

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram . *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4).
- Adelin, F. A. (2020, Mei 18). 3 Jenis Tepung Terigu dan Macam-macam Manfaatnya. Retrieved from Liputan 6: <https://www.liputan6.com/hot/read/4257337/3-jenis-tepung-terigu-dan-macam-macam-manfaatnya?page=5>
- Amelia Tasbitah Hidayat, D. K. (2019). *Etnosains "Sate Lilit Bali"*. Retrieved from Scribd.com: <https://www.scribd.com/document/541877522/Etnosains-Sate-Lilit-Bali>
- Arziyah, D. Y. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta 1* (2), 105-109.
- Aschemann-Witzel, J. G.-C. (2021). Plant-Based food and protein trend from a business prespective: markets consumers, and the challanges and opportunities in the future. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61 (18), 3119-3128.
- Asmal, A., Nurvianthi, R. Y., & Jehaman, T. (2023). Analisis Kandungan Vitamin C Dalam Cabai Rawit (*Capsicum Fructuscens L.*) Secara Iodimetri. *Jurnal Kesehatan Luwu Raya*.
- Campbell, J., Foskett, D., & Ceserani, V. (2008). In *Practical Cookery*. Hodder Education.
- Daniel M. Anang, A. F. (2023). Production Of Cultured Meat : Challanges and Opportunities. *Science Direct* .
- Deloitte. (2019). Plant-based alternatives Driving Industry M&A. United Kingdom. <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/uk/Documents/consumer-business/deloitte-uk-plant-based-alternatives.pdf>, 5. Retrieved from <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/uk/Documents/consumer-business/deloitte-uk-plant-based-alternatives.pdf>
- Dinar, & Marina, I. (2021). Analisis Efisiensi Pemasaran Pada Penangkar Tanaman Bibit Jeruk Limau (*Citrus Amblycarpa*). *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan* .
- Dr. Alsuhendra, M. &. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. *Jakarta: UNJ Press*.
- FAO. (2022). Food and Argriculture Organization of the United Nations. *Thinking about the future of a food safety - a foresight report. Rome*, 34.
- Farah, & Agustin, E. (2018). Penerapan S.O.P Hygiene Dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan Di Kitchen Restoran Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1).

- Gayatri, N. P., & N. P. (2023). Ayam Betutu: Strategi Gastro-Tourism Dalam Menghadapi Revolusi Industri 4.0 Sebagai Upaya Memperkuat Jati Diri Bangsa. *Seminar Nasional Bahasa, Sastra, Dan Budaya 2023*, 2.
- Husain, I. (2012). Induksi Protocorm pada Eksplan Bawang Putih pada Media MS Minim Hara Makro dan Mikro yang Ditambahkan Air Kelapa . *JATT*, 1(1).
- Indah, H. (2021). Gerakan Pola Makan Plant-Based Meningkatkan. <https://investor.id/lifestyle/246339/gerakan-pola-makan-plantbased-meningkat>.
- Kadoli, L. N. (2022). *Tata Boga Teori dan Praktik*. Depok: PT. RajaGrafindo Persada.
- Karim, F. A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.
- Karyasa, I. (1993). Bangga Makan Tahu Tempe. *Forum Diskusi Indonesia Berlin, Jakarta*.
- Kuntaarsa, A., Achmad, Z., & Subagyo, P. (2021). Ekstraksi Biji Ketumbar Dengan Mempergunakan Pelarut N-Heksana. *Jurnal Teknologi Technoscientia* , 14(1).
- Lallo, S., Lewerissa, A. C., Rafi'i, A., Usmar, Ismail, & Tayeb, R. (2020). Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sitotoksik Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpinia Galanga L.*). *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*.
- Latipun. (2002). *Psikologi Eksperiment*. Malang: Umm Press.
- Lumbantoruan, D., Rohanah, A., & Rindang, A. (2014). Uji Pengaruh Suhu Pemanasan Biji Kemiri Dengan Menggunakan Oil Press Tipe Ulir Terhadap Rendemen Dan Mutu Minyak Yang Dihasilkan . *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*.
- Luta, D. A., Br. Sitepu, S. M., & Harahap, A. S. (2020). Pemanfaatan kompos dalam pembudidayaan bawang merah pada pekarangan rumah di desa tomuan holbung kecamatan bandar pasir mandoge. *PRODIKMAS*, 5(1).
- Mahendra, I. P. (2022). Kualitas Sate Lilit Lacto Ovo Vegetarian Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*.
- Muhammad Dzaky, H. U. (2021). Inovasi Sate Lilit Berbahan Dasar Nangka Muda. *E-Proceeding of Applied Science: Vol-7, No.5. Universitas Telkom, Bandung*, 1532-1533.
- Nadya. (2012). *Mengenal Jenis Tahu dan Cara Tepat Mengolahnya*. Retrieved from Woman Magazine: <http://sharingdisini.com/2012/09/08/mengenal-jenis-tahu-dan-cara-tepat-mengolahnya/>
- Ningsih, D. A., Fahriani, M., Azhari, M., & Oktarina, M. (2020). Efektivitas Pemberian Seduhan Jahe Terhadap Frekuensi Emesis Gravidarum Trimester I. *Jurnal SMART Kebidanan*.
- Nurhayati Nufus, A. J. (2016). Analisis Hasil Belajar "Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang" Pada Kesiapan Membuka Usaha Siswa. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 5 No. 2, November, 64.

