

DAFTAR PUSTAKA

- AKG.2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gedia Pustaka Utama: Jakarta
- Astawan Made. 2009 . *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2016, *Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. “SUSENAS” . (Jakarta: Badan Pusat Statistik, 2015)
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 3144:2015 Tempe Kedelai. BSN.Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/MENKES/PER/IX/88/Tentang Bahan Tambahan Makanan*. 2002.
- Bangun, Rizal Setya. *Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam laktat Terhadap Kadar Protein Susu Kedelai*. Semarang: universitas negeri Semarang
- Blackweel, Wiley, 2012. *Food Biochemistry and Food Processing, 2nd (ed)*. New York
- Demam, M. J. 1997. *Kimia Makanan. Kosasih Padmawinata, penerjemah. Terjemahan dari Principles of Food Chemistry*. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Departemen of Nutrition, Arizona State University. 2002. *Vegetarian Food Pyramid*. <http://veggieheadlife.wordpress.com>
- Dewi Cakra, Mustika NH. *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Alfabeta: Bandung. 2012
- Febriyanti. 2011. *Daging Nabati Rumput Laut (Gracilaria sp.) Sumber Protein dan Vitamin B12 Pada Vegetarian*. Prog Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang
- Fennema, O. R. (1985). *Food Chemistry*. Marcel Dekker: New York

- Fredrick, W. S., Kumar, V. S., & Ravichandran, S. *Protein analysis of the Crab Haemolymph Collected from the trash*. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science. 2013
- Funna, R. A. 2013. *Pengertian Uji Organoleptik*. <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/> .
- Ginting, R. (2010). *Perancangan Produk*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ida, Ayu Kade. *Pengaruh Konsumsi Protein dan Seng serta Riwayat Penyakit Infeksi Terhadap Kejadian Shunting pada Anak Balita Umur 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Nusa Penida III*. Fakultas Kesehatan Masyarakat: UI. 2016
- Irawan, Yudi, Safri. (2001). *Teknik Pembuatan Daging Tiruan dengan Unsur Tempe Sebagai Sumber Protein*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- IVS. 2019. *Vegan Festival 2019 Turut Sosialisasikan Gaya Hidup Ramah Lingkungan*. Redaksi. Jakarta.
- Karina Padmasuri. 2015. *I am A Happy Vegetarian*. Yogyakarta: OCTOPU Publish House
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi Dan Biokimia Pengolahan Serta Manfaatnya*. Yogyakarta. UGM
- Kusharisupeni dan Asih Setrioni. 2010. *Vegetarian Gaya Hidup Sehat Masa Kini*. Yogyakarta: Andi Offset
- Likert, RA. (1932). *Technique For The Measurement Of Attitude*. Archives of Psychology
- Mahmud M. K., Hermana., N.A. Zulfianto., R.R. Apriyanto., S. Ngadiarti., B. Hartati., Bernadaus dan Tinexcelly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Gedia Elex Media Kompitindo. Jakarta
- Muhammad, H. F., & Oktaviani, P. (2010). *Bebas Kanker Tanpa Daging*. Yogyakarta: Jogja GREAT
- Mulyani, E. 2009. *Konsumsi kalsium dan faktor – faktor yang berhubungan dengan konsumsi kalsium pada remaja di SMP negeri 201 Jakarta Barat tahun 2009*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia
- Nout M. J. R dan J. L. Kiers. 2005. *Tempe fermentation, innovation and functionality*. Journal of Applied Microbiology, volume 1(1):35-39

- Piliang, W. G. 2000. *Nutrisi Mineral*. Jurnal Ilmiah Edisi III. PAU Ilmu Hayati, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Prasasto, dalam *www.kompas.com* , 10 juli 2008
- Ridwan, (2009). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penilaian*. Bandung: Alfabeta
- Rohmawati, nina, 2016, *Pengaruh Penambahan Sukun Muda (Artocarpus Communis) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, Dan Kadar Air Abon Lele Dumbo, Universitas Jember, Jember*
- Sabate, J. (2001). *Vegetarian Nutrition*. London: CRC Press
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Soeparno. 2005, *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta
- Soeparno. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press. 1994.
- Sopandi, Tatang dan Wardah. 2014. *Mikro Biologi Pangan Teori Dan Praktik*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Subhan. 2014. *Analisis Kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon*. Jurnal Fikratuna, 6(2), pp. 290-303
- Sufi. 2009. *Steak Favorit dan Sehat*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
<https://www.kulineri.com/2015/04/resep-abuba-steak-daging-sapi.html>
- TKPI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at:<https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Minggu Desember 2020]
- Wahyuningtyas.(2010). *Uji organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant*. Binus Business Review Vol.1 No. 1 mei 2010:116-125. P-ISSN:2087-1228, E-ISSN:2476-9053
- Warisno dan Kres Dahana. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Agro Media Pustaka: Jakarta
- Winarno FG, (2004), *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gedia Pustaka Utama, Jakarta
- Yuliarti,N. 2008. *Pilih Vegetarian atau Non Vegetarian*. Jakarta. PT Gedia Pustaka Utama
- Yusniardi, E., Bayu K dan Agus S. 2010. *Pengaruh Jumlah Lemak Terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan Meat Analog Protein Kecambah Kacang Tunggak (Vigna unguiculata)*. Jurnal Agritech Vol.30 No.3. Hal: 148- 151.