRIBUT SENSORIS PEMPEK

PANELIST CHARACTERISTICS OF PEMPEK SENSORY ATTRIBUTES

Dina Ariesantia
05031181520003

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2020

SUMMARY

DINA ARIESANTIA, Panelist Characteristics of Pempek Sensory Attributes. (Supervised by **KIKI YULIANTI** and **NURA MALAHAYATI**).

The purpose of this research was to analyse the effect of different types of panelist on the acceptance of Pempek. This research was conducted from july 2019 to Januari 2020 at the Sensory Evaluation Laboratory, Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University. This research used a hedonic test with one to four scale score. The sensory test was done to two different types of pempek. First pempek which use served 25°C, ± 2°C directly from the process. The second types of pempek which was pempek that has been frozen at -20°C, ± 2°C, recooked and the served at 25°C, ± 2°C. Different types of panelist gave different scores on sensory characteristic of pempek.

Keywords: pempek, hedonic

RINGKASAN

DINA ARIESANTIA. Karakteristik Panelis terhadap Atribut Sensoris Pempek. (Supervised by **KIKI YULIATI** dan **NURA MALAHAYATI).**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh perbedaan panelis terhadap penerimaan pempek. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Juli 2019 sampai dengan Januari 2020 di Laboratorium Evaluasi Sensoris, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Penelitian ini menggunakan uji hedonik dengan rentang nilai satu sampai empat. Uji sensory telah dilakukan dengan dua tipe pempek yang berbeda. Pempek pertama yang digunakan disajikan dengan suhu 25°C, ± 2°C yang baru dibuat. Pempek tipe kedua yaitu pempek yang telah dibekukan dan disajikan pada suhu 25°C, ± 2°C. Perbedaan tipe dari panelis memberikan perbedaan skor pada karakteristik sensoris pempek.

Kata kunci: pempek, hedonik

SKRIPSI

KARAKTERISTIK PANELIS TERHADAP ATRIBUT SENSORIS PEMPEK

PANELIST CHARACTERISTICS OF PEMPEK SENSORY ATTRIBUTES

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Dina Ariesantia
05031181520003

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2020

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK PANELIS TERHADAP ATRIBUT SENSORIS PEMPEK

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Dina Ariesantia
05031181520003

Indralaya, Januari 2020

Menyetujui :

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc.	**Ir. Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D.**
NIP. 196407051988032002	**NIP. 196201081987032008**

Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknologi Pertanian
Fakultas Pertanian

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA DEKAN FAKULTAS PERTANIAN

Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan Judul "Karakteristik Panelis terhadap Penerimaan Atribut Sensoris Pempek" oleh Dina Ariesantia telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 15 januari 2020 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc. NIP. 196407051988032002	Ketua	(.....)
2. Ir. Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D. NIP. 196201081987032008	Sekretaris	(.....)
3. Dr.Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P. NIP. 196305101987012001	Anggota	(.....)
4. Friska Syaiful, S.TP., M.Si. NIP. 197502062002122002	Anggota	(.....)

Indralaya, Januari 2020
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP 196305101987012001

Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian

22 JAN 2020

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA TEKNOLOGI PERTANIAN

Dr. Ir. Edward Saleh, M.S.
NIP 196208011988031002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dina Ariesantia

NIM : 05031181520003

Judul : Karakteristik Panelis terhadap Atribut Sensori Pempek Lenjer

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak siapapun.

Indralaya, Januari 2020

METERAI TEMPEL
2ED1EAHF214959466
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Dina Ariesantia

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji dan syukur hanya milik Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proses penyusunan skripsi ini. Shalawat dan salam dihaturkan kepada nabi besar Muhammad SAW beserta umat yang ada di jalan-Nya.

