

**SUBSTITUSI *STUFFING* LASAGNA  
BERBAHAN DASAR KACANG KEDELAI**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh :

**CHRISTOPHER ENRICO MULYADI**

**Nomor Induk : 201823038**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG**

**2022**

# LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## SUBSTITUSI *STUFFING* LASAGNA BERBAHAN DASAR KACANG KEDELAI

NAMA : Christopher Enrico Mulyadi  
NIM : 201823038  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc  
NIP 198512242011011010

Pembimbing Pendamping,



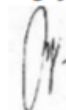
Nova Maulidian Hidayat, SE., MM  
NIP 198212162011011003

Penguji I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par  
NIP 197604202006052002

Penguji II,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM  
NIP 197203222005021001

Bandung, 28 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Christopher Enrico Mulyadi  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 31 Mei 2000  
NIM : 201823038  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“SUBSTITUSI *STUFFING* LASAGNA BERBAHAN DASAR KACANG KEDELAI”**  
ini adalah merupakan hasil karya dan penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang, dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran terhadap etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 28 Maret 2022

Yang membuat pernyataan



**Christopher Enrico Mulyadi**

NIM: 201823038

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan karunia-Nya, proses pembuatan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dan berjalan dengan baik. Tugas Akhir dengan judul “Substitusi *Stuffing* Lasagna Berbahan Dasar Kacang Kedelai” ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam penyelesaian proses pendidikan Diploma III pada Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa adanya bantuan dari berbagai macam pihak, terutama Ayah, Ibu, dan kedua adik penulis. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang turut terlibat dalam selesainya pembuatan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc. selaku pembimbing I yang telah membimbing penulis dan memberikan banyak masukan selama penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, S.E., MM. selaku pembimbing II yang telah membimbing penulis dan memberikan banyak masukan selama penulisan Tugas Akhir ini.



7. Teman-teman MTB 6B yang selama 3 tahun ini telah memberikan banyak sekali kenangan dan cerita serta bantuan selama proses pembuatan Tugas Akhir ini.
8. Para panelis yang telah bersedia untuk memberikan data yang penulis butuhkan sehingga pembuatan Tugas Akhir ini dapat berjalan dengan baik.
9. Dan seluruh pihak-pihak lainnya yang telah banyak sekali membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis sadar dan menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, segala macam masukan dan kritik yang membangun akan menjadi pembelajaran dan bahan evaluasi bagi penulis kedepannya. Penulis berharap bahwa Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, 28 Maret 2022

Christopher Enrico Mulyadi

## DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan .....	i
Pernyataan Mahasiswa .....	ii
Kata Pengantar .....	iii
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel .....	vii
Daftar Gambar.....	vii
<b>Bab 1 – PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Metode & Teknik Pengumpulan Data .....	7
1.4.1 Metode Penelitian.....	7
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data.....	7
1.4.2.1 Studi Kepustakaan.....	7
1.4.2.2 Observasi.....	8
1.4.2.3 Kuesioner .....	8
1.4.2.4 Panelis .....	9
1.5 Lokasi & Waktu Penelitian.....	10
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	10
1.5.2 Waktu Penelitian.....	10
<b>Bab 2 –TINJAUAN PUSTAKA &amp; PROSEDUR PERCOBAAN .....</b>	<b>11</b>
2.1 Tinjauan Pustaka .....	11
2.1.1 Kedelai .....	11
2.1.2 Produk Olahan Kedelai .....	15
A. Tempe.....	15
B. Tahu.....	18
C. Susu Kacang Kedelai .....	23
2.1.3 Pasta & Lasagna.....	25
2.2 Konsep Produk.....	29
2.2.1 Produk Olahan Kedelai (Tempe, Tahu, dan Susu Kacang kedelai) dalam Pembuatan <i>Vegan Soy Lasagna</i> .....	29
2.2.2 Bahan yang Digunakan .....	30
A. Kacang Kedelai.....	30
B. Ragi Tempe .....	30
C. Cuka .....	31
D. Air .....	31
2.2.3 Alat yang digunakan .....	32
2.3 Pelaksanaan Uji Coba .....	39

