

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Mahdiyah, 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Ariani, M., Suryana, A., Suhartini, S. H. & Saliem, H. P., 2018. Keragaan Konsumsi Pangan Hewani Berdasarkan Wilayah Dan Pendapatan Di Tingkat Rumah Tangga. *Analisis Kebijakan Pertanian*, pp. 147-163.
- Aroyandini, E. v. N., Lestari, Y. P. & Karima, F. N., 2020. Keanekaragaman Jamur di Agrowisata Jejamuran sebagai Sumber Belajar Biologi. *Bioedusiana: Jurnal Pendidikan Biologi*, pp. 145-149.
- Bangun, A., 2005. *Vegetarian: Pola Hidup Sehat Berpantang Daging*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- 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/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/pasta-tomat?portionid=59371&portionamount=100,000> [Accessed 20 20 20].
- Fatsecret Indonesia, 2024. *Fatsecret Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/bawang-bombay> [Accessed 20 April 2024].
- Gusnadi, D., Taufiq, R. & Baharta, E., 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, pp. 2883-2888.
- 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.
- Macedo, G. A. 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.

Nurgazozova, A. et al., 2016. Meat Loaf Processing Technology.. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical*, pp. 984-988.

Putri, R. M. S. & Mardesci, H., 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Islam Indragiri*, pp. 19-29.

Sabil, S. et al., 2023. Karakteristik Organoleptik Susu dengan Penambahan Sari Kurma. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, pp. 31-41.

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.

Trsitanti, 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. *Kebijakan Pertanian*, pp. 1-14.

Z.A, N. M., Sufiat, S. & Kamal, R., 2019. Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, pp. 20-27.