Selama melaksanakan penelitian hingga selesainya skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan, bimbingan, dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, saya ucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak selaku Ketua Jurusan Teknologi Pertanian dan Bapak selaku Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Ibu selaku Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc. selaku pembimbing akademik sekaligus pembimbing pertama skripsi yang selalu meluangkan waktu, memberikan arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan, semangat dan doa yang telah diberikan kepada penulis.
5. Ibu Ir. Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D. selaku pembimbing kedua skripsi yang telah meluangkan waktu, arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan, semangat dan doa yang telah diberikan kepada penulis.
6. Ibu Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P. dan Ibu Friska Syaiful, S.TP., M.Si. selaku pembahas makalah dan penguji skripsi yang telah memberikan masukan, arahan, doa serta bimbingan kepada penulis.
7. Bapak dan ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik dan membagi ilmu kepada penulis.
8. Kedua orang tuaku Ayahanda Saperan dan Ibunda Mutia ELiza tercinta yang telah memberikan motivasi, tempat berbagi cerita, semangat dan doa yang selalu menyertai sehingga sampai pada tahap ini. Kakakku Yuda Tiansa dan Kakak perempuanku Meidey Tiara dan Widia Siska yang memberikan motivasi dan doa.
9. Staf administrasi akademik Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon, Mbak Desi, Mbak Siska, dan Mbak Nike) dan staf laboratorium Jurusan Teknologi

Pertanian (Mbak Hafsah, Mbak Elsa, Mbak Lisma, dan Mbak Tika) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.

10. Keluarga besar yang tidak bisa disebutkan satu per satu, terimakasih atas nasihat, semangat dan doa yang selalu menyertai.
11. Sahabat tercinta : Putri Khotima Husbi, Nova Dwi Yulianti, dan Sonya Olivia, terima kasih atas motivasi, dukungan, dan doa yang telah diberikan kepada penulis dan terima kasih sudah selalu ada dalam kondisi apapun sejak SMA hingga sekarang.
12. Sahabat tercinta : Endah Puti (Uni), Wahyu Hidayanti Agustin, Pinasthika Swidiya, Rena, Irmayanta Br Tarigan (Yantok), Happy Dolorosa P, Fanny Astari, Erick Koto Sanjaya, Haris Hidayat, Robbi Silalahi, terimakasih atas motivasi, dukungan, dan doa yang telah diberikan kepada penulis, dan terimakasih sudah selalu ada dalam kondisi apapun.
13. Keluarga mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Unsri angkatan 2015, 2016, 2017 atas segala bantuan dan semangat yang diberikan.
14. Keluarga KKN Desa Lubuk Tampui, terimakasih telah memberikan pengalaman dan pelajaran hidup selama KKN.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaaat bagi kita semua. Aamiin.

Palembang, Januari 2020

Penulis

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 4.1. Rerata uji hedonik warna pempek lenjer berdasarkan *gender* panelis 16
Tabel 4.2. Rerata uji hedonik tekstur pempek lenjer berdasarkan *gender* panelis 17
Tabel 4.3. Rerata uji hedonik rasa pempek lenjer berdasarkan *gender* panelis 18
Tabel 4.4. Rerata uji hedonik aroma pempek lenjer berdasarkan *gender* panelis 19
Tabel 4.5. Rerata uji hedonik warna pempek lenjer berdasarkan kebiasaan panelis 21
Tabel 4.6. Rerata uji hedonik tekstur pempek lenjer berdasarkan kebiasaan panelis 22
Tabel 4.7. Rerata uji hedonik rasa pempek lenjer berdasarkan kebiasaan panelis 23
Tabel 4.8. Rerata uji hedonik aroma pempek lenjer berdasarkan kebiasaan panelis 24
Tabel 4.9. Uji lanjut *friedman conover* penerimaan terhadap aroma kebiasaan panelis 24
Tabel 4.10. Rerata uji hedonik warna pempek lenjer berdasarkan umur panelis 25
Tabel 4.11. Uji lanjut *fredman conover* penerimaan terhadap warna umur panelis 26
Tabel 4.13. Rerata uji hedonik tekstur pempek lenjer berdasarkan umur panelis 27
Tabel 4.14. Rerata uji hedonik rasa pempek lenjer berdasarkan umur panelis 28
Tabel 4.15. Rerata uji hedonik aroma pempek lenjer berdasarkan umur panelis 28

