

PENGEMBANGAN DAGING ANALOG BERBUMBU: PROPORSI DAGING ANALOG-BUMBU RENDANG DENGAN KOMPOSIT COCONUT POWDER-FIBER CREAM DITINJAU DARI PREFERENSI KONSUMEN

Celline Nikita Regina¹, Any Sutiadiningsih², Ita Fatkhur Romadhoni³, Mafisa Restami⁴

^{1, 2, 3, 4}Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

Email: celline.22087@mhs.unesa.ac.id

Article History

Received: 19-07-2026

Revision: 20-08-2026

Accepted: 27-08-2026

Published: 31-08-2026

Abstract. The increasing public interest in plant-based foods has encouraged the development of alternative products, one of which is analog meat with rendang seasoning. This study aims to analyze the effect of variations in the proportion of analog meat and rendang seasoning on consumer preference based on color, aroma, and taste attributes, and to determine the best formulation. The study used an experimental method with a quantitative approach. Several formulations with varying proportions of analog meat and rendang seasoning were tested using a hedonic test on 40 untrained panelists who were selected purposively with the criteria of liking rendang products. Data were analyzed using descriptive percentage analysis, Friedman test, One Way Analysis of Variance (ANOVA), and Duncan's advanced test. The best formulation was then analyzed using a proximate test. The results showed that variations in the proportion of analog meat and rendang seasoning significantly influenced the panelists' preference levels for color, aroma, and taste attributes ($p < 0.05$). The formulation with a proportion of analog meat and rendang seasoning of 61.5%:38.5% was the most preferred formulation. Proximate analysis showed that the formulation contained 16.80 g of protein per 100 g, with an energy content of 243.20 kcal, fat 12.00 g, carbohydrate 17.00 g, water content 52.00 g, and ash content 2.20 g. These results indicate that the selected formulation has good sensory characteristics and nutritional content that supports the development of analog meat as a plant-based food alternative.

Keywords: Plant-Based Food, Analog Meat, Rendang Seasoning, Consumer Preference.

Abstrak. Meningkatnya minat masyarakat terhadap pangan berbasis nabati (*plant-based food*) mendorong pengembangan produk alternatif, salah satunya daging analog berbumbu rendang. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang terhadap tingkat kesukaan konsumen berdasarkan atribut warna, aroma, dan rasa, serta menentukan formulasi terbaik. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Beberapa formulasi dengan variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang diuji menggunakan uji hedonik terhadap 40 panelis tidak terlatih yang dipilih secara purposive dengan kriteria menyukai produk rendang. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif persentase, uji Friedman, *One Way Analysis of Variance* (ANOVA), dan uji lanjut Duncan. Formulasi terbaik selanjutnya dianalisis menggunakan uji proksimat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada atribut warna, aroma, dan rasa ($p < 0,05$). Formulasi dengan proporsi daging analog dan bumbu rendang sebesar 61,5%:38,5% merupakan formulasi yang paling disukai. Analisis proksimat menunjukkan bahwa formulasi tersebut mengandung protein sebesar 16,80 g per 100 g, dengan kandungan energi 243,20 kkal, lemak 12,00 g, karbohidrat 17,00 g, kadar air 52,00 g, dan kadar abu 2,20 g. Hasil ini menunjukkan bahwa formulasi terpilih memiliki karakteristik sensori yang baik serta kandungan gizi yang mendukung pengembangan daging analog sebagai alternatif pangan berbasis nabati.

Kata Kunci: *Plant-Based Food, Daging Analog, Bumbu Rendang, Preferensi Konsumen.*

How to Cite: Regina, C. N., Sutiadiningsih, A., Romadhoni, I. F & Restami, M. (2026). Pengembangan Daging Analog Berbumbu: Proporsi Daging Analog-Bumbu Rendang dengan Komposit Coconut Powder-Fiber Cream Ditinjau dari Preferensi Konsumen. *Indo-MathEdu Intellectuals Journal*, 7 (4), 5250-5258. <http://doi.org/10.54373/imeij.v7i4.7156>

PENDAHULUAN

Meningkatnya minat masyarakat terhadap pangan berbasis nabati (*plant-based food*) mendorong pengembangan berbagai produk alternatif, termasuk daging analog (*meat analogue*). Perubahan preferensi konsumen yang semakin memperhatikan aspek kesehatan, keberlanjutan, dan diversifikasi sumber protein menjadikan daging analog sebagai salah satu inovasi pangan yang memiliki prospek besar untuk dikembangkan (Kumar, 2024; Tiara et al., 2022). Daging analog dirancang agar memiliki karakteristik menyerupai daging hewani, baik dari segi tekstur, warna, aroma, maupun cita rasa, sehingga dapat diterima oleh konsumen (Salsabila et al., 2025).