- Ostfeld, R. J. (2017). Definition of a plant-based diet and overview of this special issue. *Journal of geriatric cardiology: JGC*, 14 (5), 315.
- Ostfeld, R. J. (2017). Definition of a plant-based diet and overview of this special issue. *Journal of geriatric cardiology: JGC*, 14 (5), 315.
- Pramana, K. G. (2015). Resep Kuliner Warisan Leluhur Bali. *Pustaka Ekspresi, Bali*.
- Pratama, P. H. (2020). *Wendaphos Meat Replacer*. Retrieved from Hade.co.id: <https://hade.co.id/meat-replacer/#:~:text=Meat%20Replacer%20M100%20adalah%20Bahan,penyimpanannya%20dibandingkan%20dengan%20daging%20segar>.
- Primawati, S. N., & Jannah, H. (2019). Pengaruh Metode Ekstraksi Kencur (*Kaempferia Galanga L.*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*.
- Rahmawati. (2013). "Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing". *Skripsi thesis, Universitas Negeri Semarang*.
- Rahmawati, F. Y. (2014). Analisis Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Tahu Kacang Tunggak Dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis Dan Belimbing Wuluh Sebagai Koagulan Dan Pengawet Alami. . *Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Rofi'ah, N. U. (2018). Pengembangan Sate Lilit Redbeans : Sate Lilit Dari Kacang Merah. *Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Rosita, F., Hafid, H., & Aka, R. (2015). Susut Masak Dan Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Sagu Pada Level Yang Berbeda. *Jitro*, 2.
- Saiputra, R. P. (2022, Novemver 21). *Keunikan Sate Lilit Khas Bali Yang Hanya Boleh Dibuat Oleh Pria*. Retrieved from Good News From Indonesia: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2022/11/21/keunikan-sate-lilit-khas-bali-yang-hanya-boleh-dibuat-oleh-pria>
- Sartika, R. A. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *KESMAS*.
- Septiana, E., & Simanjuntak, P. (2015). Aktivitas Antimikroba Dan Antioksidan Ekstrak Beberapa Bagian Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa*). *Fitofarmaka*.
- Setiyowati, S. H., & Hastuti, R. B. (2010). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pupuk Organik Cair terhadap Produksi Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*) . *BIOMA*, 12(2).
- Shanti. (2013). Sate Lilit Tradisional Masyarakat Bali . <http://santhiserad.com/2013/06/satelilit-tradisional-masyarakat-bali> .
- Sihmawati, R. R., Susanti, T. W., & Wardah. (2023). Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Cair Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Cabe Keriting (*Capsicum annum L.*). *Stigma*, 16.
- Storz, M. A. (2022). What makes a plant-based diet? a review of current concepts and proposal for a standardized plant-based dietary intervention checklist. *European journal of clinical nutrition*, 76 (6), 789-800.

- Sutaryana, J. D. (2017). *Uji Cemarkan Bakteri Salmonella Sp. Dalam Tahu Putih Yang Diproduksi Pada Industri Rumah Tangga Di Naimata*.
- Syarafina, S. M. (2021). Pengaruh Penambahan Pure Sukun (Artocarpus Communis) Dalam Pembuatan Sate Lilit Terhadap Data Terima Konsumen. *Jurnal Sosial dan Teknologi (SOSTECH)*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:66-73*.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *BINUS Business Review*, 116-125.
- Warsito, H., & Sa'diyah, K. (2019). Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Kesehatan*, 7(1).