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. Pempek Lenjer..... 12

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1.	Diagram alir pembuatan pempek …….....	36
Lampiran 2.	Kuesioner uji hedonik pempek ……	37
Lampiran 3.	Lembar kuesioner kebiasaan …….....	38
Lampiran 4.	Foto pempek lenjer ……..	40
Lampiran 5.	Organoleptik terhadap warna pempek lenjer kategori *gender*…….....	41
Lampiran 6.	Organoleptik terhadap tekstur pempek lenjer kategori *gender* ……..……..	43
Lampiran 7.	Organoleptik terhadap rasa pempek lenjer kategori *gender*.....	45
Lampiran 8.	Organoleptik terhadap aroma pempek lenjer kategori *gender* …….……..….	47
Lampiran 9.	Organoleptik terhadap warna pempek lenjer kategori kebiasaan…….....	49
Lampiran 10.	Organoleptik terhadap tekstur pempek lenjer kategori kebiasaan …..…….....	51
Lampiran 11.	Organoleptik terhadap rasa pempek lenjer kategori kebiasaan …….....	53
Lampiran 12.	Organoleptik terhadap aroma pempek lenjer Kategori kebiasaan ……..	55
Lampiran 13.	Organoleptik terhadap warna pempek lenjer kategori umur. …….……..…	58
Lampiran 14.	Organoleptik terhadap tekstur pempek lenjer kategori umur... ……...	60
Lampiran 15.	Organoleptik terhadap rasa pempek lenjer kategori umur. …….…..…	62

Lampiran 16. Organoleptik terhadap aroma pempek lenjer kategori umur. …….…….… 64
Lsmpiran 17. Rekap quesioner kebiasaan panelis …….. 66

ABSTRAK

DINA RIESANTIA. Karakteristik Panelis terhadap Atribut Sensoris Pempek. (Supervised by **KIKI YULIATI** dan **NURA MALAHAYATI).**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh perbedaan panelis terhadap penerimaan pempek. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Juli 2019 sampai dengan Januari 2020 di Laboratorium Evaluasi Sensoris, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Penelitian ini menggunakan uji hedonik dengan rentang nilai satu sampai empat. Uji sensory telah dilakukan dengan dua tipe pempek yang berbeda. Pempek pertama yang digunakan disajikan dengan suhu 25°C, ± 2°C yang baru dibuat. Pempek tipe kedua yaitu pempek yang telah dibekukan dan disajikan pada suhu 25°C, ± 2°C. Perbedaan tipe dari panelis memberikan perbedaan skor pada karakteristik sensoris pempek.

Kata kunci :Pempek, hedonik.

Pembimbing I

Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc.
NIP. 1956407051988032002

Pembimbing II

Ir.NuraMalahayati, S.Tp.,M.Si.
NIP 1976201081987032008

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP196305101987012001

ABSTRACT

DINA ARIESANTIA, Panelist Characteristics of Pempek Sensory Attributes. (Supervised by **KIKI YULIANTI** and **NURA MALAHAYATI**).

The purpose of this research was to analyse the effect of different types of panelist on the acceptance of Pempek. This research was conducted from july2019 to Januari 2020 at the Sensory Evaluation Laboratory, Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University. This research used a hedonic test with one to four scale score. The sensory test was done to two different types of pempek. First pempek which use served 25°C, ± 2°C directly from the process. The second types of pempek which was pempek that has been frozen at -20°C, ± 2°C, recooked and the served at 25°C, ± 2°C. Different types of panelist gave different scores on sensory characteristic of pempek.

Keywords :pempek, hedonic.

Pembimbing I

Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc.
NIP. 1956407051988032002

Pembimbing II

Ir. NuraMalahayati, S.Tp.,M.Si.
NIP 1976201081987032008

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP196305101987012001

BAB 1
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terbentang dari Sabang sampai Merauke dan terdiri atas 34 provinsi (Anonym, 2017). Setiap provinsi di Indonesia memiliki keanekaragaman bahasa, tradisi, serta makanan. Makanan merupakan salah satu keanekaragaman yang dapat menjadi ciri khas yang terdapat di setiap provinsi di Indonesia.

