

DAFTAR PUSTAKA

- A, Y. (2007). *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. AgroMedia Pustaka.
- Afriana, Y., & Pangesthi, L. T. (2013). Pengaruh proporsi kacang tunggak dan bubuk angkak terhadap hasil jadi sosis vegan. *E-Journal Boga*, 2(1), 159–163.
- Agil, R., Gilbert, C., Tavakoli, H., & Hosseinian, F. (2015). Redefining Unusable Weeds to Beneficial Plants: Purslane as a Powerful Source of Omega-3 for the Future. *Journal of Food Research*, 4(6), 39. <https://doi.org/10.5539/jfr.v4n6p39>
- Alghifari, V., & Azizah, D. N. (2021). Perbandingan Tepung Kentang Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget. *Jurnal Edufortech*, 6(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33287>
- Amaliyah, N. (2009). *Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Sebagai Alternatif Makanan Untuk Vegetarian*. <https://lib.unnes.ac.id/10804/1/6709.pdf>
- Arbie, M. F., Mutsyahidan, A. M. A., & Umela, S. (2019). N Nugget Tempe Dengan Variasi Penambahan Tepung Tapioka Dan Pati Sagu. *Journal of Agritech Science*, 3(1), 34–42.
- Ari, R., & Priambudi, A. Y. (2020). ANALISIS KUALITAS TEMPE DI PASAR BARUGA KENDARI. *Sultra Journal of Agricultural Research*.
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., & Wulan, D. (2013). *Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus sp .) Menggunakan Mesin Pengering Vakum (Characteristics Study of Drying Process of Oyster Mushrooms (Pleurotus sp .) Using Vacuum Dryer)*. 23(4), 379–389.
- Assidiq, F., Rosahdi, T. D., & Viera, B. V. El. (2018). Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Kimia & Terapan*, 5(1), 34–41. <https://doi.org/10.15575/ak.v5i1.3723>
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintar, siti harnina, & Ichsani, N. (2013).

Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241–252.

Astija, & Djaswintari. (2020). ANALISIS KANDUNGAN LEMAK PADA ABON YANG DIBUAT DARI JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*) DAN IKAN SIDAT (*Anguilla marmorata*). *JOURNAL OF NUTRITION COLLEGE*, 9(4), 241–246.

Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. S., & Wahlqvist, M. L. (2000). Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 9(4), 322–325. <https://doi.org/10.1046/j.1440-6047.2000.00176.x>

Atma, Y. (2016). ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT), ANGKA PALING MUNGKIN (APM) DAN TOTAL KAPANG KHAMIR SEBAGAI METODE ANALISIS SEDERHANA UNTUK MENENTUKAN STANDAR MIKROBIOLOGI PANGAN OLAHAN POSDAYA. *Jurnal Teknologi*, 8(2), 61. <https://doi.org/10.22216/jk.v3i1.3214>

Chazali, S., & Pratiwi, P. S. (2009). *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Penebar Swaday.

Craig, W. J. (2009). Health effects of vegan diets. *American Journal of Clinical Nutrition*, 89(5), 3–9. <https://doi.org/10.3945/ajcn.2009.26736N>

Dagnelie, P. C., & Mariotti, F. (2017). Vegetarian Diets: Definitions and Pitfalls in Interpreting Literature on Health Effects of Vegetarianism. In *Vegetarian and Plant-Based Diets in Health and Disease Prevention*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803968-7.00001-0>

Dewi, I. W. R., Anam, C., & Widowati, E. (2014). Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan*) Dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Biofarmasi*, 12(2), 73–82. <https://doi.org/10.13057/biofar/f120204>

Diana, F. M. (2013). Omega 6. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 26–31.

Dinu, M., Abbate, R., Gensini, G. F., Casini, A., & Sofi, F. (2017). Vegetarian, vegan diets and multiple health outcomes: A systematic review with meta-analysis of observational studies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(17), 3640–3649.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2016.1138447>

Djariyah, N. M., & Djariyah, A. S. (2001). *Budi Daya Jamur Tiram: Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit*. Penerbit Kanisius.

DZIKRI, A. R. M. (2019). PENGARUH JENIS BAHAN PENGISI TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Febri, A., & Marendra, Z. (2009). *Menu Sehat & Permainan Kreatif untuk Meningkatkan Kecerdasan Anak*. Gagas Media.

Hayyuningsih, D. R. W., Sarbini, D., & Kurnia, P. (2009). Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi Dan Daya Terima Pada Pembuatan Bakso Degan Perbandingan Jamur Tiram (*PLEUROTUS Sp*) Dan Daging Sapi Yang Berbeda. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 1–10.

