

## DAFTAR REFERENSI

- Abdullah, S., Turjanah, R., Laela, U. 2017. Pengaruh Konsentrasi Starter Dan Konsentrasi Larutan Garam Pada Percobaan Fermentasi Biji Nangka Menjadi Tauco *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi* Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta , 1-2 November.
- Ahadiyanti, N. 2021. Tinjauan Mikrobiologi Tauco Saga (*Adenanthera pavonina, L*) Selama Proses Produksi.[skripsi] Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Amar, A. 2018. Tempe dan Keju Saga (*Adenanthera pavonina. L*) sebagai makanan Berkualitas yang Layak di Produksi .Dalam Buku *Pangan Indonesia yang berkualitas* Ed. Santoso, U., Rahayiu, W.P., Pambayun, R., Giyatmi, Ardiansyah . pp 145-148. Interlude Yogyakarta ISBN602587321-8.
- Amar, A., Nurani, D. 2012. Potential and nutritional performance of Tempe saga as functional food candidate Proceeding Scientific International Seminar, Indonesia Food Technolgy Asociation, Jakarta.
- Amar, A., Makosim, S., Sukotjo, S., Ahadiyanti, N., & Weisman, E. 2021. Growth dynamics of mold-yeast and bacteria during the production process of saga tauco (*Adenanthera pavonina*). Institut Teknologi Indonesia, Serpong, Tangerang Selatan.
- Amar, A., Makosim, S., Marwati. 2017. Karakteristik Keju Lunak Saga (*Adenanthera pavonina, Linn.*) dengan berbagai Kemasan dan Waktu Simpan yang berbeda *Jurnal IPTEK ITI* 1 (2) Doi.10.13140/RG.2.2.14718.89927.
- Anwar, K. 1994. Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Saga Pohon Pada Mutu Tauco.[skripsi] Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2009. *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*. Jakarta, Indonesia.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta, Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Kabupaten Pati dalam Angka 2015. BPS, Pati.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Impor Kedelai Menurut Negara Asal Utama, 2010-2018. BPS, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* (SNI Nomor 01-2346-2006). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Basri. 1992. Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Pada Beberapa Karakteristik Tauco Saga Pohon.[skripsi] Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Comprehensive Organic Synthesis. 1991. The Aldol Reaction: Acid and General Base Catalysis pages 133-179 (vol.2). USA.
- Deman, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Dwitanti, N. 2019. Skrinig Fitokimia Dan Uji Organoleptik Susu Biji Saga (*Adenanthera pavonina L.*) Serta Uji Keamanan Produk Melalui Uji Toksisitas Subkronik Oral.[skripsi] Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fadhil, M.S. 2019. Pengaruh Perlakuan Awal Pada Profil Senyawa Pembentuk Flavor Dan Karakteristik Susu Saga (*Adenanthera pavonina, Linn*).[skripsi] Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Haryoko Muhammad dan Nova Kurnianto. 2010. Pembuatan Tempe Saga (*Adenanthera pavonia L*) Menggunakan Ragi Tepung Tempe dan Ragi Instan. UNDIP, Semarang.
- Jaromin, A., Korycińska, M., & Kozubek, A. 2011. Coralwood (*Adenanthera pavonina L.*) Seeds and Their Protective Effect. *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention*, 389–394. doi:10.1016/b978-0-12-375688-6.10046-5.
- Kemp, S.E., Hollowood, T., & Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Misgiyarta, dan Widowati, S. 2003. Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus. Di dalam : Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman.
- Mumpuni, D. E. 2010. Potensi Biji Saga Pohon (*Adenanthera Pavonin, Linn*) Sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Tempe (Uji Kadar Protein Dan Organoleptik). [skripsi]. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Nandiyanto, A.B.D., Ismiati, R., Indrianti, J., & Abdullah, A.G. 2017. Economic Perspective in the Production of Preserved Soybean (Tauco) with Various Raw Material Quantities. IOP Conference series. *Materials Science and Engineering* 288. IOP Publishing.
- National Center for Biotechnology Information. *National Library of Medicine*. Juli 01, 2021. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/>.
- Pratiwi, D. 2019. Pengaruh Konsentrasi Garam (NaCl) Dan Penambahan Konsentrasi Tepung Beras (*Oryza sativa L.*) Terhadap Karakteristik Tauco Kering.[skripsi] Universitas Pasundan, Bandung.

- Rahayu, W. P., Ma'oen, S., Suliantari, S., & Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rosidi, B. 1987. Enzim Lipoksigenase Dalam Produk Kedelai. *Warta IHP J. of Agro-based Industry* Vol.4, No. 2, pp. 13.19.
- Suryani, F.W. 2013. Analisis Penggunaan Natrium Benzoat Pada Tauco Curah Dan Kemasan Yang Dijual Di Beberapa Pasar Tradisional Dan Swalayan Di Kota Medan Tahun 2013.[skripsi] Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Surono, I.S. 2016. Ethnic fermented food and beverage of Indonesia (ed.), in *Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia*, ed. J.P. Tamang DOI 10.1007/978-81-322-2800-4\_14 © Springer India.
- The British Standard Institution. 1975. *British Standard Glossary of terms Relating to the Sensory analysis of food*. British Standard Institution, New York.
- The Good Scents Company. *Delta-decalactone*. Agustus 15, 2021. <http://www.thegoodscentscopy.com/data/rw1013411.html>.
- The Good Scents Company. *Methyl laurate*. Agustus 15, 2021. <http://www.thegoodscentscopy.com/data/rw1023441.html>.
- The Metabolomics Innovation Centre. *Acetic acid*. Agustus 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB008299>.
- The Metabolomics Innovation Centre. *Benzoic acid*. Agustus 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB008739>.
- The Metabolomics Innovation Centre. *Beta-Ionone*. Agustus 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB015469>.
- The Metabolomics Innovation Centre. *Ethanol*. Agustus 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB000753>.
- The Metabolomics Innovation Centre. *Gamma-decalactoneI*. Agustus 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB008393>.
- The Metabolomics Innovation Centre. *Gondoic*. Agustus 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB012569>.
- The Metabolomics Innovation Centre. *Hexacosane*. Agustus 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB001818>.
- The Metabolomics Innovation Centre. *Lignocerane*. Agustus 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB012620>.

The Metabolomics Innovation Centre. *Methoxy-3-(2-methylpropyl)pyrazine*. August 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB008544>.

The Metabolomics Innovation Centre. *Methyl dodecanoate*. August 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB003011>.

The Metabolomics Innovation Centre. *Phenethyl afla-tolate*. August 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB013613>.

The Metabolomics Innovation Centre. *Phenylacetic acid*. August 15, 2021. <https://foodb.ca/compounds/FDB010558>.