Industri pariwisata yang sekarang sedang berkembang pesat adalah wisata kuliner. Wisatawan berkunjung ke suatu daerah untuk mencoba makanan dan minuman khas yang berasal dari daerah tersebut. Wisatawan yang datang ke suatu daerah untuk mencoba makanan khas yang ada di daerah tersebut membuat makanan tersebut dikenal dan akan berkembang ke berbagai daerah lain di Indonesia. Penyebaran makanan khas daerah ke berbagai daerah lain menyebabkan lebih banyak lagi masyarakat di Indonesia yang dapat mencoba dan mengenali makanan-makanan dari berbagai daerah di Indonesia.

Pempek adalah makanan khas yang berasal dari Sumatera Selatan yang lebih dikenal dengan pempek Palembang. Pempek Palembang umumnya terbuat dari ikan gabus, tepung tapioka, garam, dan air. Pempek disajikan dengan saus pempek yang disebut sebagai *cuko*. *Cuko* terbuat dari campuran air, gula merah, bawang putih, dan cabai. Citarasa pempek ditentukan oleh kekenyalan, bau, warna, dan rasa. Penjual pempek banyak tersebar di berbagai wilayah di Sumatera Selatan. Masyarakat Sumatera Selatan terutama Palembang memiliki selera yang berbeda untuk pempek, baik dari rasa, penampilan, bahkan harga. Hal ini disebabkan persepsi konsumen terhadap karakteristik pempek berbeda-beda.

Konsumen yang terbiasa mengonsumsi pempek mempunyai persepsi yang berbeda tentang karakteristik pempek yang enak dengan konsumen yang belum terbiasa mengonsumsi pempek. Selain itu, kebiasaan cara konsumsi pempek juga berbeda diantara konsumen. Ada konsumen yang menyukai untuk mengonsumsi pempek hangat dan ada yang memilih untuk mengonsumsi pempek pada suhu kamar.

Atribut sensori merupakan kumpulan kata untuk mendeskripsikan karakteristik sensori pada suatu produk pangan, diantaranya adalah warna, rupa, bentuk, rasa, dan tekstur (Hayati *et al.*, 2012). Penampakan produk merupakan atribut yang paling penting pada suatu produk dan mempengaruhi konsumen sebelum memutuskan mengonsumsi, dalam memilih suatu produk. Konsumen pertama kali akan mempertimbangkan penampakan dari suatu produk sebelum mengonsumsinya.

Atribut sensoris berikutnya yang menjadi pertimbangan konsumen adalah aroma sebelum memutuskan mencicip. Bagian organ tubuh yang berperan dalam penginderaan adalah mata, telinga, indera pencicip, indera pembau, dan indera perabaan atau sentuhan. Kemampuan alat indera memberikan kesan atau tanggapan dapat dianalisis atau dibedakan berdasarkan jenis kesan. Kemampuan memberikan pendapat meliputi kemampuan mendeteksi (*detection*), mengenali (*regocnition),* membedakan (*discrimination),* membandingkan (*scalling),* dan kemampuan menyatakan suka atau tidak suka (hedonik) (Negara *et al.*, 2016).

Teknik uji hedonik dirancang untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap suatu produk. Skala menurut rentangan skala yang dikehendaki. Dalam analisis datanya, skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala angka menurut tingkat kesukaan (dapat 5, 7 atau 9 tingkat kesukaan) (Suryono *et al.*, 2018). Uji hedonik memiliki dua aspek yaitu bersifat pengukuran (*measurement)* dan perbandingan (*comparison)* terhadap tingkat penerimaan atau tingkat kesukaan (Pratama, 2013). Jumlah Panelis dalam uji hedonik berkisar 20 hingga 50 panelis.