Salah satu produk yang berpotensi dikembangkan menggunakan daging analog adalah rendang, yaitu kuliner tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa khas dan diterima secara luas oleh masyarakat (Fadly, 2020). Dalam pengembangan produk pangan baru, keberhasilan formulasi tidak hanya ditentukan oleh kandungan gizinya, tetapi juga oleh penerimaan sensori konsumen. Atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur merupakan faktor utama yang memengaruhi keputusan konsumen dalam menerima atau menolak suatu produk pangan baru karena atribut tersebut membentuk persepsi kualitas dan tingkat kesukaan terhadap produk (Martina et al., 2020). Oleh karena itu, formulasi daging analog berbumbu rendang perlu dirancang agar mampu menghasilkan karakteristik sensori yang mendekati rendang konvensional. Salah satu komponen penting dalam rendang adalah santan yang berperan membentuk cita rasa gurih, aroma, dan tekstur khas. Sebagai alternatif santan, komposit *coconut powder* dan *fiber cream* memiliki potensi menghasilkan karakteristik sensori yang serupa dengan kandungan serat lebih tinggi dan kadar lemak lebih rendah dibandingkan santan konvensional. Dalam penelitian ini, komposit *coconut powder-fiber cream* digunakan sebagai formulasi tetap, sedangkan proporsi daging analog dan bumbu rendang divariasikan untuk menghasilkan karakteristik sensori yang berbeda.

Beberapa penelitian telah mengembangkan daging analog berbasis protein nabati dan mengevaluasi karakteristik sensorinya (Dwitya, 2025), sementara penelitian lain mengkaji penggunaan *fiber cream* sebagai pengganti santan pada produk rendang (Wiwi et al., 2025). Namun, belum banyak penelitian yang mengintegrasikan penggunaan komposit *coconut powder-fiber cream* dengan variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang serta mengevaluasi pengaruhnya terhadap preferensi konsumen. Dengan demikian, kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada pengembangan formulasi daging analog berbumbu rendang menggunakan komposit *coconut powder-fiber cream* sebagai pengganti santan dengan variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang, yang dievaluasi berdasarkan

preferensi konsumen untuk menentukan formulasi dengan karakteristik sensori terbaik. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang terhadap preferensi konsumen berdasarkan atribut warna, aroma, dan rasa, serta menentukan formulasi yang paling disukai. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar dalam pengembangan produk rendang berbasis nabati yang memiliki tingkat penerimaan konsumen yang tinggi.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif yang bertujuan untuk menganalisis pengaruh variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang terhadap tingkat preferensi konsumen berdasarkan atribut warna, aroma, dan rasa, serta menentukan formulasi terbaik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, yaitu proporsi daging analog dan bumbu rendang, dengan setiap perlakuan dibuat menggunakan prosedur yang sama sehingga perbedaan yang diamati hanya disebabkan oleh perlakuan yang diberikan (Sachriani & Yulianti, 2021). Penelitian dilaksanakan melalui dua tahap, yaitu pra-eksperimen untuk menentukan formulasi komposit *coconut powder-fiber cream* terbaik sebagai pengganti santan, dan eksperimen utama untuk menguji variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya pada Agustus 2025 hingga Mei 2026. Variabel bebas adalah proporsi daging analog dan bumbu rendang, sedangkan variabel terikat meliputi tingkat preferensi konsumen terhadap atribut warna, aroma, dan rasa. Variabel kontrol meliputi jenis bahan baku, formulasi komposit *coconut powder-fiber cream*, teknik pengolahan, suhu, waktu pemasakan, serta peralatan yang digunakan agar seluruh perlakuan berada pada kondisi yang seragam. Tahap pra-eksperimen dilakukan untuk memperoleh formulasi komposit *coconut powder-fiber cream* dengan karakteristik sensori terbaik. Formulasi tersebut kemudian digunakan sebagai formulasi tetap pada tahap eksperimen utama, sedangkan perlakuan diberikan melalui beberapa variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang. Pengujian sensori dilakukan menggunakan uji hedonik terhadap atribut warna, aroma, dan rasa dengan melibatkan 40 panelis tidak terlatih yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu panelis yang memenuhi kriteria berusia 18–55 tahun, menyukai produk rendang, tidak memiliki alergi terhadap bahan penyusun produk, dan bersedia mengikuti seluruh rangkaian penilaian.