Huda, T., & Palupi, H. T. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i1.466>

Irnani, M., & Pangesthi, L. T. (2014). PENGARUH PERBANDINGAN GLUTEN DAN JAMUR TIRAM PUTIH TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK SOSIS VEGAN. *Jurnal Tata Boga*, 03(1), 120–130.

Iska, F. R., Purnamawati, H., & Kartika, J. G. (2018). Evaluasi Produktivitas Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) pada Dataran Menengah. *Bul. Agrohorti*, 6(2), 171–178.

Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2008). *Modern food microbiology*. Springer.

Justisia, S. R. W. A. H., & Adi, A. C. (2017). Peningkatan Daya Terima Dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 106. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.106-112>

Khairani, E., Amiruddin, Khadijah, & Andriani. (2019). ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA BUDI DAYA JAMUR TIRAM. *Jurnal Biram Samtani Sains*, 1(3), 1–6.

Khatimah, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar

Tahu Dengan Tambahan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 59.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v4i0.6913>

Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan.

Kurniaty, W., Angkasa, D., & Fadhilla, R. (2018). Development of a Protein- and Calcium-Rich Snack Food Made From a Local Anchovy (*Stolephorus spp*) Flour, Soy Protein Isolate and Bambara Groundnut (*Vigna subterranea*) Flour TT -. *Nutr-Food-Sci-Res*, 5(4), 23–30.
<https://doi.org/10.29252/nfsr.5.4.23>

Kusumaningrum, M. (2013). *Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Chicken Nugget*.

Lee, Y., & Park, K. (2017). Adherence to a vegetarian diet and diabetes risk: A systematic review and meta-analysis of observational studies. *Nutrients*, 9(6).
<https://doi.org/10.3390/nu9060603>

Legowo, A. M., Nurwantoro, & Sutaryo. (2007). *Buku Ajar Analisis Pangan* (p. 30).

Leitzmann, C. (2005). Vegetarian diets: What are the advantages? *Forum of Nutrition*, 57, 147–156. <https://doi.org/10.1159/000083787>

Musdalifah, A. D. (2016). Kandungan Omega-3 Pada Tempe Kedelai Dengan Substitusi Krokot (*Portulaca oleracea*). *Universitas Jember*.

MUSTIKA, A., ALI, A., & AYU, D. F. (2018). EVALUASI MUTU SOSIS ANALOG JANTUNG PISANG DAN TEMPE. *Agricultural Science Adn Technology Journal*, 17(1), 1–9.

Nollet, L. M. L., Boylston, T., Chen, F., Coggins, P., & Grethe Hydlig, L. H. McKee, C. K. (2021). *Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality*. John Wiley an Sons.

Pagarra, H. (2011). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) (The Effect Of Boiling Time On Protein Content Of Cowpea Tempe (*Vigna unguiculata*)) Halifah Pagarra. *Bionature*, 12(April), 15–20.

- Permatasari, N., Angkasa, D., Swamilaksita, P. D., Melani, V., & Dewanti, L. P. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 33–48.
- Permatasari, P. K., & Rahayuni, A. (2013). Nugget Tempe Dengan Substitusi Ikan Mujair Sebagai Alternatif Makanan Sumber Protein, Serat, Dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i1.2089>
- Pranata, L. D., Pato, U., & Rahmayuni. (2016). KAJIAN PENILAIAN SENSORI SOSIS BERBASIS JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*) DAN TEMPE. *Universitas Riau*, 34(1), 1–4.
- Pratama, R., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* Sp.). *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(1), 245040.
- Puspandari, N., & P, I. (2015). Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 106–113. <https://media.neliti.com/media/publications/105149-ID-deskripsi-hasil-uji-angka-lempeng-total.pdf>
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 87–93. <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.139>
- Rahman, S., & Dwiani, A. D. (2018). PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG PISANG KEPOK, TEPUNG KACANG TUNGGAK dan TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP KANDUNGAN MINERAL MP-ASI BISKUIT BAYI. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 31. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.237>
- Ranti, I. N., Barangmanise, S. Y., & Tondatuon, I. V. J. (2017). PENGARUH WAKTU MAKAN, STATUS GIZI, DAN ASUPAN ZAT GIZI TERHADAP KADAR ASAM URAT PADA VEGETARIAN DAN NON VEGETARIAN DI DESA PONIKI KECAMATAN PASAN MINAHASA TENGGARA. *Jurnal GIZIDO*, 9(2), 5–24.
- Rohaya, S., Husna, N. El, & Bariah, K. (2013). Penggunaan Bahan Pengisi terhadap Mutu

- Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), 7–16. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v5i1.997>
- Rosida, D. F., Hardiyanti, Q., & Murtiningsih. (2011). Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak Pada Kualitas Fisik Dan Sifat Kimia Tahu. *UPN Veteran Jatim*, 138–149.
- Saragih, R. (2015). NUGGET JAMUR TIRAM (PLEUROTUS OSTREATUS) SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN SEHAT VEGETARIAN. *E-Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1, 89–95.
- Sedana, G. (2010). ANALISA PENDAPATAN USAHA TEMPE DI KOTA DENPASAR. *Jurnal DwijenAGRO*, 1(2), 1–12.
- Setyaningrum, H., & Saparinto, C. (2014). *Panduan Lengkap Gaharu*. Penebar Swaday.
- Shifriyah, A., Badami, K., & Suryawati, S. (2012). PERTUMBUHAN DAN PRODUKSI SI JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) PADA PENAMBAHAN DUA SUMBER NUTRISI. *Agrovigor*, 5(1), 8–13.
- Siallagan, D., Swamilaksita, P. D., & Angkasa, D. (2016). Pengaruh asupan Fe, vitamin A, vitamin B12, dan vitamin C terhadap kadar hemoglobin pada remaja vegan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(2), 67. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22921>
- Simbolon, M. V. T., Pato, U., & Restuhadi, F. (2016). KAJIAN PEMBUATAN NUGGET DARI JANTUNG PISANG DAN TEPUNG KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN IKAN GABUS (*Opiocephalus striatus*). *JOM Faperta*, 3(1).
[http://download.portalgaruda.org/article.php?article=439625&val=6448&title=KAJIAN PEMBUATAN NUGGET DARI JANTUNG PISANG DAN TEPUNG KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN IKAN GABUS \(*Opiocephalus striatus*\)](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=439625&val=6448&title=KAJIAN%20PEMBUATAN%20NUGGET%20DARI%20JANTUNG%20PISANG%20DAN%20TEPUNG%20KEDELAI%20DENGAN%20PENAMBAHAN%20IKAN%20GABUS%20(Opiocephalus%20striatus))
- Sumantri, B., Ali, A., & Johan, V. S. (2015). PEMANFAATAN TEMPE DENGAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DALAM PEMBUATAN NUGGET. *JOM Faperta*, 1(2), 1–9. <https://www.neliti.com/publications/189094/>
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan*

Kesehatan, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>

Susianto, D. (2008). *Analisis Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Imt / U Pada Balita Vegetarian Lakto Ovo Dan Non Vegetarian Di Dki Jakarta Tahun 2008*. 1–22.

Tenriware. (2016). PENILAIAN MUTU ORGANOLEPTIK HASIL OLAHAN IKAN BERBAGAI JENIS ABON IKAN ASSESSMENT OF ORGANOLEPTIC QUALITY OF VARIOUS TYPES OF SHREDDED FISH Diterima tanggal 10 Agustus 2016, disetujui tanggal 19 Oktober 2016 Tenriware. *Jurnal Agrokompleks*, 16, 38–41.

Utari, D. M. (2010). Kandungan Asam Lemak, Zink, Dan Copper Pada Tempe, Bagaimana Potensinya Untuk Mencegah Penyakit Degeneratif? *Gizi Indonesia*, 33(2), 108–115. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v33i2.87>

Utari, D. M., Rimbawan, R., Riyadi, H., Muhilal, M., & Purwastyastuti, P. (2011). Potensi Asam Amino pada Tempe untuk Memperbaiki Profil Lipid dan Diabetes Mellitus. *Kesmas: National Public Health Journal*, 5(4), 166. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v5i4.137>

Wahyuni, Y., & Dewi, R. (2018). Gangguan siklus menstruasi kaitannya dengan asupan zat gizi pada remaja vegetarian. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(2), 76–81. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.2.76-81>

Wang, F., Zheng, J., Yang, B., Jiang, J., Fu, Y., & Li, D. (2015). Effects of vegetarian diets on blood lipids: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Journal of the American Heart Association*, 4(10). <https://doi.org/10.1161/JAHA.115.002408>

Wiantini, K., Ekawati, I. G. A., & Yusa, N. M. (2019). PENGARUH PERBANDINGAN PASTA KECAMBAH KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* L.) DAN PASTA RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) TERHADAP KARAKTERISTIK SOSIS ANALOG KACANG TUNGGAK. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 150. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p05>

Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus* *Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 15(3), 1–7.

<https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391>

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Yusmiati, S. N. H., & Erni, E. (2017). Pemeriksaan Kadar Kalsium Pada Masyarakat Dengan Pola Makan Vegetarian. *Jurnal SainHealth*, 1(1), 43–49.

Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358.

<https://doi.org/10.22146/jpkm.44054>