2.3.1	Proses Pembuatan Produk Olahan Kedelai.....	39
2.3.2	Proses Pembuatan Lasagna.....	44
2.4	Prosedur Penilaian.....	54
2.4.1	Klasifikasi Penilaian.....	54
	A. Rasa.....	54
	B. Aroma.....	55
	C. Tekstur.....	55
	D. Penampilan.....	55
2.4.2	Kuesioner Panelis.....	55
2.4.3	Pengumpulan Data Kuesioner.....	56
2.5	Harga Jual/ <i>Food Cost</i> .....	58
<b>Bab 3 – HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>61</b>
3.1	Hasil Penelitian.....	61
3.2	Pembahasan.....	62
	A. Rasa.....	63
	B. Aroma.....	63
	C. Tekstur.....	63
	D. Penampilan.....	63
3.3	Kendala.....	63
<b>Bab 4 – KESIMPULAN.....</b>		<b>65</b>
4.1	Kesimpulan.....	65
Daftar Pustaka.....		66
Lampiran.....		71
	1. Kuesioner Panelis Terlatih.....	71
	2. Kuesioner Panelis Konsumen.....	72
	3. Dokumentasi.....	73
Biodata Penulis.....		75



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Taksonomi Tanaman Kedelai .....	12
Tabel 2.2	Gizi Kacang Kedelai .....	12
Tabel 2.3	Gizi Tempe.....	16
Tabel 2.4	Gizi Tahu.....	19
Tabel 2.5	Gizi Susu Kacang Kedelai .....	23
Tabel 2.6	Gizi Pasta .....	27
Tabel 2.7	Daftar Alat yang Digunakan dalam Pemanfaatan Produk Olahan Kedelai (Tempe, Tahu, dan Susu Kacang Kedelai) dalam Pembuatan Lasagna .....	32
Tabel 2.8	Resep Tempe .....	39
Tabel 2.9	Resep Tahu.....	41
Tabel 2.10	Resep Susu Kacang Kedelai.....	43
Tabel 2.11	Resep Tempe <i>Tomato Sauce</i> .....	44
Tabel 2.12	Resep Lasagna <i>Sheets</i> .....	47
Tabel 2.13	Resep <i>Tofu Ricotta</i> .....	49
Tabel 2.14	Resep <i>Soy Bechamel</i> .....	50
Tabel 2.15	<i>Assembling</i> Lasagna.....	51
Tabel 2.16	Tabel Rentang Persentase TCR (Panelis Ahli) .....	57
Tabel 2.17	Tabel Rentang Persentase TCR (Panelis Konsumen) .....	58
Tabel 2.18	<i>Recipe Costing</i> .....	59
Tabel 3.1	Hasil Uji Organoleptik Panelis Ahli .....	62
Tabel 3.2	Hasil Uji Hedonik Panelis Konsumen.....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kacang Kedelai Putih.....	14
Gambar 2.2	Ilustrasi Produksi Pasta Kering .....	26