Data penelitian diperoleh melalui observasi langsung dan penilaian panelis menggunakan lembar uji hedonik sebagai data primer, sedangkan data sekunder berasal dari literatur ilmiah, standar nasional, dan dokumen pendukung penelitian. Instrumen penelitian berupa lembar uji hedonik telah divalidasi oleh ahli sebelum digunakan. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik lima tingkat, yaitu skor 1 (sangat tidak suka) sampai skor 5 (sangat suka).

Analisis data dilakukan menggunakan *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS). Data hasil pra-eksperimen dianalisis secara deskriptif, kemudian diuji menggunakan uji *Friedman* dan dilanjutkan dengan uji *Wilcoxon* apabila terdapat perbedaan yang signifikan. Data eksperimen utama dianalisis menggunakan *One-Way Analysis of Variance* (ANOVA) untuk mengetahui pengaruh variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang terhadap preferensi konsumen. Apabila hasil ANOVA menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$), analisis dilanjutkan dengan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) untuk menentukan formulasi terbaik. Formulasi terpilih selanjutnya dianalisis menggunakan uji proksimat yang meliputi kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, dan energi.

HASIL

Hasil Seleksi Komposit *Coconut Powder–Fiber Cream*

Tahap awal penelitian bertujuan menentukan formulasi komposit *coconut powder–fiber cream* yang akan digunakan sebagai pengganti santan pada produk daging analog berbumbu rendang. Penilaian dilakukan terhadap atribut warna, aroma, dan rasa menggunakan uji hedonik.

Tabel 1. Hasil uji hedonik komposit *coconut powder–fiber cream*

Parameter	Perlakuan		
	CF1 (75% :25%)	CF2 (50% : 50%)	CF3 (25%: 75%)
Warna	4,66	4,11	4,00
Aroma	4,55	4,66	4,00
Rasa	4,77	3,66	3,55
Mean	4,47	4,14	3,85

Berdasarkan Tabel 1, formulasi CF1 memperoleh nilai rata-rata tertinggi (4,47), diikuti CF2 (4,14) dan CF3 (3,85). Hasil uji Friedman menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada atribut warna, aroma, dan rasa. Uji lanjut Wilcoxon juga menunjukkan adanya perbedaan tingkat kesukaan pada beberapa pasangan perlakuan. Berdasarkan hasil tersebut, formulasi CF1 (75% *coconut powder*: 25% *fiber cream*) ditetapkan sebagai formulasi terbaik dan digunakan sebagai formulasi tetap pada tahap eksperimen utama.

Hasil Uji Hedonik Produk Daging Analog Berbumbu Rendang

Tahap berikutnya dilakukan pengujian terhadap tiga formulasi produk daging analog berbumbu rendang dengan variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang menggunakan formulasi komposit terbaik dari tahap sebelumnya.

Tabel 2. Hasil uji hedonik produk daging analog berbumbu rendang

Parameter	Perlakuan		
	369	963	693
Warna	3,00	4,00	5,00
Aroma	3,00	4,00	5,00
Rasa	4,00	5,00	5,00
Mean	3,33	4,33	5,00

Berdasarkan Tabel 2, formulasi 693 memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 5,00, diikuti formulasi 963 sebesar 4,33 dan formulasi 369 sebesar 3,33. Hasil uji One-Way ANOVA menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada atribut warna, aroma, dan rasa. Hasil uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa formulasi 693 berbeda nyata dibandingkan formulasi 963 dan 369. Oleh karena itu, formulasi 693 dengan proporsi daging analog dan bumbu rendang 61,5% : 38,5% ditetapkan sebagai formulasi terbaik.

Hasil Analisis Proksimat Formulasi Terbaik

Formulasi terbaik berdasarkan hasil uji sensori selanjutnya dianalisis kandungan gizinya menggunakan analisis proksimat.

Tabel 3. Hasil analisis proksimat formulasi terbaik

No.	Parameter Uji	Hasil Per 100 gram Bahan	Satuan
1.	Energi total	243,20	kcal
2.	Energi dari lemak	108,00	kcal
3.	Kadar air	52,00	g
4.	Kadar abu	2,20	g
5.	Karbohidrat	17,00	g
6.	Lemak total	12,00	g
7.	Protein	16,80	g

Hasil analisis menunjukkan bahwa formulasi terbaik mengandung energi total sebesar 243,20 kkal per 100 g produk dengan kandungan protein sebesar 16,80 g, lemak total 12,00 g, karbohidrat 17,00 g, kadar air 52,00 g, dan kadar abu 2,20 g.

