

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 53–61.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/684>
- Aliza, D. (2013). *Kreasi Bakso* (Intarina H). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amirullah. (2015). *Metodologi Penelitian Manajemen* (1st ed.). Bayumedia Publishing. <https://doi.org/10.1007/BF00353157>
- Bi-weekly Bulletin. (2016). Chick Peas: Situation and Outlook. *Agriculture and Agri-Food Canada*, 14(3).
- Burhanuddin, A. (2013). *Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian*.
<https://afidburhanuddin.wordpress.com/2013/05/21/pengumpulan-data-dan-instrumen-penelitian/>
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. (2015). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Jurnal Al Ulum Sains Dan Teknologi*, 1.
- Halijah. (2019). *Budidaya Lada*. Repository Kementerian Pertanian.
<http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/9470>
- Hasniar, Rais, M., & Fadilah, R. (2019). Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso dan tempe dengan penambahan daun kelor. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5.
- Hendrawan, M. S. (2018). *The Application of Egg White Powder a Substitute of Borax in Beef Meatballs*. Unika Soegijapranata Semarang.
- Jukanti, A. K., Gaur, P. M., Gowda, C. L. L., & Chibbar, R. N. (2012). Nutritional quality and health benefits of chickpea (*Cicer arietinum* L.): A review. *British Journal of Nutrition*, 108(SUPPL. 1), S11–S26.
<https://doi.org/10.1017/S0007114512000797>
- Lucas, L., & Fuller, D. Q. (2014). Chickpea: Origins and Development. *Encyclopedia of Global Archaeology*. https://doi.org/10.1007_978-1-4419-0465-2_2324
- Maulana, K. D., Jamil, M. M., Putra, P. E. M., Rahmawati, R., & Rohmawati, B. (2019). Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekristalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba(OH)₂, dan (NH₄)₂CO₃. *Journal of Creativity Student*, 2(1).
- Nasution, A. (2020). *Pengujian Hipotesis*.

[https://pusdiklat.bps.go.id/diklat/bahan_diklat/BA_Pengujian Hipotesis_Dr. Ahmadriswan Nasution, S.Si, MT._2119.pdf](https://pusdiklat.bps.go.id/diklat/bahan_diklat/BA_Pengujian_Hipotesis_Dr.Ahmadriswan_Nasution,S.Si,MT._2119.pdf)

Nazamuddin. (2020). *Memahami Makroekonomi Melalui Data dan Fakta* (1st ed.). Syiah Kuala University Press.

Oliver's Travels. (2017). *A Map Of The Most Vegetarian Friendly Countries In The World*. Oliver's Travels. <https://www.oliverstravels.com/blog/most-vegetarian-friendly-countries/>

Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). *Pengujian Organoleptik*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>

Purnomo, H., & Rahardiyan, D. (2008). Indonesian Traditional Meatball. *International Food Research Journal*, 15(2), 101–108. [http://www.ifrj.upm.edu.my/15 \(2\) 2008/101-108.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/15%2008/101-108.pdf)

Putri, R. E. (2020). *6 Khasiat Minyak Wijen Untuk Masakan*. IDN Times. <https://www.idntimes.com/food/diet/rahmadila-eka-putri/6-khasiat-minyak-wijen-untuk-masakan-c1c2/6>

Ratminingsih, N. M. (2010). Penelitian Eksperimental Dalam Pembelajaran Bahasa Kedua. *PRASI*, 6(11). <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj34Mvk5fPuAhWCbX0KHQgpD7wQFjADegQIAhAD&url=https%3A%2F%2Fjournal.undiksha.ac.id%2Findex.php%2FFPRASI%2Farticle%2Fdownload%2F6816%2F4664&usg=AOvVaw2xc1lrdSmS4uiXOf3hEK>

Rini, A. (2014). *Sehat dengan Lauk Nabati* (1st ed.). PT Elex Media Komputindo.

Rizkyanti, O. (2016). *Kombinasi Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) dan Kacang Merah terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Produk Sosis untuk Vegetarian* [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. [http://eprints.ums.ac.id/44607/18/NASKAH PUBLIKASI revisi.pdf](http://eprints.ums.ac.id/44607/18/NASKAH_PUBLIKASI_revisi.pdf)

Saunders, M. N. K., Lewis, P., & Thornhill, A. (2019). *Research Methods for Business Students* (8th ed.). Pearson Education, Inc.

Sugiarto, Y. (2019). *EFFECT OF CHICKPEAS (Cicer arietinum L.) AND SOYBEAN (Glycine max L.) AQUAFABA AS EGG WHITE SUBSTITUTES ON THE PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF ROYAL ICING DURING STORAGE*. Unika Soegijapranata Semarang.

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>

Wallace, T. C., Murray, R., & Zelman, K. M. (2016). The Nutritional Value and Health Benefits of Chickpeas and Hummus. *National Center for Biotechnology Information*. <https://doi.org/10.3390/nu8120766>

Zulkarnain, J. (2013). *Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele*. Universitas Negeri Padang.

