

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H dan Williams LJ., 2010. *Principal Component Analysis*. Willey interdisciplinary reviews.
- Adawiyah, D.R. dan Setiawan, F., 2017. Ambang Deteksi dan Preferensi Rasa Umami dalam Model Pangan. *J. Teknol dan Industri Pangan*. Vol.28 (1) :55-61
- Agusta, 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. ITB : Bandung.
- Antara, N. S. Dan Wartini, M. 2015. *Senyawa Aroma dan Cita Rasa. Report of Tropical Plant Curriculum Project*. Texas A & M University-Udayana University.
- Apriyantono, A., David, W., Ervina dan Nurtama, B. 2017. *Modul Advanced Sensory Analysis Workshop*. Universitas Bakrie.
- Astawan M. 2004. *Makan Rendang dapat Protein dan Mineral*. Dari http://web.ipb.ac.id/-tpg/de/pubde_ntrtnhlth_rendang.php diakses 5 Januari 2017.
- Bastos, D.H. Markowics dan Alejandro.G. 2015. *Contemporary and Controversial aspects of the Maillard Reaction Product*. *J. Food Science*. 13-20.
- Brewer, M.S. 2006. *The Chemistry of Beef Flavor - Executive Summary*. Department of Food Science and Human Nutrition, University of Illinois.
- Briand, L dan Salles, C. 2016. *Flavor. From Food to Behaviors, Wellbeing and Health*. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Pages101–119.
- Brown, J.J, 2009. *Spices, Seasonings and Flavors*. Didalam Tarte, R. Editor. *Ingredients in Meat Products*. New York : Springer Science. hlm 199-210.
- Chawla R, Patil GR, dan Singh AK., 2011. *Sensory Characterization of Doda Burfi (Indian Milk Cake) using Principal Component Analysis*. *Journal Food Science Technology*.
- Diaz GD, Navaza JM (2003). *Rheology Of Aqueous Solution Of Food Additives:Effect Of Concentration, Temperature And Blanding*. *J. Food Engg* 56:387-392
- Dilana IA. 2008. *Pembentukan Tim Panelis Dan Analisis Deskripsi Citarasa Kacang Salut Dengan Variasi Bawang Putih Di Pt. Garudafood, Jakarta*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor , Bogor.

- Ermiami, Hamzah, B. dan Priyanto, G. 2004. Kajian Teknologi Ekstraksi Minyak Lengkuas Merah. *Jurnal Agribisnis dan Industri Pertanian*. Vol. 3 (2) (34-41). Pascasarjana UNSRI.
- Fathona, D., 2011. Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis Terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale var. Roscoe*), Jahe Emprit (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*)[Skripsi]. Fakultas Teknologi Petanian. IPB : Bogor.
- Gea, S., Sebayang, K. dan Aththorick, T.A. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri kuliner di Kota Medan. *Abdimas Talenta* 1 (1) : 92-96.
- Hayati, R., Marliah, A. dan Rosita, F. 2012. *Chemical Characteristics and Sensory Evaluation of Arabica Coffee Powder*. *J. Floratek* 7: 66 – 75
- Hendro, G.M., Adji, T.B. dan Setiawan, N.A. 2012. Penggunaan Metodologi Analisa Komponen Utama (PCA) untuk mereduksi Faktor-faktor yang mempengaruhi Penyakit Jantung Koroner. Seminar Nasional “*Science, Engineering and Technology*”. UGM. Yogyakarta. Indonesia
- Jackson, J.F. & Linskens, H.F. (2002). *Molecular biology of taste and aroma receptors: implications for taste and aroma of plant products*. In: *Analysis of taste and aroma* (edited by J.F. Jackson & H.F. Linskens). Pp. 1-5. New York: Springer.
- Johnson dan Wichern. 2007. *Applied Multivariate Statistical Analysis*. Edisi keenam. Pearson Prentice Hall.
- Jolliffe IT. 2002. *Principal Component Analysis*. 2th edition. Springer: New York.
- Kawiji, Khasanah, L. U. dan Pramani, C. A. 2010. Pengaruh Perlakuan Awal Bahan Baku dan Waktu Destilasi Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minyak Serai Dapur (*Lemongrass Oil*). *J. Teknologi Hasil Pertanian*, 1 (1).
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kompas. 2011. Rendang Peringkat I Hidangan Terlezat di Dunia
- Kumar, R. Dan Wiranegara, H. 2010. Rekayasa alat suir daging rendang sapi. *Jurnal Riset Industri*. Vol IV no. 3
- Lipoeto, Nur I; Agus, Zulkarnain; Oenzil, Fadil; Masrul, Mukhtar; Wattanapenpaiboon, Naiyana; Wahlqvist, Mark L. 2001. *Contemporary Minangkabau food culture in West Sumatra, Indonesia*. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. Blackwell Synergy. **10** (1).

