

**PENGGUNAAN *SEITAN* SEBAGAI SUBSTITUSI  
DAGING DALAM HIDANGAN SATE PADANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi

Salah satu syarat dalam menempuh

Pendidikan diploma III



Disusun oleh:

**YASMEEN KHALILA**

Nomor Induk: 201822868

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR**  
**PENGUNAAN *SEITAN* SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING DALAM**  
**HIDANGAN SATE PADANG**

NAMA : Yasmeeen Khalila  
NIM : 201822868  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga  
JURUSAN : Hospitali

Pembimbing I,



**Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM**  
NIP. 19811110 201101 2 007

Pembimbing II,



**Sukarno Wibowo, SE., MM.**  
NIP. 19731017 200605 1 001

Bandung,

Mengetahui,  
Kabag. Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19730202 200701 2 002

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Yasmeen Khalila  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 9 November 2000  
NIM : 201822868  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **“PENGGUNAAN SEITAN SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING DALAM HIDANGAN SATE PADANG”** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil 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 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 ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas 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.

Jakarta, 4 Juli 2021  
Yang membuat pernyataan,



Yasmeen Khalila

201822868

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang atas rahmat-Nya, maka penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul “***PENGGUNAAN SEITAN SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING DALAM HIDANGAN SATE PADANG***” dengan tujuan memenuhi persyaratan untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak – pihak yang telah membantu penulis selama prosesnya, khususnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM.Par selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Irma Citra Resmi, S. ST. Par., MM selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, dukungan, dan petunjuk semaksimal mungkin dalam penulisan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, dukungan, dan petunjuk semaksimal mungkin dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen pengajar serta staff Program Studi Manajemen Tata Boga.
8. Keluarga penulis terutama kedua Orangtua yang telah mendoakan, membimbing, dan ikut serta mendukung penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir.
9. Teman – teman Program Studi Manajemen Tata Boga angkatan 2018 yang telah membantu, memotivasi, dan mendampingi penulis selama tiga tahun pembelajaran di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung terutama.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis merasa masih banyak terdapat kekurangan, baik pada teknik penulisan maupun materi, mengingat akan kemampuan yang dimiliki penulis. Oleh sebab itu, kritik dan saran dari semua pihak sangat penulis harapkan.

Jakarta, 12 Maret 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

|   |      |
|---|------|
| COVER.....  |      |
| LEMBAR PENGESAHAN .....   | i    |
| PERNYATAAN MAHASISWA .....  | ii   |
| KATA PENGANTAR .....  | iii  |
| DAFTAR ISI.....   | v    |
| DAFTAR TABEL.....   | vi   |
| DAFTAR GAMBAR .....   | viii |
| BAB I .....   | 1    |
| PENDAHULUAN.....  | 1    |
| A. Latar Belakang Penelitian.....                                 | 1    |
| B. Pertanyaan Penelitian .....                                    | 8    |
| C. Tujuan Penelitian .....  | 9    |
| D. Metode Penelitian.....   | 9    |
| E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....                               | 12   |
| BAB II.....   | 13   |
| TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....                      | 13   |
| 2.1 Konsep Objek Penelitian.....                                  | 13   |
| 2.1.1 Seitan.....   | 13   |
| 2.1.2 Sate Padang .....   | 17   |
| 2.2 Prosedur Percobaan.....                                       | 21   |
| 2.2.1 Seitan.....   | 21   |
| 2.2.2 Sate Padang Pariaman Seitan.....                            | 29   |
| 2.2.3 Sate Padang Panjang Seitan.....                             | 41   |
| 2.2.4 Sate Padang Danguang – danguang Seitan.....                 | 47   |
| 2.2.5 Pra Eksperimen.....   | 53   |
| 2.2.6 Proses Eksperimen .....                                     | 54   |
| 2.2.7 Prosedur Percobaan.....                                     | 56   |
| 2.2.8 <i>Recipe Costing</i> .....                                 | 56   |
| 2.3 Prosedur Penilaian .....                                      | 58   |
| 2.3.1 Klasifikasi penilaian.....                                  | 58   |
| 2.3.2 Pengambilan Data Kuisisioner .....                          | 58   |
| BAB III .....   | 60   |
| HASIL DAN PEMBAHASAN .....  | 60   |
| A. Hasil Analisis dalam Proses Pembuatan Sate Padang Seitan ..... | 60   |
| B. Hasil Observasi Appearance, Tekstur, dan Flavour .....         | 64   |
| C. Hasil Analisis Uji Oleh Panelis.....                           | 71   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>BAB IV.....</b>                | <b>81</b>  |
| <b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b> | <b>81</b>  |
| <b>A. Kesimpulan.....</b>         | <b>81</b>  |
| <b>B. Saran.....</b>              | <b>82</b>  |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>       | <b>83</b>  |
| <b>HASIL TURNITIN.....</b>        | <b>93</b>  |
| <b>LAMPIRAN 1.....</b>            | <b>94</b>  |
| <b>LAMPIRAN 2.....</b>            | <b>98</b>  |
| <b>LAMPIRAN 3.....</b>            | <b>99</b>  |
| <b>BIODATA PENULIS .....</b>      | <b>103</b> |

