

Daftar Pustaka

1. I Wayan Bayu Sukma, Ni Made Dewantari. Pola Konsumsi Dan Status Anemia Pada Vegetarian Vegan. *J Ilmu Gizi*. 2015;6 Nomor 2:121–7.
2. Rafika Rahmi, Tuti Restuastuti YE. Kecukupan Asupan Protein dan Asupan Vitamin B12 Pada Anak Vegetarian di Sekolah Dasar Metta Maitreya. *JOM FK*. 2015;2(2):1–9.
3. Tyo. Vegan Festival 2019 Turut Sosialisasikan Gaya Hidup Ramah Lingkungan [Internet]. 2019 [cited 2020 Feb 17]. Available from: <http://samudranesia.id/vegan-festival-2019-turut-sosialisasikan-gaya-hidup-ramah-lingkungan/>
4. Khoiriyah N, Sharif OO. Analisis Customer Value Index Dalam Memilih Restoran Vegetarian Di Bandung Customer Value Index Analysis in Choosing Vegetarian. *e-Proceeding Manag*. 2019;6(1):64–72.
5. Aji Saepul. Konsep Diri Pada Vegetarian. Universitas Negeri Jakarta; 2019.
6. Hapendatu CP, Assa YA, Paruntu ME. Gambaran Asam Urat Serum pada vegetarian Lacto - ovo. *J e-Biomedik*. 2016;4(1):2–5.
7. Rachmawati RT. Pola Konsumsi Dan Status Gizi Pada Kelompok Vegetarian Di Kota Bogor. Institut Pertanian Bogor; 2014.
8. Avliya Quratul Marjan SAM. Hubungan Antara Pola Konsumsi Pangan dan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Osteoporosis Pada Lansia Di Panti Werdha Bogor. *J Gizi dan Pangan*. 2013;8(2):123–8.
9. Nur S, Yusmiati H, Wulandari RE. Pemeriksaan Kadar Kalsium Pada Masyarakat Dengan Pola Makan Vegetarian. 2017;1(1).
10. Ido Limando, Bambang Mardiono Soewito, S.Sn., M.Sn, Adiel

- Yuwono SS. Perancangan Buku Visual Tentang Tempe Sebagai Salah Satu Makanan Masyarakat Indonesia. *DKV Adiwarna*. 2014;1(4):1–12.
11. Indonesia KKR. Tabel Komposisi Pangan Indonesia [Internet]. 2017. Available from: <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>
 12. Rahmawati PS, Adi AC. Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indones*. 2017;11(1):86.
 13. Manggara AB, Shofi M. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). *Akta Kim Indones*. 2018;3(1):104.
 14. Prtiwi KY. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Biskuit Daun Kelor. Vol. 16. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar; 2018.
 15. Ni Luh Putu Utari, Putu Timur Ina IGA. Aplikasi Tahu dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Nugget. *Media Ilm Teknol Pangan*. 2016;3(2):125–34.
 16. (PPLH) PPLH. *Vegetarian Hidup Ekologis*. Mojokerto: PPLH Seloliman-Trawas-Mojokerto; 2007.
 17. Sutiari NK. Konsumsi, Status Gizi, dan Kesehatan Masyarakat Vegetarian dan Non Vegetarian di Bali. *Indones J Hum Nutr*. 2015;2(1):48–59.
 18. Susianto. *The Miracle of Vegan*. 1st ed. Chandralela A, editor. Jakarta: Qanita; 2010.
 19. Nurheti Y. *Pilih Vegetarian atau Non-Vegetarian?* Jakarta: PT Gramedia; 2008.
 20. Stela Maris, Adinda Budi Kirana, Etisa Adi BP. Zat Gizi, Massa Lemak Tubuh, dan Tekanan Darah Pada Wanita Vegetarian dan Nonvegetarian Berusia 20-30 Tahun. *J Gizi Indones*. 2017;6(1):17.

21. Almatsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia; 2005.
22. Pramatha AAA. Perbedaan Kadar Hemoglobin pada Kelompok Wanita Vegetarian dengan Non Vegetarian Anak. *Intisari Sains Medis*. 2016;7(3):1–5.
23. Rahayu T. Pengetahuan Tentang Vegetarian dan Pola Makan Pengunjung di Restoran Loving HUT Jalan Demangan Baru No. 16 Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta; 2017.
24. Enhanced Reader [Internet]. [cited 2020 Feb 21]. Available from: moz-extension://bdbcf90d-53e5-43ba-bebb-7c6bf5247ab3/enhanced-reader.html?openApp&pdf=https%3A%2F%2Frepository.maranatha.edu%2F25762%2F3%2F1363066_Chapter%25202.pdf
25. Indonesia MKR. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia [Internet]. Indonesia; 29, 2019. Available from: <http://waset.org/publications/14223/soil-resistivity-data-computations-single-and-two-layer-soil-resistivity-structure-and-its-implication-on-earthing-design%0Ahttp://www.jo-mo.com/fadooohelp/data/DotNet/Ethical-securty.pdf%0Ahttp://link.springer.com/10.10>
26. Mahmudiono T. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi dan Asupan Zat Gizi Dengan Status Gizi Dan. 2016;(August 2012).
27. Lailla Nurrin Faizah DYF. Hubungan Asupan Protein, Fosfor, Dan Kalsium Dengan Kepadatan Tulang Pada Wanita Dewasa Awal. *J Nutr Coll*. 2015;4(4):335–41.
28. Safitri R, Rahman N, Hansanah. Hubungan Asupan Kalsium Dan Aktivitas Olahraga Dengan Kejadian Dismenore Pada Siswi Kelas Xi Di Sma Negeri 2 Palu Riska. *J Kesehat Tadulako*. 2015;1(1):58–69.
29. Kartika Sari D, Anna Marliyanti S, Kustiyah L, Khomsan A, Marcelino Gantohe T. Bioavailabilitas Fortifikan, Daya Cerna Protein, Serta Kontribusi Gizi Biskuit Yang Ditambah Tepung Ikan Gabus

- (*Ophiocephalus Striatus*) Dan Difortifikasi Seng Dan Besi. *J Agritech*. 2015;34(04):359.
30. Dewi S. Pengurangan Kadar Oksalat Pada Umbi Talas Dengan Penambahan Arang Aktif Pada Metode Pengukusan. *J Apl Teknol Pangan*. 2017;6(2):2–5.
 31. Sarswati TR. Absorpsi dan Metabolisme Kalsium pada Puyuh (*Coturnix-coturnix Japonica*). *Bul Anat dan Fisiol*. 2017;2(2):178.
 32. Winarno FG. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
 33. Muawanah M, Nindya TS. Hubungan Asupan Serat Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Pada Ibu Pasca Melahirkan. *Media Gizi Indones*. 2017;11(1):101.
 34. Robi'atul Adawiyah A, Selviastuti R. Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng dengan Cangkang Kapsul Alginat Untuk Mencegah Osteoporosis. *J Ilm Mahasiswa*. 2014;4(1):53–9.
 35. Simanjuntak NM, Yerizel E, Yusrawati Y. 1,25 dihydroxyvitamin D dan kalsium pada akseptor depot medroxyprogesteron asetat (DMPA) berdasarkan lama pemakaian. *J Gizi Klin Indones*. 2018;15(2):52.
 36. Badan Standarisasi Nasional. *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Jakarta; 2012.
 37. N H. Fermentasi Tempe. 2008 [cited 2019 Nov 1]; Available from: <http://ptp2007.files/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>
 38. Yanuartono Y, Nururrozi A, Indarjulianto S. Fitat dan fitase : dampak pada hewan ternak. *J Ilmu-Ilmu Peternak*. 2016;26(3):59–78.
 39. Darajat DP, Susanto WH, Purwantiningrum I. Pengaruh Umur Fermentasi Tempe dan Proporsi Dekstrin Terhadap Kualitas Susu Tempe Bubuk. *J Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(1):47–53.
 40. Harahap RH, Lubis Z, Kaban J. Komponen Flavor Volatil Tempe

