

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI DIMSUM  
AYAM, KELINCI, DAN UDANG**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Guna  
Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan (S.Pt.)  
Pada Prodi Peternakan



OLEH :

**ALMA ROIHANA ROSYDA**

NPM: 2215040032

PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN DAN SAINS (FIKS)  
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI  
TAHUN 2026

Skripsi oleh:

**ALMA ROIHANA ROSYDA**

NPM: 2215040032

Judul:

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI DIMSUM  
AYAM, KELINCI, DAN UDANG**

Telah Disetujui untuk Diajukan  
Kepada Panitia Ujian/Sidang Skripsi Prodi Peternakan  
FIKS UN PGRI Kediri

Tanggal: 01 Juli 2026

Pembimbing I



Ardina Tanjungsari, M.Si.

NIDN: 0721069401

Pembimbing II



Erna Kuniati, M.P.

NIDN: 0717066904

Skripsi oleh:  
**ALMA ROIHANA ROSYDA**  
NPM: 2215040032

Judul:  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI DIMSUM  
AYAM, KELINCI, DAN UDANG**

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian/Sidang Skripsi  
Prodi Peternakan FIKS UN PGRI Kediri  
Pada tanggal: 15 Juli 2026

**Dan Dinyatakan telah Memenuhi Persyaratan**

Panitia Penguji:

- |               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 1. Ketua      | : Ardina Tanjungsari, M.Si. |
| 2. Penguji I  | : Anifiatiningrum, M.Pt.    |
| 3. Penguji II | : Erna Yuniati, M.P.        |



**Dr. Nur Ahmad Muharram, M.Or.**

NIDN: 0703098802

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya,

Nama : Alma Roihana Rosyda  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Tempat/tgl. Lahir : Trenggalek, 12 September 2003  
NPM : 2215040032  
Fak/Jur./Prodi. : FIKS/S1 Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Kediri, 01 Juli 2026

ang Menyatakan



ALMA ROIHANA ROSYDA

NPM: 2215040032

Motto:

” Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.”

(QS. Al-Baqarah: 286)

---

Kupersembahkan karya ini buat:

**Seluruh keluargaku tercinta.**

## Abstrak

**Alma Roihana Rosyda** Analisis Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang, Skripsi, Peternakan, FIKS UN PGRI Kediri, 2026.

Kata kunci: analisis proksimat, dimsum, kadar air, kadar protein, tingkat kesukaan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dan uji proksimat (kadar air dan kadar protein) dimsum ayam, kelinci, dan udang. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan, yaitu P1 (dimsum ayam), P2 (dimsum kelinci), P3 (dimsum udang), masing-masing dengan tiga ulangan. Uji organoleptik dilakukan oleh 25 panelis tidak terlatih. Uji organoleptik terhadap dimsum ayam, kelinci, dan udang dianalisis menggunakan uji Kruskal-Wallis dan dilanjutkan Mann-Whitney U-Test apabila terdapat perbedaan yang signifikan. Sedangkan analisis uji proksimat terhadap kadar air dan kadar protein menggunakan One Way ANOVA yang dilanjutkan dengan Duncan Multiple Range Test (DMRT) apabila terdapat perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dianalisis menggunakan uji Kruskal Wallis, diketahui bahwa perlakuan penggunaan daging ayam, kelinci dan udang pada dimsum memberikan perbedaan yang signifikan ( $p < 0,05$ ) terhadap parameter warna, rasa, dan tekstur. Sementara itu, pada parameter aroma tidak menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan ( $p > 0,05$ ). Dari hasil uji lanjut Mann-Whitney menunjukkan bahwa pada parameter warna terdapat perbedaan yang signifikan terhadap semua perlakuan P1, P2, dan P3. Pada parameter rasa, perlakuan P1 berbeda nyata dengan P2 dan P3, sedangkan antara P2 dan P3 tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Hal serupa juga terjadi pada parameter tekstur, di mana P1 berbeda nyata dengan P2 dan P3, tetapi P2 dan P3 tidak berbeda nyata. Secara keseluruhan, dimsum ayam (P1) merupakan perlakuan terbaik karena memperoleh tingkat penerimaan panelis tertinggi pada parameter warna (5,00), aroma (4,61), rasa (4,60), dan tekstur (4,93), sehingga dapat dikategorikan sebagai produk yang paling disukai. Sedangkan hasil analisis proksimat, kadar air dan kadar protein menggunakan uji One Way ANOVA dan Uji lanjut DMRT. Dari hasil tersebut kadar air pada dimsum ayam, kelinci, dan udang tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan ( $p > 0,05$ ). Dimsum yang baik dengan kadar air terendah diperoleh pada dimsum ayam (P1) sebesar 43,62. Hasil analisis kadar protein menunjukkan adanya perbedaan yang nyata antar perlakuan ( $p < 0,05$ ). Dimsum ayam (P1) memiliki kadar protein tertinggi, yaitu sebesar 0,537 sedangkan kadar protein terendah terdapat pada dimsum kelinci (P2) sebesar 0,117.