#### **DAFTAR TABEL**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>TABEL 1 Kandungan Gizi <i>Seitan</i>.....</b> | <b>16</b> |
|--|-----------|

|  |    |
|--|----|
| TABEL 2 Kandungan Gizi Sate Padang .....   | 20 |
| TABEL 3 Peralatan yang Dibutuhkan dalam Pembuatan <i>Seitan</i> .....                                      | 25 |
| TABEL 4 Standard Recipe <i>Seitan</i> .....  | 26 |
| TABEL 5 Alur Proses Pembuatan <i>Seitan</i> .....  | 28 |
| TABEL 6 Peralatan dalam Pembuatan Sate Padang Pariaman <i>Seitan</i> .....                                 | 35 |
| TABEL 7 Standard Recipe Sate Padang Pariaman <i>Seitan</i> .....   | 37 |
| TABEL 8 Alur Pembuatan Sate Padang Pariaman <i>Seitan</i> .....  | 40 |
| TABEL 9 Standard Recipe Sate Padang Panjang <i>Seitan</i> .....  | 43 |
| TABEL 10 Alur Pembuatan Sate Padang Panjang <i>Seitan</i> .....  | 46 |
| TABEL 11 Standard Recipe Sate Padang Danguang-danguang <i>Seitan</i> .....                                 | 49 |
| TABEL 12 Alur Pembuatan Sate Padang Danguang-danguang <i>Seitan</i> .....                                  | 52 |
| TABEL 13 <i>Recipe Costing dan Selling Price</i> Sate Padang <i>Seitan</i> .....                           | 57 |
| TABEL 14 Observasi Penulis Mengenai Penampilan, Teskstur, dan Citarasa ...                                 | 66 |
| TABEL 15 Hasil Penilaian Sate Padang Pariaman Menggunakan <i>Seitan</i> Oleh<br>Panelis Umum .....         | 71 |
| TABEL 16 Hasil Penilaian Sate Padang Pariaman Menggunakan <i>Seitan</i> Oleh<br>Panelis Ahli.....          | 72 |
| TABEL 17 Hasil Penilaian Sate Padang Panjang Menggunakan <i>Seitan</i> Oleh<br>Panelis Umum .....          | 75 |
| TABEL 18 Hasil Penilaian Sate Padang Panjang Menggunakan <i>Seitan</i> Oleh<br>Panelis Ahli.....           | 75 |
| TABEL 19 Hasil Penilaian Sate Padang Danguang-danguang Menggunakan<br><i>Seitan</i> Oleh Panelis Umum..... | 77 |
| TABEL 20 Hasil Penilaian Sate Padang Danguang-danguang Menggunakan<br><i>Seitan</i> Oleh Panelis Ahli..... | 78 |