## DAFTAR PUSTAKA

- Academia Barilla. (2010). PASTA! Vercelli: White Star Publishers
- Alexander, D. (2000). The Geography of Italian Pasta. University of Massachusetts. Volume 52 Nomor 3. Diakses dari [https://www.cs.brandeis.edu/~gim/Shared/Italian\\_Pasta.pdf](https://www.cs.brandeis.edu/~gim/Shared/Italian_Pasta.pdf)
- Arifin, D. (n.d.). Diktat Kuliah Aplikasi Gizi Semester 2. Bandung: STP NHI Bandung.
- Badan Standarisasi Nasional. (2012). Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. Jakarta: BSN. Diakses dari [https://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet\\_tempe-printed21.pdf](https://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf)
- Barnes, J. (2018). What is Vegan? PETA. Diakses dari <https://www.peta.org/living/food/what-is-a-vegan/>
- Bayu, D.J. (2021). Ironi Impor Kedelai Bangsa Tempe. Diakses 16 September 2021, dari <https://katadata.co.id/ariayudhistira/analisisdata/60c0a5b8dd2ac/ironi-impor-kedelai-bangsa-tempe>.
- Budhi, G.S., & Aminah, M. (2010). Swasembada Kedelai: Antara Harapan dan Kenyataan. Forum Penelitian Agro Ekonomi, Volume 26 Nomor 1. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/69859-ID-swasembada-kedelai-antara-harapan-dan-ke.pdf>
- Caivano, J.L., & Green-Armytage, P. (2015). Appearance. doi:10.1007/978-3-642-27851-8\_225-1
- Chardigny, J., & Walrand, S. (2016). Plant protein for food: Opportunities and bottlenecks. OCL. doi:10.1051/oc/2016019
- Craig, W. (2009). Health Effects of Vegan Diets. American Journal of Clinical Nutrition. doi: 10.3945/ajcn.2009.26736N
- Davis, B. (2021). How Popular is Lasagna? Diakses 5 Oktober 2021, dari <https://www.mvorganizing.org/how-popular-is-lasagna/>
- Ekayujaya. (2014). Budidaya Tanaman Kedelai. BPTP Kaltim. Diakses dari [http://kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com\\_content&view=article&id=531&Itemid=59](http://kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=531&Itemid=59)
- Fajrianti, A. (2021). Apa Itu Veganisme? Pengertian, Serta Makanan yang Dihindari. Diakses 7 September 2021, dari <https://cairofood.id/pengertian-veganisme-serta-makanan-dihindari/>
- Food Fun Travel. (n.d.) When Was Lasagna Invented & Where Did Lasagna Originate. Diakses 5 Oktober 2021, dari <https://foodfuntravel.com/when-was-lasagna-invented-where-did-lasagna-originate/>

- Griffith, D. (1993). Lasagna's Many Layers of Delight Popular Pasta Dish Has Changed with the Times. The Baltimore Sun. Diakses 5 Oktober 2021, dari <https://www.baltimoresun.com/news/bs-xpm-1993-05-19-1993139191-story.html>
- Holt International. (n.d.) Section 1.9: Food Texture and Liquid Consistency Basics. Holt International <https://www.holtinternational.org/about/child-nutrition/feeding-and-positioning-manual/pdfs/part-1/chapter-1-section-9-food-texture-and-liquid-basics.pdf>
- Idnmedis.com. (n.d.). Kedelai: Manfaat, Efek Samping dan Cara Konsumsi. Diakses dari <https://idnmedis.com/kedelai>
- Ipbtraining.com. (2021). Kupas Tuntas Uji Organoleptik. Diakses dari <https://blog.ipbtraining.com/blog/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>
- Italy Magazine. (n.d.). A Short History of Lasagna. Diakses 5 Oktober 2021, dari <https://www.italymagazine.com/dual-language/short-history-lasagna>
- Kant, R., Broadway, A.A., (2015). The Benefits of Consuming Soy Milk – A Review. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/307436295\\_The\\_Benefits\\_of\\_Consuming\\_Soya\\_milk-\\_A\\_Review](https://www.researchgate.net/publication/307436295_The_Benefits_of_Consuming_Soya_milk-_A_Review)
- KBBI. (n.d.). Nutrisi. Diakses 5 September 2021, dari <https://www.kbbi.web.id/nutrisi>
- Kurniawan, A. (2021). Kuesioner adalah Instrumen untuk Mengumpulkan Data, Ketahui Jenis dan Kelebihannya. Diakses dari <https://www.merdeka.com/jabar/kuesioner-adalah-instrumen-untuk-mengumpulkan-data-ketahui-jenis-dan-kelebihannya-kl.html>
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. (2009). Bikin Tempe Tak Perlu Lama. Diakses 4 Oktober 2021, dari <http://lipi.go.id/berita/bikin-tempe-tak-perlu-lama/2016>
- McHugh, T. (2016). How Tofu Is Processed. Diakses dari Institute of Food Technologies <https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2016/february/columns/processing-how-tofu-is-processed>
- Meyer, M. (2021). This Is How Many Vegans Are In the World Right Now. The Vou. Diakses dari <https://thevou.com/lifestyle/2019-the-world-of-vegan-but-how-many-vegans-are-in-the-world/>
- Mirzaqon, A. & Purwoko, B. (n.d.). Studi Kepustakaan Mengenai Landasan Teori dan Praktik Konseling *Expressive Writing*. Diakses 23 September 2021, dari <https://media.neliti.com/media/publications/253525-studi-kepustakaan-mengenai-landasan-teor-c084d5fa.pdf>
- Mi'talia. (n.d.). The Story of Lasagna. Diakses 5 oktober 2021, dari <https://mitaliakitchen.com/the-story-of-lasagna/>
- Mujiyanto. (2013). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. Jurnal REKA Agroindustri Volume 1 Nomor 1.