Gender memiliki pengaruh terhadap *preferensi* rasa dan jenis produk pangan yang dikonsumi (Lanfer *et al.,* 2013). Penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan uji hedonik menyatakan bahwa perempuan memiliki sensitivitas terhadap rasa dan bau lebih tinggi dibandingkan laki-laki pada produk minuman yang ditambahkan garam untuk rasa, rempah-rempah dan ikan untuk bau (penciuman) (Minchon *et al.*, 2009).

Menurut Holt *et al*. (2000) kebiasaan seseorang dalam mengonsumsi makanan memiliki sensitivitas lebih tinggi dan memiliki preferensi lebih kuat, tetapi sensitivitas tersebut dapat berubah dengan perubahan usia. Ketajaman indra manusia akan berukurang seiring dengan bertambahnya usia terutama indra penciuman lebih rentan dari pada indera pengecapan (Murphy, 1993). Menurut

Mojet *et al.* (2005) orang tua lebih menyukai konsentrasi garam yang tinggi, sedangkan anak-anak cenderung sedikit menggunakan dan menambahkan garam pada makanan.

Mengingat belum adanya penelitian yang mempelajari mengenai pengaruh karakteristik panelis terhadap penerimaan atribut sensoris pempek terutama pempek lenjer, maka perlu dilakukan penelitian ini.

1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh karakteristik panelis dalam merespon sifat sensoris pempek dengan uji hedonik.

1.3. Hipotesis

Perbedaan karakteristik panelis dalam memberikan respon pada karakteristik sensoris pempek lenjer

DAFTAR PUSTAKA

Ali, H., Baehaki, A. dan Lestari, S. D., 2017. Karakteristik *edible film* gelatin-kitosan dengan tambahan ekstrak genjer (*Limnocharis flava)* dan aplikasi pada pempek. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* [online], 6(1), 26-38

Anawati, A., 2013. *Preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di dusun Nologaten, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta.* Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta

Anonym., 2017. *Luas Daerah dan Jumlah Pulau Menurut Provinsi, 2002-2016* [online]. www.bps.go.id/staticable/2014/09/05/1366/;uas-daerah-dan-jumlah-pulau-menurut -provinsi-2002-2016,html [akses 6 mei 2019].

Azizahwati., Kurniadi, M. dan Hidayati, H., 2007. Analisis zat warna sintetik terlarang untuk makanan yang beredar di pasaran. *Majalah Ilmu Kefarmasian* [online], 4 (1), 7-25

Chang, W. I., Chung, J. W., Kim, Y. K., Chung, S. C. dan Kho, H. S., 2006. The relationship between phenylthiocarbamide PTC and 6-n-propylthiouracil PROP taster status and taste thresholds for sucrose and quinine. *Journal Archives of Oral Biology* [online], 427-432

Diguna, M., Rachmawati, M. dan Prawiradilaga, R. R. S., 2014. *Hubungan jumlah dan jenis konsumsi grengan sebagai kudapan pagi terhadap indeks massa tubuh pada anggota TNI-AD Yonzipur Dayeuhkolot Bandung,* Bandung, 2014. Bandung: Fakultas Kedokteran, Universitas Islam Bandung. 479-486

Efrianto., Zubir, Z dan Maryetti., 2014. *Pempek Palembang.* Padang: Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang [Tersedia di: http://repositori.kem-dikbud.go.id] [Diakses pada 15 Januari 2020]

Engelen, A., 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna, dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *journal Of Agritech Science* [online], 2(1), 10-15

Hasanah, D. N., Febrianti. dan Minsarnawati., 2013. Kebiasaan makan menjadi salah satu penyebab kekurangan energi kronis (kek) pada ibu hamil di poli kebidanan rsi&a lestari cirendeu tangerang selatan. *Jurnal Kesehatan Reproduksi* [online], 3(3), 91-104

Hati, P. A. P., 2014. *Karakteristik sensoris dan mikrobiologi pempek kijing* (*Pilsbryoconcha sp.)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya

Hayati, R., Marliah, A. dan Rosita, F., 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Flrorstek* [online] 66-75

Hermanianto, J. dan Andayani, R. Y., 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* [online], 13(1), 1-10

Holt, S., Cobiac, L., Smith, N. E. B., Easton, K. dan Best, D.J., 2000. Dietary habits and the perception and liking of sweetness among Australian and Malaysian students: A cross-cultural study. Journal Food Quality and Preference [online], 299-312

Karneta, R., 2013. Difusivitas panas dan umur simpan pempek lenjer. *Jurnal Keteknikan Pertanian* [online], 1(1), 131-141

Lanfer, A., Bammann, K., Knof, F., Buchecker, K., Russo, P., Veidebaum, T., Kourides, Y., Hanauw, S. D., Molnar, D., Serrat, S. B., Lissner, L. dan Ahrens, W., 2013. Predictors and correlates of taste preferences in European children: the IDEFICS study. *Journal Food Quality and Preference* [online] 128-136

Minchon, C., Sullivan, M. G. O., Delahunty, C. M. dan Kerry, J. P., 2009. The investigation of gender-related sensitivity differences in food perception. *Journal of Sensory Studies* [online], 922-937.

Mojet J., Hazelhof, E. C. dan Heidema, J., 2005. Taste perception with age: pleasantness and its relationships with threshold sensitivity and supra-threshold intensity of five taste qualities. *Journal food Quality and Preference* [online] 413-423

Muchsiri, M., Hamzah, B., Wijaya, A. dan Pambayun, R., 2016. Pengaruh Jenis Konsentrasi Asam Terhadap Cuko Pempek. *Agritech* [online] 36(4), 404-409

Murphy, C., 1993. Nutrition and chemosensory perception in the elderly. *Journal food science and Nutrition* [online], 3-15

Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviani, A. Y., Wihansah, R. S. dan Yusuf, M., 2016. Aspek mikrobiologi serta sensori (rasa, warna, tekstur,

aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* [online] 4(2), 286-290

Nofitasari, N., 2015. *Pengaruh penggunaan jenis ikan yang berbeda terhadap kualitas pempek.* Skripsi. Universitas Negeri Padang

Permadi, M. R., Oktafa, H. dan Agustianto, K., 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Peference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma *Radial Basis Function Network*. *Jurnal Mikrotik* [online] 8(1), 29-42.

Pratama, F., 2013. *Evaluasi Sensoris.* Palembang: Unsri Press

Pratama, M., Warsiki, E. dan Haditjaroko, L., 2012. Kinerja label untuk memprediksi umur simpan pempek pada berbagai kondisi penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* [online], 26(3), 321-332

Puspadewi, R. H. dan Briawan, D., 2014. Persepsi tentang pangan sehat, alasan pemilihan pangan dan kebiasaan makan sehat pada mahasiswa. *Jurnal Gizi Pangan* [online], 9(3), 211-218

Putriastuti, R., Kustiyah, L. dan Anwar, F., 2007. Persepsi, konsumsi dan preferensi minuman berenergi. *Jurnal gizi dan Pangan* [online] 2(3), 13-25

Santoso, O. S., Janeta, A dan Kristanti, M., 2018. Faktor-faktor mempengaruhi pemilihan makanan pada remaja di Surabaya. *Skripsi*. Universitas Kristen Petra

Sugito dan Hayati, A., 2006. Penambahan daging ikan gabus (*ophicepallus strianus* blkr) dan aplikasi pembekuan pada pembuatan pempek gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia* [online], 8(2), 147-151

Suryono, C., Ningrum, L. dan Dewi, T. R., 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata* [online], 5(2), 95-106.

Tarwendah, I. P., 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* [online] 5(2), 66-73

Usman, A., 2016. Beberapa faktor eksternal yang menentukan keputusan pembelian daging sapi di pasar terong. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin Makassar

Wahyuningtias, D., 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus business review* [online], 1(1), 116-125