## DAFTAR GAMBAR

|                |    |
|----------------|----|
| GAMBAR 1 ..... | 65 |
| GAMBAR 2 ..... | 65 |
| GAMBAR 3 ..... | 66 |
| GAMBAR 4 ..... | 68 |
| GAMBAR 5 ..... | 69 |

## DAFTAR PUSTAKA

- A. (n.d.). *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Ketumbar*. Agrotek.Id. Retrieved March 11, 2021, from <https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-ketumbar/>
- Agroindustri. (2017, May 5). *Mengenal Uji Sensoris / Uji Organoleptik Dalam Industri*. Agroindustri.Id. <https://www.agroindustri.id/pengertian-uji-sensoris-uji-organoleptik/>
- AKG FKM UI. (2016, May 25). *Bit (Beta vulgaris L.)*. <https://akg.fkm.ui.ac.id/bit-beta-vulgaris-1/>
- Alat. (n.d.). In *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Kemdikbud. Retrieved May 23, 2021, from <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/alat>
- Alodokter. (2021, May 4). *8 Manfaat Kunyit untuk Kesehatan Tubuh*. <https://www.alodokter.com/kebenaran-manfaat-kunyit-ditinjau-dari-segi-medis>
- Anggraini, D. (2018, June 17). *Ini Sate Danguang Danguang Khas Payakumbuh yang Berbumbu Royal*. Detikfood. <https://food.detik.com/berita-boga/d-4071330/ini-sate-danguang-danguang-khas-payakumbuh-yang-berbumbu-royal>
- Bawang Merah (Allium cepa L.) – CCRC*. (2010a, November 18). CCRC Farmasi UGM. [https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page\\_id=2170](https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=2170)

- Bawang Merah (Allium cepa L.)* – CCRC. (2010b, November 18). CCRC Farmasi UGM. [https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page\\_id=2170](https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=2170)
- Bhide, M. (2011, June 18). *How to use dried mushroom powder*. The Seattle Times. <https://www.seattletimes.com/life/food-drink/how-to-use-dried-mushroom-powder/>
- Bogasari. (n.d.). *Seputar Tepung Terigu*. Retrieved March 23, 2021, from <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>
- Bramen, L. (2010, August 25). *Seitan: The Other Fake Meat*. Smithsonian Magazine. <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/seitan-the-other-fake-meat-97622092/>
- Bumburempahrempah. (2013, June 5). *Pengertian Bumbu Dan Rempah Rempah*. Jual Bumbu Rempah Rempah. <https://bumburempahrempah.wordpress.com/2013/06/05/pengertian-bumbu-dan-rempah-rempah/>
- Davis, J. (2011, October 29). *Veganism from 1806*. IVU - International Vegetarian Union. <https://ivu.org/index.php/blogs/john-davis/120-veganism-from-1806>
- Dina, A., & El-Chaghaby, G. (2019). Nutritional Quality, Amino Acid Profiles, Protein Digestibility, Corrected Amino Acid Scores, and Antioxidant Properties of Fried Tofu and Seitan. *Journal of Faculty of Food Engineering, XVIII(3)*, 176–190. [https://www.researchgate.net/publication/336983162\\_NUTRITIONAL\\_QUALITY\\_AMINO\\_ACID\\_PROFILES\\_P](https://www.researchgate.net/publication/336983162_NUTRITIONAL_QUALITY_AMINO_ACID_PROFILES_P)

[ROTEIN DIGESTIBILITY CORRECTED AMINO ACID SCORES AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF FRIED TOFU AND SEITAN](#)

Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng. (2020, August 27). *MENGENAL BUAH BIT SERTA MANFATNYA UNTUK KESEHATAN.*

Distan.Bulelengkab.Go.Id.

