

7. DAFTAR PUSTAKA

- Afiyanti, Y. (2008). *Focus group discussion* (diskusi kelompok terfokus) sebagai metode pengumpulan data penelitian kualitatif. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 12(1), 58-62.
<https://media.neliti.com/media/publications/110859-ID-focus-group-discussion-diskusi-kelompok.pdf>
- Anggraini, L., Lestariana, W., & Susetyowati, S. (2015). Asupan gizi dan status gizi *vegetarian* pada komunitas vegetarian di Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4), 143-149.
<https://journal.ugm.ac.id/jgki/article/view/22986/15593>
- Astuti, W., Riyadi, H., Anwar, F., & Sutiari, N. K. (2019). Status Gizi, Status Kesehatan dan Gaya Hidup pada Wanita *Lacto Vegetarian* dan *Non Vegetarian*. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(2), 150-157.
<https://doi.org/10.30597/mkmi.v15i2.6223>
- Dzulhijjah, Z. N., Hidayat, N., Najwa, R., Syakira, R., Rozak, R. W. A., Ramadhani, T. N., & Sugiarti, Y. (2024). Analisis Penyebab Rendahnya Asupan Nutrisi Susu sebagai Pendukung Gaya Hidup Sehat pada Generasi Z: *Analysis of the Causes of Low Intake of Milk Nutrients as a Support for a Healthy Lifestyle in Generation Z*. *Open Access Jakarta Journal of Health Sciences*, 3(1), 1065-1073.
<http://jakartajournals.net/index.php/oajjhs/article/view/219>
- Fau, P., Simatupang, R., Tarihoran, D. M., Susi, J., Laoli, E., & Parningotan, D. (2019). Pemanfaatan Wortel Sebagai Bahan Pembuatan Puding untuk memenuhi Kebutuhan Vitamin A Pada Balita. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 2(2, Nopember), 92-100.
<https://iocscience.org/ejournal/index.php/abdimas/article/view/2465/1999>
- Favalli, S., Skov, T., & Byrne, D. V. (2013). *Sensory perception and understanding of food uniqueness: From the traditional to the novel*. *Food research international*, 50(1), 176-188.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996912004188>

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888. <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/606>
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & menu*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=KhJPDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=perencanaan+menu+faktor+penting&ots=zs4S4OzDBX&sig=1_MYd1KnAOH5nDypFbxYPa9KiCM&redir_esc=y#v=onepage&q=perencanaan%20menu%20faktor%20penting&f=false
- Hapsari, E. W. (2021). *Riset Inovasi Produk Baru: Sphere Dressing Yang Diproduksi Dengan Teknik Reverse Spherification Terhadap Penerimaan Responden* (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang). <http://repository.unika.ac.id/id/eprint/27495>
- Hartanto, E. S. (2012). Kajian penerapan SNI produk tepung terigu sebagai bahan makanan. *Jurnal Standardisasi*, 14(2), 164-172. <http://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/97>
- Ip, M. M. H., & Chark, R. (2023). *The effect of menu design on consumer behavior: A meta-analysis*. *International Journal of Hospitality Management*, 108, 103353. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103353>.
- Jindrich, C., Joyce, J., Daniels, E., Procter, S. B., Sauer, K., & Hanson, J. (2022). *The Nutritional Adequacy and Diet Quality of Vegetarian Menu Substitutions in Urban Kansas Childcare Centers*. *Nutrients*, 14(17), 3464. <https://doi.org/10.3390/nu14173464>.
- Kamal, F. F., & Herryani, H. (2020). Penerapan Teknik Molekular Gastronomi Pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Eduturisma*, 4(2). <http://www.ejournal.akpindo.ac.id/index.php/eduturisma/article/view/1178>
- Kartini, T. D., & Putri, F. N. (2020). Identifikasi Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Pada Saus Cabai Yang Dipasarkan Di Pasar Tradisional Daya. *Media Gizi Pangan*, 24(1), 30-33. <https://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediagizi/article/view/306>

