

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, I. G. A. A., Sukerta, I. M., Raka, D. N., & Tariningsih, D. 2016. *Kedelai Lokal Bali, Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan Dan Organoleptik Serta Berkhasiat Obat. Jurnal Agrimeta*, 6(12).
- Aidah, Siti Nur., & Tim Penerbit KBM Indonesia. 2020. *Ensiklopedia Budidaya Jamur Kancing*. Yogyakarta: Penerbit KBM Indonesia.
- Akhir, P., & Kartikasari, E. L. I. 2018. *Pengembangan Produk Sofyun Cookies*. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Anwar, Yunita. 2018. *Easy Cook For Mom*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Astawan, I. M. 2009. *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Faizah, M., & Yuliana, A. I. 2019. *Manfaat Biofertilizer dan Mikoriza terhadap Tanaman Kedelai*. Jawa Timur: LPPM Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.
- Fradani, A. C. 2018 Modul Labeling dan Packaging.
- Gie. 2020. *Mengetahui Fungsi dan Jenis Kemasan untuk Pengembangan Produk*. <https://accurate.id/marketing-manajemen/mengetahui-fungsi-dan-jenis-kemasan/>. Diakses pada 8 Agustus 2020.
- Ide, P. 2013. *Seri Diet Korektif-Diet Cabbage Soup*. Elex Media Komputindo.
- Iswidiati, C.2018. *Formulasi Bubur MP-Asi Berbahan Labu Kuning dan Tepung Kedelai Serta Kontribusinya Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A* (Doctoral dissertation, Universitas Alma Ata Yogyakarta).
- Listianda, Ayu Sari. 2021. *Berbagai Rempah-Rempah Dan Manfaatnya*. Elementa Media.
- Lola, A. 2022. *Peningkatan Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Untuk Mencapai Keberlangsungan Usaha (Studi Kasus: Nasi Bebek Mba Dewi)* (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta).
- Lukito, Agung., & Prayugo, Surip. 2007. *Panduan Lengkap Lobster Air Tawar*. Depok: Penebar Swadaya, Anggota Ikapi.
- LULU'UN, N., & Mardiyah, M. 2021. *Pengaruh Cita Rasa, Desain Kemasan, dan Variasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Minuman (Survei pada Konsumen Xi Bo Ba Bandar Lampung)* (Doctoral dissertation, Universitas Teknokrat Indonesia).

- Mentari, R. 2016. *Formulasi daging analog berbentuk bakso berbahan kacang merah (phaseolus vulgaris) dan kacang kedelai (Glycine max)*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3).
- Napitupulu, D. S., Karo, T. P., & Lubis, Z. 2013. *Pembuatan kue bolu dari tepung pisang sebagai substitusi tepung terigu dengan pengayaan tepung kedelai*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(4), 14-19.
- Nurhartadi, E., Anam, C., Ishartani, D., Parnanto, N. H., Laily, R. A., & Suminar, N. 2014. *Meat Analog dari Protein Curd Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Dengan Tepung Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus) Sebagai Bahan Pengisi: Sifat Fisikokimia*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1).
- Nurnafisa, Shafa. 2022. *Yummy! 5 Resep Masakan Lezat Menggunakan Kaldu Jamur yang Umami*. <https://id.theasianparent.com/kaldu-jamur-totole>. Diakses 10 Juli 2022.
- Pertiwi, A. F. 2007. *Yuk, Makan Wortel*. Gramedia Pustaka Utama.
- Prasetyo, T., & Medhiatika, N. L. M. V. 2020. *Gastronomi Kuliner Peranakan Non-Halal di Glodok*, Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 3(1), 39-40.
- Putri, R. P. 2019. *Pembuatan Daging Analog Berbahan Baku Tepung Kedelai Lokal Unggul (Varietas Anjasmoro) Dengan Variasi Penambahan Gluten Dan Isolat Protein Kedelai* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember).
- Rahardjo, A. P., Manaf, Y. N., Ambarita, M. D., & Nusantoro, B. P. 2021. *Minyak goreng untuk pengolahan pangan*. UGM PRESS.
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. 2020. *Ilmu Bahan Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Ramadani, R., Nurhidayat, M., & Putri, S. A. (2019). *Redesain Fasilitas Makan Outdoor Di Rumah Makan Lereng Anteng Bandung*. *eProceedings of Art & Design*, 6(2).
- Reva Divantary, at.al. 2016. *Ensiklopedi Kesehatan Makanan dan Gizi*. Yogyakarta: Hikam Pustaka.
- Rosadi, V. Z., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (2017). *Analisis Fisik, Kimiawi, Dan Organoleptik Es Krim Sari Kedelai Dengan Penambahan Buah Nangka* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian Undip).
- Rostiawati. 2020. *100 Resep Saus Pendamping Hidangan Favorit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Setiawan, M. F. (2013). *Analisa pengaruh food quality dan brand image terhadap keputusan pembelian roti kecil toko roti Ganep's di Kota Solo*. Jurnal Strategi Pemasaran, 1(1).

Syukur, M., & Azis Rifianto, S. P. 2013. *Jagung manis*. Penebar Swadaya Grup.

Tamam, B., & Aditia, I. P. G. 2013. *Kandungan Polifenol dan Protein Tepung Kedele Akibat Perlakuan Pengolahan*. Jurnal Skala Husada ISSN 1693-931X, 44.

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.

