

DAFTAR PUSTAKA

- Tuhu Agung R., & Winata, H. S. (2011). Pengolahan Air Limbah Industri Tahu dengan Menggunakan Teknologi Plasma. Program Studi Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Jawa Timur.
- Anggraini, L., Lestariana, W., & Susetyowati, S. (2015). Asupan gizi dan status gizi vegetarian pada komunitas vegetarian di Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4), 143–151.
- Chandra F. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L*), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- GlobeScan & EAT Forum. (2024). *Grains of Truth: A global study on the rise of plant-based food*.
- Hoek, A. C., Luning, P. A., Stafleu, A., & de Graaf, C. (2017). Food-related lifestyle and health attitudes of Dutch vegetarians, non-vegetarians, and meat reducers
- Huang, H., Lin, T., Lai, M., and Lin T. (2014). Environmental Consciousness and Green Customer Behaviour: An Examination of Motivation Crowding Effect. Elsevier, 40, pp. 139-149.
- Huda, S., & Naviah, S. (2019). Pembuatan Abon Daging Sapi Hygienis di Kelurahan Darmo Kota Surabaya Timur. Fakultas Pertanian/Perikanan. Universitas Dr Soetomo. Surabaya, 3(1), 53–58.
- Istia, N., Khusun, H., & Februhartanty, J. (2023). Konsumsi protein nabati dan hubungannya dengan indeks massa tubuh pada wanita usia subur di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(1), 45-54.
- Joni, I. (2013). *Ilmu dan teknologi pengolahan daging*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Kaswinarni Fibria. (2007). Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu, Tesis Ilmu Lingkungan Universitas Diponegoro, Semarang.

- Korbafo, E., Naisali, H., & Metboki, B. (2022). Pelatihan Pembuatan Kipasta (Keripik Ampas Tahu) Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Masyarakat Desa Oelami Kecamatan Bikomi Selatan. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(6), 664–669.
- Menggunakan Teknologi Plasma. *Jurnal Imiah Teknik Kimia*, 2(2), 19–28.
- Panji, Sudirjo, et al. (2023). *Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Daging Ikan dan Abon Tulang Ikan*.
- Pollan, M. (2013). *The Omnivore's Dilemma: The Search for a Perfect Meal in a Fast-Food World*. Penguin Books.
- Sahin, S., Aybastier, Ö., & Işık, E. (2019). Optimization of ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from *Artemisia absinthium* using response surface methodology. *Industrial Crops and Products*, 41, 1–7.
- Santoso, S. P. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai: Teori dan Praktek*. Jakarta: Laboratorium Kimia Pangan.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyaningtyas, T., Lestari, P., Kartika, D., & Ningsih, D. R. (2020). Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Produk Makanan Pada Kelompok Pengrajin Tahu. Kelurahan Kalikabong Kabupaten Purbalingga. *Jurnal LPPM*, 10(1), 614–620.
- Soetopo, W., Sukerti, N. W., & Suriani, N. M. (2020). Pemanfaatan ampas tahu menjadi abon. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 4(1), 1-10.
- Statista. (2024). Frequency of plant-based food consumption among Indonesian consumers as of February 2024.
- Suryani., Erliza, H., & Encep, H., (2007). *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Szejda, K., Urbanovich, T., & Wilks, M. (2021). Accelerating consumer adoption of plant-based meat: A review of meat substitutes and future prospects. *Foods*, 10(4), 800.

- Taufik Ishak, A., et al. (2023). Pengembangan kukis sehat berbasis ampas tahu untuk anak balita di posyandu. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Anak*, 12(1), 12-20.
- Wahyudi, H., Ambrawati, D. A. S., & Paujiah, S. (2023). Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Kerupuk Kulit Tahu Untuk Meningkatkan Pendapatan Pekerja Industri Tahu di Kelurahan Way Halim Kotamadya Bandar Lampung. *BEGAWI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1-7.
- Widayat, H. Satriadi, N.D. Wahyni dan N Setyaningsih, 2006, "Studi awal Pembuatan Kecap dari Ampas Tahu secara Fermentasi dengan Kapang *Aspergillus oryzae*", Prosiding Makalah Seminar Nasional "Kejuangan" Teknik Kimia 2005, Jurusan Teknik Kimia, FTI UPN" veteran" Yogyakarta, 25-26
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.