<https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/mengenal-buah-bit-serta-manfatnya-untuk-kesehatan-63>

Dwiputra, K. O. (2020, December 16). *Manfaat Lengkuas untuk Mengatasi Penyakit.* Klikdokter.Com.

<https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3646185/manfaat-lengkuas-untuk-mengatasi-penyakit>

FatSecret. (n.d.). *Kalori dalam Sate Padang dan Fakta Gizi.* Retrieved March 7, 2021, from <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/sate-padang>

Fimela.com. (2018, January 2). *Asal Mula Sate, Makanan Terlezat di Dunia.*

<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3776681/asal-mula-sate-makanan-terlezat-di-dunia>

Fitri R., S. N. (2016, August). *ANALISIS KOMODITI CENGKEH DI INDONESIA.* Kehutanan B 2011.

<http://hutanb2011.blogspot.com/2013/07/analisis-komoditi-cengkeh-di-indonesia.html>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.-a). *FAOSTAT*.

Retrieved June 12, 2021, from

<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/visualize>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). *Key facts and*

*findings*. FAO. Retrieved February 25, 2021, from

<http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/#:%7E:text=Total>

[%20emissions%20from%20global%20livestock,of%20all](http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/#:%7E:text=Total)

[%20anthropogenic%20GHG%20emissions.&text=On%20a](http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/#:%7E:text=Total)

[%20commodity%2Dbasis%2C%20beef,the%20sector's%20overall](http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/#:%7E:text=Total)

[%20GHG%20outputs.](http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/#:%7E:text=Total)

*Fu, the mother of seitan*. (2008, March 6). JustHungry. [https://justhungry.com/fu-](https://justhungry.com/fu-mother-seitan)

[mother-seitan](https://justhungry.com/fu-mother-seitan)

Goi, M. (2017). PENANGANAN GIZI PADA CELIAC DISEASE. *Health and*

*Nutrition Journal*, III(Nomor 2), 101.

Hidayat, A. (2017, June 2). *Teknik Sampling Dalam Penelitian*. Statistikian.

[https://www.statistikian.com/2017/06/teknik-sampling-dalam-](https://www.statistikian.com/2017/06/teknik-sampling-dalam-penelitian.html)

[penelitian.html](https://www.statistikian.com/2017/06/teknik-sampling-dalam-penelitian.html)

Hopkins, E. (2020, June 2). *SEITAN SECRETS – AN ANCIENT FOOD, RICH IN*

*HISTORY AND PROTEIN*. LoveSeitan.

[https://www.loveseitan.com/2020/06/02/seitan-secrets-an-ancient-food-](https://www.loveseitan.com/2020/06/02/seitan-secrets-an-ancient-food-rich-in-history-and-protein/#:%7E:text=Seitan%20dates%20back%20to)

[rich-in-history-and-protein/#:%7E:text=Seitan%20dates%20back%20to](https://www.loveseitan.com/2020/06/02/seitan-secrets-an-ancient-food-rich-in-history-and-protein/#:%7E:text=Seitan%20dates%20back%20to)

[%20ancient,a%20high%20protein%20wheat%20gluten.](https://www.loveseitan.com/2020/06/02/seitan-secrets-an-ancient-food-rich-in-history-and-protein/#:%7E:text=Seitan%20dates%20back%20to)