DISKUSI

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi komposit *coconut powder-fiber cream* berpengaruh terhadap karakteristik sensori daging analog berbumbu rendang. Formulasi CF1 (75%:*coconut powder* : 25%:*fiber cream*) memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada atribut warna, aroma, dan rasa. Temuan ini menunjukkan bahwa proporsi *coconut powder* yang lebih tinggi mampu menghasilkan karakteristik sensori yang lebih mendekati rendang konvensional. *Coconut powder* berkontribusi dalam menghasilkan warna kecokelatan, aroma kelapa yang khas, dan cita rasa gurih, sedangkan peningkatan proporsi *fiber cream* cenderung mengurangi intensitas karakteristik tersebut sehingga tingkat penerimaan panelis menurun. Hasil ini menunjukkan bahwa keseimbangan komposisi bahan pengganti santan menjadi faktor penting dalam mempertahankan karakteristik sensori produk.

Pada tahap eksperimen utama, variasi proporsi daging analog dan bumbu rendang juga memberikan pengaruh yang nyata terhadap preferensi konsumen. Formulasi 693 dengan proporsi daging analog dan bumbu rendang sebesar 61,5%:38,5% memperoleh tingkat kesukaan tertinggi dibandingkan formulasi lainnya. Hasil tersebut mengindikasikan bahwa peningkatan proporsi bumbu rendang hingga komposisi tertentu mampu memperkuat warna, aroma, dan cita rasa khas rendang sehingga dapat menutupi karakteristik khas protein nabati yang umumnya kurang disukai konsumen. Sebaliknya, formulasi dengan proporsi daging analog yang lebih tinggi menghasilkan intensitas bumbu yang lebih rendah sehingga persepsi sensori panelis juga menurun. Temuan ini memperlihatkan bahwa penerimaan konsumen terhadap daging analog tidak hanya ditentukan oleh kualitas bahan baku, tetapi juga oleh keseimbangan formulasi bumbu yang mampu menghasilkan profil sensori menyerupai produk aslinya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan Fiorentini et al. (2020) yang menyatakan bahwa atribut sensori, khususnya warna, aroma, dan rasa, merupakan faktor utama yang menentukan penerimaan konsumen terhadap produk pangan baru. Konsumen cenderung memberikan penilaian lebih tinggi pada produk yang memiliki karakteristik sensori mendekati produk yang telah dikenal sebelumnya. Temuan ini juga mendukung penelitian Paramita Dwitya (2025) yang menunjukkan bahwa formulasi bahan penyusun berpengaruh terhadap karakteristik sensori daging analog. Namun, penelitian ini memberikan kontribusi baru melalui pengembangan produk rendang berbasis daging analog dengan penggunaan komposit *coconut powder-fiber cream* sebagai alternatif santan, sehingga menghasilkan formulasi yang memiliki tingkat kesukaan konsumen paling tinggi.

Hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa formulasi terbaik mengandung protein sebesar 16,80 g per 100 g dengan energi total 243,20 kkal, lemak 12,00 g, karbohidrat 17,00 g, kadar air 52,00 g, dan kadar abu 2,20 g. Kandungan protein tersebut menunjukkan bahwa penggunaan *isolated soy protein*, *wheat gluten*, dan tepung jamur tiram mampu menghasilkan produk dengan kandungan protein yang relatif baik sebagai sumber protein nabati. Sementara itu, kadar lemak yang diperoleh mencerminkan penggunaan komposit *coconut powder-fiber cream* sebagai pengganti santan yang tetap mampu memberikan cita rasa gurih tanpa menghasilkan kandungan lemak yang terlalu tinggi. Dengan demikian, formulasi terbaik tidak hanya memiliki karakteristik sensori yang diterima panelis, tetapi juga memiliki komposisi gizi yang mendukung pengembangan daging analog sebagai alternatif pangan berbasis nabati.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan pengembangan daging analog berbumbu rendang ditentukan oleh keseimbangan antara kualitas sensori dan kandungan gizi. Formulasi dengan proporsi daging analog dan bumbu rendang sebesar 61,5%:38,5% serta komposit *coconut powder-fiber cream* sebesar 75%:25% mampu menghasilkan produk dengan tingkat penerimaan konsumen yang tinggi sekaligus memiliki nilai gizi yang baik. Temuan ini memberikan dasar ilmiah bagi pengembangan produk rendang berbasis nabati yang tidak hanya memenuhi aspek gizi, tetapi juga mampu memenuhi ekspektasi sensori konsumen.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa proporsi komposit *coconut powder-fiber cream* serta proporsi daging analog dan bumbu rendang berpengaruh terhadap karakteristik sensori dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk daging analog berbumbu rendang. Formulasi terbaik diperoleh pada penggunaan komposit *coconut powder-fiber cream* 75%:25% dan proporsi daging analog:bumbu rendang 61,5%:38,5%, yang menghasilkan karakteristik warna, aroma, dan rasa paling disukai oleh panelis. Temuan ini menunjukkan bahwa keseimbangan komposisi bahan berperan penting dalam membentuk karakteristik sensori yang menyerupai rendang konvensional sehingga meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk berbasis nabati.

