

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Arafah, E., Sari, S. R., Puteri, R. E., Sa'adah, R., Guttifera, & Prariska, D. (2020). *PENDIDIKAN PENGOLAHAN MAKANAN SEHAT DAN BERGIZI PADA ISTRI KARYAWAN PT. PUSRI PALEMBANG DITENGAH PANDEMI COVID-19.*
- Chang, W. (2019). *PERANCANGAN VISUAL BUKU PANDUAN HIDUP BERVEGETARIAN YANG BAIK BAGI VEGETARIAN PEMULA USIA 17-22 TAHUN DI SEMARANG.*
- Rahmawati, F. (2015). *GIZI, MAKANAN DAN DIET.*
- Sundari, D., & Astuti Lamid, dan. (n.d.). *PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN EFFECT OF COOKING PROCESS OF COMPOSITION NUTRITIONAL SUBSTANCES SOME FOOD INGREDIENTS PROTEIN SOURCE.*
- Mufarikha, K., Swasono, M. A. H., & Utomo, D. (2021). Pengaruh proporsi biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) pada pembuatan sosis nabati. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 140–153.