- Lund, M. N. dan Ray, C. A. 2017. *Control of Maillard Reactions in Foods: Strategies and Chemical Mechanisms*. *J. Agric. Food Chem.*, 65 (23), pp 4537–4552.
- Mainofri. 1990. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Rendang Daging Sapi [skripsi]. Bogor. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mashhadi, N.S., Ghiasvand, R., Askari, G., Hariri, M., Darvishi, L., dan Mofid, M.R. 2013. *Anti-Oxidative and Anti-Inflammatory Effects of Ginger in Health and Physical Activity: Review of Current Evidence*. *International Journal of preventive Medicine*. Apr; 4(Suppl 1): S36–S42.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. dan Carr, B.T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*, Third edition. CRC Press LLC, Florida.
- Mouritsen, O.G dan Styrbaek, K. 2012. *Umami. Unlocking The Secrets of The Fifth Taste*. New York: Columbia University. 264 hal.
- Muchtadi T.R., Sugiyono dan Ayustaningwarno F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta: Bandung.
- Muchtadi, D . 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Alfabeta: Bandung.
- Murhadi. 1994. Identifikasi Dan Ketahanan Panas Bakteri Pada Produk Rendang Daging Sapi. Tesis. Program Pascasarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Negara, J. K., Sio, A.K, Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 No. 2 Juni 2016 Hlm: 286-290.
- Nurmufida, M, Wangrimen, G.H., Reinalta, R., dan Leonardi, K. 2017. *Rendang : The treasure of Minangkabau*. Review Article. *J. Ethn Foods*.4 (2017) 232-235.
- Oliveira F.C.D, Coimbra J.S.D.R, Oliveira E.B.D, Zuniga A.D.G, Rojas E.E.G. 2014. *Food Protein-Polysaccharide Conjugates obtained via the Maillard Reaction: A Review*. *Crit. Rev. Food Sci Nutr*.13:37-41.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *WARTAZOA* Vol. 24 No. 3. Hal. 109-118.
- Pratama R.I. 2011. Karakteristik Flavor Beberapa Jenis Produk Ikan Asap di Indonesia. Thesis. Sekolah Pascasarjana. IPB.

- Pratama RI, Sumaryanto H, Santoso J dan Zahirudin W. 2012. Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah di Indonesia dengan Menggunakan Metode *Quantitative Descriptive Analysis*. IPB Perikanan Vol. 7 No.2 Tahun 2012:117-130.
- Putri, W. N. E. 2014. Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik Mutu Rendang di Sumatera Barat. [Skripsi].Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Rahmadhani R dan Fibrianto K. 2016. Proses Penyiapan Mahasiswa sebagai Panelis Terlatih dalam Pengembangan *Lexicon* (Bahasa Sensori) Susu Skim UHT dan Susu Kaya Lemak UHT.Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 1 p.190-200.
- Rini, 2017. Karakteristik Protein dan Lemak Serta Senyawa Pembentuk Citarasa Rendang Minangkabau. [Disertasi]. Universitas Andalas. Padang.
- Rini, Azima F, Sayuti K dan Novelina. 2016. *The evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau*. Agriculture And Agricultural Science Procedia 9 (2016) 335-341.
- Sartono B., Afendi FM., Syafitri UD., Sumertajaya IM., dan Anggraeni, Y. 2003. Analisis Peubah Ganda. FMIPA. IPB. Bogor.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor; IPB Press. 180 hlm.
- Seafast Center, 2010. Umami Sumber Rasa Gurih. IPB : Bogor http://www.seafast.ipb.ac.id/articles/115-umami-sumber-rasa-gurih-diakses_jam_01.40.tanggal_29_Desember_2017.
- Septiani, L. 2011. Profil Sensori Deskriptif Kecap Manis Komersial Indonesia. Skripsi. IPB : Bogor
- Silva PPM, Casemiro RC, Zillo RR, Camargo AC, Prospero ETP, and Spoto MHF. 2014. *Sensory Descriptive Quantitative Analysis Of Unpasteurized And Pasteurized Juçara Pulp (Euterpe Edulis) During Long-Term Storage*. Food Science And Nutrition. Brazil.
- Singh VK, Singh DK. 2008. *Pharmacological Effects of Garlic (Allium sativum L.)*. ARBS Annual Review of Biomedical Sciences. 10:6-26
- Soekardi. 2012. Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit. Yrama Widya: Bandung.
- Srihari E, Lingganingrum FS, Hervita R dan Wijaya H. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses, Jur Teknik Kimia, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Stathis D dan Myronidis P. 2009. *Principal Component Analysis Of Precipitation In Thessaly Region*. Global NEST Journal, Vol 11, No 4, pp 467-476 Greece.
- Sugiyono, 2004. Kimia Pangan . Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2012. Rendang : Juara Masakan Terlezat Sedunia Versi CNN GO. Kawan Pustaka : Jakarta. 64 hal.
- Tamanna, N. dan Mahmood, N. 2015. *Food Processing and Maillard Reaction Products: Effect on Human Health and Nutrition. Review Article*. International Journal of Food Science. Article ID 526762, 6 pages.
- Tarwendah, 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:66-73
- Wartini, N.M., Ina, P.T., dan Putra G.P.G., 2010. Perbedaan Kandungan Senyawa Volatil Daun Salam (*eugenia polyntha wight*) pada beberapa proses curing. Jurnal Agritech, vol. 30 (4).
- Winarto, W.P., 2003. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka : Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wongso, W. 2010. Duta Rendang di Dunia Kuliner Internasional. Indonesia Proud
- Worobey, J., Beverly, J.T. & Kanarek, R.B. (2006). *Bio-Behavioural And Psychosocial Influences On Nutrition*. In: *Nutrition And Behaviour: A Multidisciplinary Approach* (edited by J. Worobey, J.T. Beverly & R.B. Kanarek). Pp.139-142. London: CAB
- Yarema, T.M.D., Rhoda, D.D.A.S dan Brannigan, J. 2014. *EAT.TASTE. HEAL. An. Ayurvedic Guidebook And Cookbook For Modern Living*. 352 pp.
- Yenrina R, Andhika D, Ismed, Rasjmida D, Triyani P. 2015. *Effect of Repeated Heating on Fatty Acid Profile of Beef and Spices of Rendang*. International Journal on Advanced science Engineering Information Technology. Vol.5 No. 2. (75-76).
- Zuhra, C.F. 2006. Flavor (Cita Rasa). Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.