Selain memiliki tingkat kesukaan yang tinggi, formulasi terbaik juga menunjukkan komposisi zat gizi yang mendukung pengembangan produk pangan berbasis nabati, dengan kandungan protein yang relatif tinggi dan nilai energi yang sesuai sebagai alternatif pangan. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi dalam pengembangan produk daging analog bercita rasa lokal melalui formulasi yang tidak hanya memenuhi aspek sensori, tetapi

juga memiliki potensi sebagai pangan berbasis nabati yang bernilai gizi dan dapat diterima oleh konsumen.

REKOMENDASI

Berdasarkan temuan penelitian, rekomendasi yang dapat diberikan adalah sebagai berikut.

- Formulasi terbaik yang diperoleh, yaitu proporsi daging analog dan bumbu rendang sebesar 61,5%:38,5% dengan komposisi coconut powder–fiber cream sebesar 75%:25%, direkomendasikan sebagai formulasi acuan dalam pengembangan produk daging analog berbumbu rendang karena menghasilkan karakteristik sensori yang paling disukai konsumen. Formulasi ini berpotensi dikembangkan sebagai alternatif pangan berbasis nabati yang mengadaptasi cita rasa kuliner khas Indonesia.
- Mengingat karakteristik sensori dipengaruhi oleh proporsi bahan penyusun, penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk mengeksplorasi variasi proporsi daging analog, jenis protein nabati, maupun penggunaan bumbu tradisional khas Nusantara lainnya guna memperoleh formulasi dengan tingkat penerimaan konsumen yang lebih optimal serta memperluas diversifikasi produk pangan berbasis nabati.
- Berdasarkan hasil analisis proksimat yang menunjukkan potensi nilai gizi formulasi terbaik, penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk melakukan pengujian lanjutan yang mencakup karakteristik fisik, tekstur, stabilitas emulsi, daya simpan, keamanan mikrobiologi, serta tingkat penerimaan konsumen pada skala yang lebih luas. Pengujian tersebut diperlukan untuk mendukung pengembangan produk menuju skala industri dan meningkatkan daya saing produk di pasar.

REFERENSI

- Dwitya, P. (2025). *Proporsi Wheat Gluten dan ISP Pada Pembuatan Daging Analog Kacang Merah-Jamur Tiram: Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan*.
- Fadly, R. (2020). Tracing The Origins of Rendang and its Development. *Journal of Ethnic Foods*, (1). <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00065-1>
- Kumar, A. (2024). *Indonesia Plant-Based Food and Beverage Market Outlook to 2030*.
- Melanie, B. (2022). *Food Analysis: A Practical Guide* (Vol. 36, pp. 4–7). International and Home News.
- Martina, F., Amanda, K., & Alissa, N. (2020). Role of Sensory Evaluation in Consumer Acceptance of Plant-Based Meat Analogs and Meat Extenders: A Scoping Review. *Foods*, 9(9). <https://doi.org/10.3390/foods9091334>

- Ridwan, R., & Mutiara, U. (2025). Kesehatan dan Penerimaan Konsumen Terhadap Plant-Based Food Di Indonesia: Studi Literatur. *JUKEJ: Jurnal Kesehatan Jompa*, 4. <https://jurnal.jomparnd.com/index.php/jkj>
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Salsabila, R., Lilis, S., Niken, P., & Ita, F. (2025). Pembuatan Daging Analog dengan Proporsi Gluten dan Puree Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) ditinjau dari Sifat Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, 3(1), 274–281. <https://doi.org/10.54066/jikma.v3i1.3104>
- Tiara, A., Dwi, S., & Tintin, S. (2022). Pengaruh Consumption Value Plant-based Food terhadap Attitude dan Purchase Intention (Studi pada Young Customers). *Industrial Research Workshop and National*.
- Yusentha, B., Samuel, M., Henry, M., & Averalda, G. (2022). Statistical Methods for the Analysis of Food Composition Databases: A Review. In *Nutrients* (Vol. 14, Number 11). MDPI. <https://doi.org/10.3390/nu14112193>