

## DAFTAR PUSTAKA

- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein Dan Enzim. In *Journal Of Chemical Information And Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Badan Standarisasi Nasional (Bsn). (1992). Sni 2891-1992. Cara Uji Makanan Dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional.
- Chain, S., Technology, P., Control, Q., Chief, E. I., Purwandari, U., Board, E., Supartono, W., Mada, U. G., Murkovic, M., Rardniyom, C., Fuad, M., Mu, F., Hidayat, K., Indarto, C., Editor, M., Firmansyah, R. A., Editor, A., Efendi, M., Iswanto, H., & Istighfarin, S. (N.D.). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Dyah Kumalasari, I., Dania, G., Dinata, A., Ibdal, D., Prodi, S., Pangan, T., Industri, T., & Dahlan, A. (2022). Evaluasi Uji Sensoris Dan Mikrobiologi Daging Analog Berbahan Buah Jambu Mete Dan Tepung Kacang Merah Evaluation Of Sensory And Microbiological Analogue Meat Made Of Cashwave Fruit And Red Bean Flour. *Jurnal Agroindustri*, 12(1), 1--11. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Elita, E. (2017). Pemanfaatan Tempe Dan Bayam Dalam Pembuatan Nugget Analog Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Skripsi*, 3(1), 48 Halaman.
- Fajrin, J., Pathurahman, Lalu Gita Pratama, Basuki, T., Lia, V., Balai, U. P. T., Biomaterial, P., Marpaung, J. L., Sutrisno, A., Lumintang, R., Surata, I. W., Lokantara, I. P., Arimbawa, P., & Purwanto, D. (2016). Aplikasi Metode Analysis Of Variance ( Anova ) Untuk Mengkaji Pengaruh. *Jurnal Energi Dan Manufaktur*, 6(2), 11–23.

- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Koro Pedang ( *Canavalia Ensiformis* ) Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 34–42.
- Harahap, F. S., & Lubis, L. T. (2018). Analysis Of Heavy Metals Distribution In The River Town Of Hamasaki's Rod Padangsidimpuan. *Eksakta: Berkala Ilmiah Bidang Mipa*, 19(2), 50–56. <https://doi.org/10.24036/Eksakta/Vol19-Iss2/149>
- Hardinsyah, & Supariasa, I. D. N. (2016). Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. In *Penerbit Buku Kedokteran Egc*.
- Herlinawati, H., Arpi, N., & Azmi, N. (2020). Comparison Of Wet Destruction, Dry Ashing, And Acid Homogenic Methods In Determining Na And K In Beef And Chicken Using Flame Photometer. *Indonesian Journal Of Chemical Science And Technology (Ijcst)*, 3(2), 81. <https://doi.org/10.24114/Ijcst.V3i2.19533>
- Holger, L., & Joan, M. (2020). *Bischofia Javanica Blume Kundu, Maitreyee; Schmidt, Lars Holger; Jørgensen, Melita Joan. 2012, 18–20.*
- Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. (2008). *Standar Nasional Indonesia Mutu Karkas Dan Daging Sapi.*
- Indra, R., Bachheti, R. K., & Archana, J. (2013). Chemical Composition, Mineral And Nutritional Value Of Wild Bischofia Javanica Seed. *International Food Research Journal*, 20(4), 1747–1751.
- Lestrina, D., Siahaan, G., & Nainggolan, E. (2017). Hubungan Pola Konsumsi Ala Vegetarian Terhadap Lemak Visceral. *Gizi Indonesia*, 39(1), 59. <https://doi.org/10.36457/Gizindo.V39i1.208>

- Lindriati, T., Herlina, H., & Emania, J. N. (2018). Sifat Fisik Daging Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 175. <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.2.175-186.2018>
- Manurung, D. P., Sundaryono, A., & Amir, H. (2020). Penentuan Potensi Ekstrak Kulit Batang Tumbuhan Sikkam (*Bischofia Javanica* Blume) Sebagai Antioksidan Dengan Metode Dpph Dan Sitotoksik Dengan Metode Bslt. *Alotrop*, 4(1), 83–91. <https://doi.org/10.33369/atp.v4i1.13715>
- Muntikah & Maryam Rajak.(2017). Ilmu Teknologi Pangan. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects And Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nurhartadi, E., Anam, C., Ishartani, D., Parnanto, N. H., Laily, R. A., & Suminar, N. (2014). Meat Analog Dari Protein Curd Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dengan Tepung Biji Kecap (*Psophocarpus Tetragonolobus*) Sebagai Bahan Pengisi: Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12908>
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *Smartics Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Purba, J. G. M., Ardiansyah, F., Inesari, D., Arlita, D., & Lukmandaru, G. (2011). Pemanfaatan Kulit Sikkam (*Bischofia Javanica*) Sebagai Bahan Alternatif Penyedap Rasa Alami. *Prosiding Seminar Nasional Mapeki Xiv*, 367–370.

