

DAFTAR PUSTAKA

- Adiandri, R. S., Nugraha, S. & Rachmat, R., 2012. Karakteristik Mutu Fisikokimia Jamur Merang (*Volvarella volvacea*). *Jurnal Pascapanen*, pp. 77-87.
- Arbi, A. S., n.d. *Pengenalan Evaluasi Sensori*, s.l.: Repository Universitas Terbuka.
- Aroyandini, E. N., Lestari, Y. P. & Karima, F. N., 2020. Keanekaragaman Jamur di Agrowisata Jejamuran sebagai Sumber Belajar Biologi Berbasis Potensi Lokal. *Bioedusiana*, V(2), pp. 145-159.
- Arziyah, D., Yusmita, L. & Wijayanti, R., 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, Volume I, pp. 105-109.
- Bahar, Y. H., Saskiawan, I. & Susilowati, G., 2022. Potensi Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*, p. 45–58.
- Baune, M.-C., Terjung, N., Tülbek, Ç. M. & Boukid, F., 2022. Textured vegetable proteins (TVP): Future foods standing on their merits as meat alternatives. *Future Foods*, pp. 1-13.
- Boukid, F. & Castellari, M., 2021. Veggie burgers in the EU market: a nutritional challenge?. *European Food Research and Technology*, p. 2445–2453.
- Bruni, F. & Steinhauer, J., 2017. *A Meatloaf in Every Oven: Two Chatty Cooks, One Iconic Dish and Dozens of Recipes - from Mom's to Mario Batali's*. - ed. New York : Grand Central Publishing.
- Esbroeck, T. v., Sala, G., Stieger, M. & Scholten, E., 2024. Effect of Structural Characteristics On Functional Properties of Vextured Vegetable Proteins. *Food Hydrocolloids*, 149(109529), pp. 1-16.
- Fadhillah, Z. et al., 2022. Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menjadi Jamur Chrispy Dengan Berbagai Varian Rasa Sebagai Upaya Penggerak UMKM di Desa Pulau Birandang. *Maspul journal of community Empowerment*, pp. 230-239.
- Faridah, A., Yulastri, Yulastri, A. & Yusuf, L., 2008. *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fat Secret Indonesia, 2024. *Fat Secret Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.fatsecret.co.id> [Accessed 12 July 2024].
- Fatsecret Indonesia, 2024. *Fatsecret Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.fatsecret.co.id/kalori->

gizi/umum/telur?portionid=12039&portionamount=1,000
[Accessed 20 April 2024].

Fatsecret Indonesia, 2024. *Fatsecret Indonesia*. [Online]
Available at: [https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-sapi-tenderloin-\(diiris-hingga-03-cm-lemak\)](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-sapi-tenderloin-(diiris-hingga-03-cm-lemak))
[Accessed 20 April 2024].

Fatsecret Indonesia, 2024. *Fatsecret Indonesia*. [Online]
Available at: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/pasta-tomat?portionid=59371&portionamount=100,000>
[Accessed 20 April 2024].

Fatsecret Indonesia, 2024. *Fatsecret Indonesia*. [Online]
Available at: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/bawang-bombay>
[Accessed 20 April 2024].

Hartriyanti, Y., Suyoto, P. S. T., Sabrini, I. A. & Wigati, M., 2020. *Gizi Kerja*. Yogyakarta: UGM Press.

Hendritomo, H. I., 2010. *Jamur konsumsi berkhasiat obat*. Yogyakarta: Andi.

Hortikultura, D. J., 2019. *Rencana Strategis*, Jakarta: Kementerian Pertanian.

Indriani, W., Crespo, I., Dewi, D. P. A. P. & Insani, R. M. S., 2022. Effect of Substitution of Texturized Vegetable Protein Using Tempeh Towards Nutritional and Textural Quality of Plant-Based Nuggets. *Indonesian Journal of Life Sciences*, pp. 77-88.

Khairunnisa, A. & Arbi, A. S., n.d. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. 1st ed. Banten: Universitas Terbuka.

Lestari, A. D. et al., 2023. Pengaruh Pola Makan dan Status Gizi pada Kelompok Vegetarian. *Jurnal Analis*, pp. 163-170.

Macedo, G. E. et al., 2020. Fungal compound 1-octen-3-ol induces mitochondrial morphological alterations and respiration dysfunctions in *Drosophila melanogaster*. *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 206(111232), pp. 1-8.

Malichati, A. R. & Adi, A. C., 2018. Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Research Study*, II(1), pp. 74-82.

Maulana, E., 2012. *Panen Jamur Tiap Musim Panduan Lengkap Bisnis dan Budaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Meilgaard, M. C., Civille, G. V. & Carr, B. T., 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. Florida: CRC Press.

- Nikolić, M., Jovanović, M. & Nikolić, K., 2019. Advantages and Disadvantages of Vegetarian. *Prednosti I Nedostaci Vegetarijanske Ishrane*, pp. 51-55.
- Nurgazezova, A. et al., 2016. Meat Loaf Processing Technology.. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical*, pp. 984-988.
- Priya, R. U., Geetha, D. & Darshan, S., 2016. Biology and Cultivation of Black Ear Mushroom. *Advances in Life Sciences*, pp. 10252-10254.
- Rahayu, T. & Auliana, R., 2017. Pengetahuan Tentang Vegetarian dan Pola Makan Pengunjung. *Pengetahuan Tentang Vegetarian*, pp. -.
- Rahmawati, D., Andarwulan, N. & Lioe, H. N., 2015. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, pp. 80-87.
- Rahmawati, S. I., 2017. Jamur Sebagai Obat. *Jurnal Agroindustri Halal*, p. 014-024.
- Sari, N. W. S., Savitri, N., Satria, A. & Novianti, N., 2023. Pengembangan Produk Olahan Jamur Tiram Menjadi Bakso dan Nugget Sebagai Peluang Usaha di Desa Lembuak Kecamatan Narmada. *Jurnal Wicara Desa*, pp. 601-610.
- Sufa, S. A., Christantyawati, N. & Jusnita, R. A. E., 2017. Tren Gaya Hidup Sehat dan Saluran Komunikasi Pelaku Pola. *Jurnal Komunikasi Profesional*, pp. 105-120.
- Sukmawati, A., Sitoayu, L., Wahyuni, Y. & Putri, V. H., 2021. Perbedaan Asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Serat Berdasarkan Kadar Kolesterol Total. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, pp. 60-72.
- Susianto, D., 2010. *The Miracle of Vegan*. Jakarta: Qanita Anggota IKAPI.
- Trisnantini, D. & Susanti, A., 2016. Pengaruh Penambahan Kacang Merah, Ampas Kedelai, dan Textured Vegetable Protein Pada Kandungan Nutrisi dan Tekstur Daging Sapi Sintetik. *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, pp. 1-7.
- Widianty, E., Gozali, T. & Nurminabari, I. S., 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Jamur Champignon (*Agaricus bisporus*) Yang Disimpan Pada Suhu Rendah. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Jamur Champignon*, pp. 1-14.