- IndonesiaKaya. (2020, October 21). *Sate Padang, si Pedas Gurih yang Menggoyang Lidah*. <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/sate-padang-si-pedas-gurih-yang-menggoyang-lidah/>
- Ingwarni, S. (2015, March 9). *Penelitian Eksperimen*. Sulistya Ingwarni Blog. <http://sulistyaingwarni.blogspot.com/2015/03/penelitian-eksperimen.html>
- Joy, M., & Robbins, J. (2011). *Why We Love Dogs, Eat Pigs, and Wear Cows: An Introduction to Carnism*. Conari Press.
- KBBI. (n.d.). Alat. In *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Retrieved May 26, 2021, from <https://kbbi.web.id/alat>
- Kemendag. (n.d.). *PROFIL KOMODITAS*. Kemendag.Go. Retrieved March 23, 2021, from [https://ews.kemendag.go.id/file/commodity/120116\\_ANK\\_PKM\\_DSK\\_Cabai%20Merah%20Besar%201.1.pdf](https://ews.kemendag.go.id/file/commodity/120116_ANK_PKM_DSK_Cabai%20Merah%20Besar%201.1.pdf)
- Ketumbar. (2021, February 24). In *Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Ketumbar#cite\\_note-:1-1](https://id.wikipedia.org/wiki/Ketumbar#cite_note-:1-1)
- McGuinness, L. (2019). Essential Summer Seitan. *Vegetarian Journal*, XXXVIII(2), 6. <https://www.vrg.org/journal/index.php>
- Muharja, I. (2009, June 1). *Budidaya Jahe*. BBPP Lembang. <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/518-budidaya-jahe>

- Nohara, S. (2016, June 7). *3 Jenis Sate Padang, Yang Mana Favoritmu?* BLOG Swastika Nohara. <https://lifetimejourney.me/2016/06/07/3-jenis-sate-padang-dangung-dangung-yang-mana-favoritmu/>
- Nussinow, J. (1996, March). *SEITAN--THE VEGETARIAN WHEAT MEAT -- The Vegetarian Resource Group*. The Vegetarian Resource Group. <https://www.vrg.org/recipes/vjseitan.htm>
- Nutritionix. (n.d.). *MetaTags.title || 'Nutritionix'*. Retrieved March 7, 2021, from <https://www.nutritionix.com/food/seitan/100-g>
- ORGANISASI | IVS & VSI*. (n.d.). Ivsysi. Retrieved February 24, 2021, from <https://www.ivsvsi.org/organisasi>
- O’Riordan, T., & Stoll-Kleemann, S. (2015). The Challenges of Changing Dietary Behavior Toward More Sustainable Consumption. *Environment: Science and Policy for Sustainable Development*, 57(5), 4–13. <https://doi.org/10.1080/00139157.2015.1069093>
- Pasally, S. (2020, May 4). *TANAMAN SERAI DAN MANFAATNYA*. Cyber Extension. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/92677/TANAMAN-SERAI-DAN-MANFAATNYA/>
- Pauli, E. (1989). *Classical Cooking the Modern Way* (2nd ed.). Van Nostrand Reinhold.

- PemkoMedan. (2014, October 31). *Serba-Serbi Manfaat dan Kandungan Gizi Jamur Tiram*. Pemerintah Kota Medan. <https://pemukomedan.go.id/artikel-12999-manfaat-dan-kandungan-gizi-jamur-tiram-.html>
- Pengertian Studi Pustaka*. (n.d.). Definisi Menurut Para Ahli. Retrieved February 28, 2021, from <http://www.definisimenurutparaahli.com/pengertian-studi-pustaka/>
- Permatasari, N. (2019, May 16). *Mengenal Seitan, Daging bagi Para Vegetarian*. Klikdokter.Com. <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3627551/mengenal-seitan-daging-bagi-para-vegetarian>
- Raharjo, S. (n.d.). *Angket Sebagai Teknik Pengumpulan Data*. KONSISTENSI. Retrieved February 28, 2021, from <https://www.konsistensi.com/2013/04/angket-sebagai-teknik-pengumpulan-data.html>
- Rahmah, N. A. (2020, July 14). *Mengenal Apa Itu Jinten dan Manfaatnya*. Pak Tani Digital. <https://paktanidigital.com/artikel/mengenal-apa-itu-jinten-dan-berbagai-manfaat-nya/#.YEt9qZMzbOR>
- S, A. (2018, October 18). *Mencicip Sate Danguang Danguang dari Payakumbuh dengan Bumbu yang Melimpah*. Phinemo.Com. <https://phinemo.com/sate-danguang-danguang-payakumbuh/>
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. *The Journal Tourism*



