

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. (2016). *Hubungan Antara Food Quality, Service Quality, E-WOM dan Revisit Intention Restoran Vegetarian di Loving Hut Yogyakarta: Vol. X*. Universitas Islam Indonesia.
- Anindyan, F. (2017). *Perancangan Buku Visual Resep Sandwich Ala Vegetarian*. 9-57.
- C.S, F. (2008). *Analisis Pengaruh Tingkat Diskon Terhadap Sikap dan Keinginan Membeli*.
- Desriyani, I. (2015). Analisis strategi pengembangan usaha pa a de'waas cafe & resto untuk meningkatkan volume penjualan.
- Dinar, F. (2013). Manfaat Tempe Terhadap Kesehatan Tubuh. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19, 1–10.
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan: Review Phenolic Composition and Antioxidant Potential of Legumes – A Review. *Agroteknologi*, 14(01), 91–102.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2), 134–145.
- Farida, & Rini, A. N. (2017). *Pengolahan Patty Burger Berbahan Dasar Ikan Lele (Clarias Sp)*.
- Gazali, R. K. (2017). Effect Size Pada Pengujian Hipotesis. *Educational Psychology Journal*, 2(2), 65–72. <https://doi.org/DOI>:
- Mashudi, M. (2018). *Analisis Hygiene dan Sanitasi Kantin FPSB Universitas Islam Indonesia*.
- Mayasari, R. (2015). *kajian karakteristik biskuit yang dipengaruhi perbandingan tepung ubi jalar (ipomea batatas l.) dan tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L.)*. 13(3), 1576–1580.
- Nasional, B. S. (2012). Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. *Legume-Based Fermented Foods*, 95–40. <https://doi.org/10.1201/9781351074001-6>
- Neoloka, Amos. (2016). *Metode Penelitian dan Statistik Cetakan Kedua: Untuk Perkuliahan, Penelitian Mahasiswa Sarjana, dan Pascasarjana*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Novianti, S. (2017). *Penggunaan Air Rebusan Kacang Merah Sebagai Substitusi Putih Telur (Aquafaba) dalam Pembuatan French Meringue: Pendekatan Organoleptik*.
- Pirastyo, S. P. (2018). Pemanfaatan Bahan Makanan Tradisional Tempe Kedelai Sebagai Menu Andalan Hotel (Studi Kasus : Jadul Village Resort & Spa, Bandung). *Tourism and Hospitality Essentials (THE) Journal*, 8(1), 2018–2057.
- Primiani, C. N., & Pujiati. (2016). Leguminoceae kacang gude (Cajanus cajan) dan manfaatnya untuk kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 31–35.

- Prof. Dr. Ir., Made Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik , Sifat Organoleptik , dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16–22.
- Salim, C., Sembiring, V. A., & Raditya, Y. (2018). Pembuatan Meringue Pavlova Menggunakan Air Rendaman Kacang Chickpeas Sebagai Pengganti Putih Telur. *Jurnal Pariwisata*, 5(1), 11–21. <https://doi.org/10.31311/par.v5i1.2449>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Bisnis Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Sumarmi, Triyono, K., & Karyantina, M. (2019). *Peningkatan Produksi dan Konsumsi Tahu Serta Pelatihan Mengolah Ampas Tahu di Mojosongo, Surakarta*. 172–176.
- Syahrizal, S., & Putri, E. (2014). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Khasanah Ilmu*, 5(1).
- Taruh, F., Purbopuspito, J., & Kineapon, H. (2018). Uji organoleptik penambahan berbagai formula gula dan air jeruk dalam pembuatan selai apel granny smith (*Malus Domestica L.*). *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian Dan Bisnis*, 1(1), 1–11.
- Wang, S. (2019). *Pengaruh Brand Image dan Experiential Marketing terhadap Customer Loyalty Melalui Customer Satisfaction Pada Cocari Surabaya* [Universitas Katolik Widya Mandala]. <https://doi.org/10.1016/j.cell.2017.12.025><http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/hasil-risikesdas-2018.pdf><http://www.who.int/about/licensing/>
- Ware, M. (2019). *What are the benefits of chickpeas?* <https://www.medicalnewstoday.com/articles/280244>
- Fryar, C. D., Hughes, J. P., Herrick, K. A., Ahluwalia, N. (2018). *Fast Food Consumption Among Adults in the United States, 2013-2016*. Centre for Disease Control and Prevention (CDC). <https://www.cdc.gov/nchs/products/databriefs/db322.htm>
- Suryana, A., Ariani, M., Lokollo, E. M.(2017)., The Role Of Modern Markets In Influencing Lifestyles In Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 27: No 1.
- Badan Pusat Statistik. (2011). *Produksi Sayuran di Indonesia*. http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=1&daftar=1&id_sub_yek=55¬ab=20
- Susila, A. D., M. Syukur, H. Purnamawati, K. Dharma, E. Gunawan, dan Evi. (2012). Koleksi dan Identifikasi Tanaman Sayuran Indigenous. Pusat Kajian Hortikultura Tropika Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Handoko (2020). “Begini Strategi Kemenperin menjaga pertumbuhan positif industri makanan dan minuman.”