- Keeratipibul, S., & Luangsakul, N. (2012). *Chinese Steamed Buns. Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology, Second Edition*, 543–556. https://www.researchgate.net/profile/Naphatrapi-Luangsakul/publication/289247998_Chinese_Steamed_Buns/links/56bff4ea08ae44da37fa814c/Chinese-Steamed-Buns.pdf
- Khosasih, R., & Novianty, A. (2022). Motivasi Perilaku Mengatur Makan Pada Remaja Vegetarian. *Prosiding Serina*, 2(1), 111-122. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2948466&val=26130&title=MOTIVASI%20PERILAKU%20MENGATUR%20MAKAN%20PADA%20REMAJA%20VEGETARIAN>
- Koswara, S. (2006). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. *Ebook Pangan*. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/41606>
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh penambahan pengembang roti terhadap parameter organoleptik pada pembuatan roti manis. *Jurnal British*, 1(2), 60-75. <https://jurnal.pradita.ac.id/index.php/jb/article/download/173/79>
- Lestari, A. D., Rosabila, D., Brata, H. D., Putra, L. R., & Olita, V. I. (2023). Pengaruh Pola Makan dan Status Gizi pada Kelompok Vegetarian di Komunitas Facebook. *Jurnal Analis*, 2(2), 163-170. <https://jurnalilmiah.org/journal/index.php/analisis/article/view/603>
- Mirontoneng, R., Longdong, I. A., & Lengkey, L. (2019). Kajian mutu wortel (*Daucus carota* L.) terolah minimal yang dikemas secara vakum. *In COCOS* (Vol. 11, No. 4). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/29967/29013>

- Pamungkas, P., Bahar, A., Nurlaela, L., & Miranti, M. G (2021). Keunggulan Penambahani Wortel (*Daucus carota*. L) Pada Beberapa Kue Tradisional Indonesia. *Jurnal tata boga* Vol 10 No 3 (2021). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/43567>.
- Paramita, A., & Kristiana, L. (2013). Teknik *Focus Group Discussion* dalam Penelitian Kualitatif. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 16(2), 117-127. <https://core.ac.uk/download/pdf/233111569.pdf>
- Probosari, E. & Hanisa, N. (2014). Perbedaan Kadar Kolesterol Total Sebelum Dan Setelah Pemberian Sari Bengkuang (*Pachyrrhizus Erosus*) Pada Wanita. *Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 4, Tahun 2014. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Rachayu, L. A. (2022). Hubungan Penyajian Hidangan Dan Kualitas Menu *Pastry Kitchen* Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen Di Days Hotel And Suites Jakarta Airport Cengkareng. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Manusia*, 2(1), 43-48. <https://journals.stikim.ac.id/index.php/jgkm/article/view/1835>
- Rahayu, T., & Auliana, R. (2017). Pengetahuan Tentang *Vegetarian* Dan Pola Makan Pengunjung di Restoran Loving Hut Jalan Demangan Baru No. 16 Yogyakarta. *Journal of Culinary Education and Technology*, 6(4). <https://journal.student.uny.ac.id/index.php/boga/article/download/8292/7887>
- Rahmah, L. (2022). Edukasi Perilaku Hidup Sehat dengan Mengonsumsi Makanan Berbasis Tanaman Pada Masa Pandemi Covid-19. *Society: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 147-155. <https://e-journals.dinamika.ac.id/society/article/view/212>
- Rahmawati, A. (2016). Kata Serapan Makanan dan Minuman dari Bahasa Cina. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 2(2), 12. <https://scholarhub.ui.ac.id/context/paradigma/article/1350/viewcontent/uc.pdf>
- Salasia, S. I. O., & Wahyuni, E. (2004). Produksi *Yoghurt Shitake (Yoshitake)* sebagai Pangan Kesehatan Berbasis Susu. *Jurnal.Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XV, No. 1 Th. 2004. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/29833>