*Gastronomy*, 3, 274–282. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/3640>

Sarihusada. (2015, October 8). *Mengenal Sate Padang, Kuliner Kebanggaan Nusantara*. Nutrisi Untuk Bangsa. <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Mengenal-Sate-Padang-Kuliner-Kebanggaan-Nusantara>

Sekjen Kementerian Pertanian. (2017). *OUTLOOK TEBU. Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian*, 18.  
<http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/outlook/2017/Outlook%20Tebu%202017/files/assets/basic-html/page3.html>

Setiaji, R. B. R. (2021, March 19). *6 Manfaat Sehat Jamur Tiram yang Sayang Bila Terlewatkan*. Hello Sehat.  
<https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-jamur-tiram/>

Setjen Kementerian Pertanian RI. (2018).  
*Statistik\_Konsumsi\_Pangan\_Tahun\_2018*. SetjenPertanian.Go.Id.  
[http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik\\_Konsumsi\\_Pangan\\_Tahun\\_2018/files/assets/basic-html/page93.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page93.html)

Setya, D. (2019, December 21). *Jangan Hanya Doyan, Kenali 3 Jenis Sate Padang yang Punya Tampilan Berbeda*. Detikfood. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4830753/jangan-hanya-doyan-kenali-3-jenis-sate-padang-yang-punya-tampilan-berbeda>

- Setyorini, T. (2019, October 22). *Ini Manfaat Menambahkan Daun Kunyit pada Masakan*. Merdeka.Com. <https://www.merdeka.com/gaya/ini-manfaat-menambahkan-daun-kunyit-pada-masakan.html?page=3>
- Shreeves, R. (2017, June 5). *What Are Aromatics in Cooking?* Treehugger. <https://www.treehugger.com/what-are-aromatics-in-cooking-4868621>
- Statista, & Shahbandeh, M. (2021, February 5). *Global leading producers of coconuts 2019*. Statista. <https://www.statista.com/statistics/1040499/world-coconut-production-by-leading-producers/>
- Stephan, J. (2020, June 10). *Seitan for Beginners: What It Is and How to Cook With It | Stories*. Kitchen Stories. <https://www.kitchenstories.com/en/stories/seitan-for-beginners-what-it-is-and-how-to-cook-with-it>
- Stoll-Kleemann, S., & Schmidt, U. J. (2016). Reducing meat consumption in developed and transition countries to counter climate change and biodiversity loss: a review of influence factors. *Regional Environmental Change*, 17(5), 1261–1277. <https://doi.org/10.1007/s10113-016-1057-5>
- Suradi, K. (2007). Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*, 7, 52–57. <https://core.ac.uk/download/pdf/291490103.pdf>

Tim O'Riordan & Susanne Stoll-Kleemann (2015) The Challenges of Changing Dietary Behavior Toward More Sustainable Consumption, *Environment: Science and Policy for Sustainable Development*, 57:5, 4-13, DOI: [10.1080/00139157.2015.1069093](https://doi.org/10.1080/00139157.2015.1069093)

VeganTrade. (2021, February 18). *Why Are Seitan Sales Soaring?* Vegan Trade Journal. <https://www.vegantradejournal.com/seitan-sales-are-soaring/>

Wikipedia contributors. (2004, March 2). *Ketumbar*. Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. [https://id.wikipedia.org/wiki/Ketumbar#cite\\_note-:1-1](https://id.wikipedia.org/wiki/Ketumbar#cite_note-:1-1)

Wong K.V

. Seitan and Gluten in Soba Noodles. *JOJ Pub Health*. 2017; 1(4): 555569. DOI: 10.19080/JOJPH.2017.01.555569

Yuwono, S. S. (2016, February 17). *Jeruk Purut (Citrus hystrix D.C)*. Sudarminto Setyo Yuwono. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/02/jeruk-purut-citrus-hystrix-d-c/>