

## DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, Dawud (2017). Belajar dari makanan Tradisional jawa. Jakarta: badan pengembangan dan pembinaan bahasa.
- Agustin S (2022). Kenali perbedaan vegan dan vegetarian, Alodokter, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Andaresta L. (2023). Lebih dari 2 juga orang Indonesia jadi vegetarian, ini manfaat & tantangan yang dirasakan.
- Arbi Syukuri A. (2009). Praktikum evaluasi sensori: modul 1 : pengenalan eveluasi sensori, Universitas Terbuka.
- Arziyah D., Yusmita L., Wijayanti R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Petunjuk pengujian organoleptic dan atau sensori. SNI No.01-2346-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Brotosudarmo T. (2022). Sayonara daging: bagaimana teknologi memperluas veganisme dan gaya hidup ramah iklim.
- Trisnanda C. P. (2024). Khasiat Nangka muda dan cara mengolahnya agar nikmat dimakan.
- Daniswari D. (2023). Kompas. Lemper, panganan dari beras ketan, latar belakang dan filosofi.
- Ezra A. (2023), Biotifor. Manfaat sayur nangka muda: kaya akan gizi dan kesehatan.
- Fitriana N., Fisella E. (2024). Pengaruh Teknik pengolahan terhadap mutu brokoli.
- Fitriani, Marlina, Roziana, Rahmadini (2020). Gambaran asupan protein, zat besi dan kadar hemoglobin pada remaja putri vegetarian vegan di *Indonesia vegetarian society (IVS)*.
- Gardjito, M. dkk. (2026). Industri jasa boga. *Yogyakarta: Gadjah Mada University Press*.
- Intani, Safutra, Kirmanto, Ma'ruf, Fitriah, Sriani, Fizah (2024), Modifikasi bakso ayam dengan substitusi parsial buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) muda.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia, (1994). Balai Pustaka. Definisi kata vegetarian.
- Khairun (2013). Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap kualitas organoleptik nugget ayam.
- Lisnawati, Khotimah, Popang, Naibaho, Desy, Ariyani, Muhtar, Zamroni (2021). Karakteristik kimia dan sensori abon Nangka muda dengan penambahan daging ayam pada rasio yang berbeda.
- M. Iqbal Hasan (2002). Pokok-pokok materi metodologi penelitian dan aplikasinya. Penerbit ghalia Indonesia: Jakarta

- NilaiGizi.com (2018). Informasi nilai gizi nangka muda segar.
- Putri S. (2014). Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap kualitas abon ampas tahu.
- Salsabila M. R. (2022). Mengenal Teknik Analisis Data Deskriptif dalam kualitatif.
- Setyawan N. (2023). Filosofi lemper, camilan khas jawa yang penuh pesan moral.
- Sevitasari, D. dan D.Z. Lailiyah (2021). Dasar penanganan bahan hasil pertanian.  
PT
- Sofwtawillah, Risnita, Jailani, Saksitha, Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi (2024) Tehnik analisis data kuantitatif dan kualitatif dalam penelitian ilmiah.
- Sugiyono (2019). Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan r&d.
- Susanti, S et al. (2021). '*Chemical, physical and hedonic characteristics of green tea powder fortified oatmeal cookies*'.
- Susianto, Widjaja H., Mailoa H. (2007). Diet enak ala vegetarian, penebar swadaya, jakarta.
- Tiyani U., Suharti dan Andiani, S. (2020). 'Formulasi dan uji organoleptik the celup daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rumpang jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh.'
- Wahyuni D. (2008). Faktor-faktor yang berhubungan dengan osteopenia pada kelompok vegetarian umur 20-25 tahun di pusdiklat maitrevawira jakarta barat tahun 2008.
- Yatsin H., Isamu K. T., Herdiansyah D. (2022). Pengaruh lama perebusan terhadap nilai sensori dan komposisi proksimat kerrang pokea (*Batissa Violacea* Var *Celebrensis*, Von Martens 1897).