- Puspita, P. G. (2014). Daya Terima Konsumen Dan Kandungan Gizi Daging Analog Berbasis Tepung Gluten Dan Tepung Ubi Jalar Yang Difortifikasi Zat Besi. *Skripsi Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor*.
- Putri, A., Kisworo, D., & Bulkaini, B. (2021). White Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) As A Source Of Food Fiber And Its Applications In Meat Processing. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(3), 754–762. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i3.2869>
- Rahayu, T. (2017). *Pengetahuan Tentang Vegetarian Dan Pola Makan Pengunjung Di Restoran Loving Hut Jalan Demangan Baru No. 16 Yogyakarta*. 16, 1–9.
- Retnowati, D. (2009). Difusi Inovasi Intensifikasi Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus Sp.*) Sebagai Implementasi Ilmu Pertanian. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian*, 28–34.
- Riyanto, B., Syafitri, U. D., Santoso, J., Yasmin, E. F., Teknologi, D., Perairan, H., & Statistik, D. (2022). Karakteristik Daging Tiruan ( Meat Analog ) Dengan Optimasi Formulasi Substitusi Rumput Laut Characteristics Of Meat Analog With Formula Optimization Of Seaweed Substitution Using Mixture Design. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 268–280. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.39942>
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime.*) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. Widani, Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi Pada Berbagai Kudapan ( Snack ) Tinggi Serat : Literature Review. *Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klink Dan Masyarakat*, 1(13), 39–45. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jgpkm/article/view/24924>

- Setyaningsih, L. A. (2018). Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember. *Digital Repository Universitas Jember, September 2019*, 2019–2022.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari Pm. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor (Id) : Ipb Press
- Sidup, D. A., Fadhilla, R., Swamilaksita, P. D., Sa'pang, M., & Angkasa, D. (2022). Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein. *Jurnal Pangan Dan Gizi, 12*(1), 10. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.10-24>
- Sofyan, Maesaroh, E., Windyaningrum, R., & Mahardhika, B. P. (2020). Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar Metode Soxhlet Terpisah Dan Metode Soxhlet Dalam Satu Ekstraktor Pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium, 3*(2), 60–64.
- Soputan, D. D., Mamujaja, C. F., & Lolowang, T. F. (2016). Uji Organoleptik Dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart Di Kota Manado Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 4*(1), 18–27.
- Stephanie, Lady, Anam, C., & Rahmawanti, D. (2012). Pemanfaatan Biji Saga Pohon (*Adenanthera Pavonina*) Sebagai Curd Protein Dalam Pembuatan Meat Analog Dengan Filler Pati Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Berbagai Varietas. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013, 1*(1), 41–48.
- Sukmawati, A., Sitoayu, L., Wahyuni, Y., & Putri, V. H. (2021). Perbedaan Asupan Energi, Zat Gizi Makro Dan Serat Berdasarkan Kadar Kolesterol Total Pada Dewasa Muda Vegetarian Di Indonesia Vegetarian Society Jakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia, 16*(1), 60. <https://doi.org/10.26714/jkmi.16.1.2021.60-72>

- 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>
- Usman. (2022). Karakteristik Organoleptik Daging Sapi Dengan ( Organoleptic Characteristics Of Beef With The Provision. *Jurnal Agrokompleks Tolis*, 2(2), 31–35.
- Utami, A. N., & Anjani, G. (2016). Substitusi Isolat Protein Kedelai Pada Daging Analog Kacang Merah. *Journal Of Nutrition College*, 5(Jilid 3), 402–411.
- Utara, P. S., & Sinaga, N. M. R. (N.D.). 1) 2) 3).
- Wardani, N. A. K., & Widjanarko, S. B. (2013). Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Gluten Dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 151–164.
- Wibawa, M. J. K., Ulfah, M., & Widiasaputra, R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Kacang Koro Dengan Variasi Waktu Perebusan Terhadap Karakteristik Daging Analog. *Biofoodtech : Journal Of Bioenergy And Food Technology*, 1(02), 95–105. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.299>
- Winarmo.2008. Kimia Pangan Dan Gizi. Edisi Ke-7. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama
- Yenrina, I. R., Si, M., Permata, D. A., Si, S., Si, M., & Sampul, I. (N.D.). *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif Reviewer :*