- Diakses dari <https://ejournal.uwks.ac.id/myfiles/201310540413349173/7.pdf>
- Mundabi, S.R., & Rajagopal, M.V. (2006). *Fundamentals of Foods, Nutrition, and Diet Therapy*. New Delhi: New Age International (P) Ltd., Publishers. Diakses dari <https://alraziuni.edu.ye/uploads/pdf/fundamentals-of-foodnutrition-and-diet-therapy.pdf>
- National Health Security. (2018). The Vegan Diet. National Health Security. Diakses dari <https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/the-vegan-diet/>
- Nutritionix. (n.d.). Calories in 100 G Tofu. Diakses dari <https://www.nutritionix.com/food/tofu/100-g>
- Pal, M. *et al.* (2019). Tofu: A Popular Food with High Nutritional and Health Benefits. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/332343856\\_Tofu\\_A\\_Popular\\_Food\\_with\\_High\\_Nutritional\\_and\\_Health\\_Benefits](https://www.researchgate.net/publication/332343856_Tofu_A_Popular_Food_with_High_Nutritional_and_Health_Benefits)
- Pratiwi, Heny. (2009). True Experimental Design (Rancangan Eksperimen Sebenarnya). Diakses 19 Januari 2022, dari <https://henypratiwi.wordpress.com/2009/10/18/true-eksperimental-design-rancangan-eksperimen-sebenarnya/>
- Purwanto, Y.A., & Weliana. (2018). Kualitas Tempe Kedelai pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Warta IHP* Volume 35 Nomor 2. Diakses dari [http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/view/4297/pdf\\_30](http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/view/4297/pdf_30)
- Putra, R.A. (2012). Faktor-faktor Penentu Minat Mahasiswa Manajemen untuk Berwirausaha. *Jurnal Manajemen* Volume 1 Nomor 1. Diakses dari <https://www.slideshare.net/opayanti/45-671sm-53209976>
- Rachmawati, F. (2013). Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya. Tanjung Enim. Diakses dari <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/teknologi-proses-pengolahan-tahu-dan-pemanfaatan-limbahnya.pdf>
- Riadi, M. (2018). Pengertian, Jenis, Indikator, dan Faktor yang Mempengaruhi Gaya Hidup. Diakses 5 September 2021, dari <https://www.kajianpustaka.com/2018/03/pengertian-jenis-indikator-dan-faktor-yang-mempengaruhi-gaya-hidup.html>
- Rochintaniawati, D. (n.d.) Pembuatan Ragi Tempe. Diakses 3 Oktober 2021, dari [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_BIOLOGI/DIANA\\_ROCHINTANIAWATI/BIOLOGY\\_TERAPAN/PEMBUATAN\\_RAGI\\_TEMPE\\_%26\\_TEMPE.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._BIOLOGI/DIANA_ROCHINTANIAWATI/BIOLOGY_TERAPAN/PEMBUATAN_RAGI_TEMPE_%26_TEMPE.pdf).
- Rumah Tempe Indonesia. (n.d.). Sejarah Tempe. Diakses 4 Oktober 2021, dari <https://rumahtempeindonesia.com/profil/sejarah-tempe/>
- Sadimin. (2019). Proses Pembuatan Tahu. Tangerang: Loka Aksara. Diakses melalui aplikasi iPusnas