- Saras, T. (2023). *Menu Vegetarian Sehat: Panduan Lengkap untuk Gaya Hidup Nabati*. Tiram Media.
https://www.google.co.id/books/edition/Menu_Vegetarian_Sehat_Panduan_Lengkap_un/K6rREAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=menu+vegetarian+adalah&pg=PP4&printsec=frontcover
- Schifferstein, H. N. (2006). *The perceived importance of sensory modalities in product usage: A study of self-reports*. *Acta psychologica*, 121(1), 41-64.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0001691805000697>
- Setiyani, D. A., & Wirawanni, Y. (2012). *Perbedaan Sindrom Metabolik Pada Wanita Vegetarian Tipe Vegan Dan Non Vegan*. *Journal of Nutrition College*, Volume 1, Nomor 1. <https://doi.org/10.14710/jnc.v1i1.683>
- Shofura, I. A., & Handayani, I. (2022). Substitusi Tepung Garut (*Maranta Arundinaceae* Linn.) Dalam Pembuatan Bakpao. *Garina*, 14(1), 16-30.
<http://garina.org/index.php/journal/article/view/55>
- Siahaan, E. G. (2020). Gambaran Mengkonsumsi Buah Bengkuang Terhadap Penurunan Debris Indeks Pada Siswa-Siswi Kelas IV SD Negeri 067247 Kecamatan Medan Tuntungan. *Jurnal kesehatan gigi*.
<https://ecampus.poltekkes-medan.ac.id/jspui/handle/123456789/3198>
- Simanjuntak, B. Y. (2018). Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi.
<http://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/330/>
- Sugarda, Y. B. (2020). *Panduan Praktis Pelaksanaan Focus Group Discussion Sebagai Metode Riset Kualitatif*. Gramedia Pustaka Utama.
https://www.google.co.id/books/edition/Panduan_Praktis_Pelaksanaan_Focus_Group/gWIFEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=metode+focus+group+discussion&pg=PA72&printsec=frontcover
- 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), 60-72.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi/article/view/7100>

- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik adonan dan roti tawar dengan penambahan enzim dan asam askorbat pada tepung terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103-110.
<https://core.ac.uk/download/pdf/230432333.pdf>
- Suwito, S. (2021). Studi Komparatif Konsep *Vegetarian* Dalam Sudut Pandang *Theravāda* dan *Mahāyana*. *Jurnal Agama Buddha dan Ilmu Pengetahuan*, 7(1), 23-36.
<https://radenwijaya.ac.id/jurnal/index.php/ABIP/article/view/295>
- Syamsul Rahman, S. T. P. (2021). Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi. Deepublish.
<https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=wi8oEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Pengembangan+industri+kuliner+berbasis+makanan+tradisional+khas+Sulawesi.+&ots=QkPiJdMgR&sig=BR9C-sykEPNUdrzsLnvdUnk58Xw>
- Triana, R. N., Andarwulan, N., Adawiyah, D. R., Agustin, D., Kesenja, R., & Gitapratwi, D. (2016). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mi dengan Substitusi Tepung Kentang. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 3(1), 35-44.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27571>
- Utami, Ni Wayan Arya. 2016. *Modul Panduan Penggunaan Nutrisurvey 2007 MK:G006 (Dasar Ilmu Gizi)*. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas s.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pondidikan_dir/0783749b733a6df1930418946bf46535.pdf
- Widyastuti, N. (2024). *Jamur Shiitake, Budi Daya Dan Pengolahan Si Jamur Penakluk Kanker*. Penerbit Andi.
<https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=ajX2EAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=kandungan+gizi+jamur+shitake++100+gr&ots=5aljIZrmxB&sig=FhPq7wdXYIMktaXMct916sSlj40>
- Wijayanti, M., Dewi, D. R. S., & Maukar, A. L. (2017). Studi Alternatif Pembuatan Bakpao dengan Menggunakan Tepung Suweg sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Widya Teknik*, 9(2), 193-202.
<http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/1421>

Yusmiati, S. N. H., & Erni, E. (2017). Pemeriksaan Kadar Kalsium Pada Masyarakat Dengan Pola Makan *Vegetarian*. *Jurnal SainHealth*, 1(1), 43-49. <https://e-journal.umaha.ac.id/index.php/sainhealth/article/view/77>