- yang Dibungkus dengan Daun Pisang dan Plastik Volatile Flavor Compounds of Tempeh Wrapped With Banana Leaf and Plastic. *Agritech, FTP, UGM*. 2018;38(2):194–9.
41. Astuti NP. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2009.
 42. Dasi EAS. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*) Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Obesus*) [Internet]. Poltekkes Kemenkes Kupang; 2019. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.snb.2019.127013>
 43. Aminah S, Ramdhan T, Yanis M. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Balai. *Bul Pertan Perkota*. 2015;5(30):35–44.
 44. Mahmood KT, Mugal T, Haq IU. *Moringa oleifera*: A natural gift-a review. *J Pharm Sci Res*. 2010;2(11):775–81.
 45. Kurniawati I, Fitriyya M. Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *J Gizi dan Pangan*. 2018;1:238–43.
 46. Jusnita N, Syurya W. Karakterisasi Nanoemulsi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) (Characterization. *J Sains Farm Klin* [Internet]. 2019;6(1):16–24. Available from: <file:///C:/Users/HP/Downloads/369-1167-5-PB.pdf>
 47. Burhanuddin WR. Pengaruh Variasi Pengolahan dan Pemanasan Ulang Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Bioavailabilitas Mineral Daun Kelor. Institut Pertanian Bogor; 2017.
 48. Wulandari E, Suryaningsih L, Pratama A, Putra DS. Karakteristik Fisik , Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *J Ilmu Ternak*. 2016;16(2):95–9.
 49. BSN. Nugget Ayam (Chicken Nugget). 2014;36.

50. Anggorowati PY. Pengaruh Konsentrasi Tempedan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Nuggetterubuk (Saccharum Edule Hasskarl). Universitas Paundan; 2016.
51. Pertanian KPBP dan PS. Membuat Nugget Ayam Diklat Pengolahan Hasil Ternak Bagi Penyuluh. Kupang: Balai Besar Pelatihan Peternakan-Kupang; 2014.
52. Nurul A. Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Sebagai Alternatif Makanan Untuk Vegetarian [Internet]. Universitas Negeri Semarang; 2009. Available from: <https://lib.unnes.ac.id/10804/1/6709.pdf>
53. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. 1st ed. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
54. Winarno FG. Pangan dan Gizi. Bogor: Gramedia Pustaka Utama; 1991.
55. Suryono C, Ningrum L, Dewi TR. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. J Pariwisata. 2018;5(2):95–106.
56. Basri. Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. Mehran, Rachman Jaya IF, editor. Banda Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh; 2015.
57. Masfria, Maulidar NP, Haro G. Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium dan Magnesium dalam Bunga Nangka (Artocarpus Eterophyllus Lam.) Jantan Secara Spektrofotometri Serapan Atom Determination. Media Farm. 2018;15(2):81–7.
58. Thamrin H. Penuntun Praktikum Kimia Pangan. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang;
59. AOW K. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius SP) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit [Internet]. Institut Pertanian Bogor; 2008. Available from: <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789>

60. Modul Penanganan Mutu Fisis. Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013. 31 p.
61. Islamiya. Karakteristik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Jagung Kuning dan Tepung Daun Kelor (*moringa oleifera*) Sebagai Pangan Fungsional. Universitas Jember; 2015.
62. Syarifah Rahmah MNH. Penambahan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Nugget Nabati. *Edufortech*. 2018;3(1).
63. Sari YD, Rachmawati R, Pusat. Analisis Kadar Protein, Kalsium Dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Nutr Food Res [Internet]*. 2020;43(1):29–40. Available from: <https://www.neliti.com/publications/223576/hubungan-asupan-energi-lemak-dan-serat-dengan-rasio-kadar-kolesterol-total-hdl>
64. Dewi, Fitri Kusuma; Neneng Suliasih YG. Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Univ Pas Bandung*. 2015;1–21.
65. Mardiyah B Al, Astuti N. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *Tata boga*. 2019;8(5):364–71.