- Sanger, G. *et al.* (2018). Mata Kuliah : Kimia Pangan. Manado: Universitas Sam Ratulangi. Diakses dari <https://inspire.unsrat.ac.id/uploads/daring/berkas/2019-03-11berkas1961010919860220016.pdf>
- Simons, J. *et al.* (2021). *Vegetarianism/Veganism: A Way to Feel Good*. Basel: MDPI. Diakses dari <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/7/3618/pdf>
- Srihartanto, E. *et al.* (2015). *Produktivitas Kedelai dengan Berbagai Jarak Tanam di Yogyakarta*. Sleman : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. Diakses 4 Oktober 2021, dari [https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/06/21\\_eko%20srihartanto%20dkk.pdf](https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/06/21_eko%20srihartanto%20dkk.pdf)
- Sudaryanto, T. & Swastika, D. K. S. (n.d.). *Ekonomi Kedelai di Indonesia*. Pusat Analisis Sosial-Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor. Diakses dari [https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele\\_1.tahlim-1.pdf](https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele_1.tahlim-1.pdf)
- Suryono et al. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata Volume 5 Nomor 2*. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/336730624\\_Uji\\_Kesukaan\\_dan\\_Organoleptik\\_Terhadap\\_5\\_Kemasan\\_Dan\\_Produk\\_Kepulauan\\_Seribu\\_Secara\\_Deskriptif](https://www.researchgate.net/publication/336730624_Uji_Kesukaan_dan_Organoleptik_Terhadap_5_Kemasan_Dan_Produk_Kepulauan_Seribu_Secara_Deskriptif)
- Susianto. (2018). *Vegan Festivals to Promote Local Dishes to Foreign Visitors*. Wawancara dengan The Jakarta Post. Diakses 6 Oktober 2021, dari <https://www.thejakartapost.com/news/2018/03/07/vegan-festivals-to-promote-local-dishes-to-foreign-visitors.html>
- Syarifuddin, Aip. (2021). *Kedelai Lokal Ternyata Lebih Gurih Daripada Impor, Tapi....* Wawancara dengan detikFinance.com. Diakses 19 Januari 2022, dari <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-5330657/kedelai-lokal-ternyata-lebih-gurih-daripada-impor-tapi>
- Tableside. (n.d.) *Lasagna History Facts; How Did Classic Lasagna Come to East Village, New York, NY?* Diakses 5 Oktober 2021, dari <https://www.tablesidenyc.com/news-item/lasagna-history-facts-how-did-classic-lasagna-come-to-east-village-new-york-ny/>
- Tarwendah, I.P. (2017). *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Dagangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume 5 Nomor 2*. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531/388>
- Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>
- USDA. (2019). *Pasta, cooked, unenriched, without added salt*. Diakses 5 Oktober 2021, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168928/nutrients>



- USDA. (2019). Soybeans, mature cooked, boiled, without salt. USDA. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174271/nutrients>
- USDA. (2019). Tempeh. Diakses 4 Oktober 2021, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174272/nutrients>
- Vegan Outreach. (2018). Why Vegan: Becoming Vegan Is A Powerful Way To Oppose Cruelty To Animals. California: Vegan Outreach. Diakses dari <https://veganoutreach.org/wp-content/uploads/WV.pdf>
- Vegan Society. (n.d.). Why Go Vegan? Vegan Outreach. Diakses dari <https://www.vegansociety.com/go-vegan/why-go-vegan>
- Wikipedia. (n.d.). Pasta. Diakses 5 Oktober 2021, dari <https://en.wikipedia.org/wiki/Pasta>
- Winarsih, S. (2019). Pembuatan dan Khasiat Susu Kacang Kedelai. Tangerang: Loka Aksara. Diakses dari iPusnas
- World Health Organization. (2000). Nutrition For Health and Development: A Global Agenda for Combating Malnutrition. World Health Organization. Diakses dari <https://apps.who.int/iris/handle/10665/66509>
- Zakky. (2020). Pengertian Observasi Menurut Para Ahli dan Secara Umum. Diakses 24 September 2021, dari <https://www.zonareferensi.com/pengertian-observasi/>