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kami panjatkan kehadiran Allah Tuhan Yang Maha Kuasa, karena hanya atas perkenan-Nya tugas penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan. Skripsi dengan judul “ Analisis Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Dimsum, Ayam, Kelinci, Dan Udang “ Penyusunan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan pada Jurusan Peternakan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains, Universitas Nusantara PGRI Kediri. Pada kesempatan ini diucapkan terimakasih dan penghargaan yang setulus – tulusnya kepada:

1. Bapak Dr. Zainal Afandi, M.Pd. selaku Rektor UN PGRI Kediri yang selalu memberikan dorongan motivasi kepada mahasiswa.
2. Bapak Dr. Nur Ahmad Muharram, M.Or. selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Universitas Nusantara PGRI Kediri.
3. Bapak Dr. Sapta Andaruisworo, M.MA. selaku Kaprodi Peternakan Universitas Nusantara PGRI Kediri.
4. Ibu Ardina Tanjungsari, M.Si. selaku dosen pembimbing I skripsi yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis.
5. Ibu Erna Yuniati, M.P. selaku dosen pembimbing II skripsi yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis.
6. Kedua orang tua saya yang telah memberikan kasih sayang, motivasi, serta dukungan moral dan material tanpa henti, Nastiti Maheswari Rosyda dan Alam Syah Abiyoga yang selalu support setiap proses pengerjaan dan bimbingan skripsi.

Disadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, maka diharapkan tegur sapa, kritik, dan saran - saran, dari berbagai pihak sangat diharapkan.

Kediri, 01 Juli 2026

Alma Roihana Rosyda

NPM: 2215040032

## DAFTAR ISI

|                                                  |                                       |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|
| HALAMAN JUDUL.....                               | i                                     |
| HALAMAN PERSETUJUAN.....                         | ii                                    |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                          | iii                                   |
| MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....                       | iv                                    |
| ABSTRAK.....                                     | v                                     |
| <u>KATA PENGANTAR</u> .....                      | vi                                    |
| <u>DAFTAR ISI</u> .....                          | vii                                   |
| <u>DAFTAR TABEL</u> .....                        | viii                                  |
| <u>DAFTAR GAMBAR</u> .....                       | ix                                    |
| <u>DAFTAR LAMPIRAN</u> .....                     | x                                     |
| <u>BAB I : PENDAHULUAN</u> .....                 | 1                                     |
| A. Latar Belakang .....                          | 1                                     |
| B. Rumusan Masalah .....                         | 3                                     |
| C. Tujuan Penelitian.....                        | 4                                     |
| D. Manfaat Penelitian.....                       | 4                                     |
| <u>BAB II : KAJIAN TEORI</u> .....               | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| A. Dimsum .....                                  | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| B. Nutrisi Ayam .....                            | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| C. Nutrisi Kelinci .....                         | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| D. Nutrisi Udang .....                           | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| E. Uji Tingkat Kesukaan .....                    | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| F. Penelitian Inovasi Berbagai Rasa Dimsum ..... | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| G. Kerangka Berfikir.....                        | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| H. Hipotesis Penelitian .....                    | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| <u>BAB III : METODE PENELITIAN</u> .....         | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| A. Desain Penelitian .....                       | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| B. Definisi Operasional .....                    | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| C. Instrumen Penelitian .....                    | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |
| D. Tempat Dan Jadwal Penelitian ....             | Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan. |

|                                                       |                                              |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| E. Objek Penelitian/Subjek Penelitian.....            | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| F. Prosedur Penelitian .....                          | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| G. Teknik Analisis Data.....                          | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| <b>BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>55</b>                                    |
| A. Hasil.....                                         | 55                                           |
| B. Pembahasan.....                                    | 56                                           |
| <b>BAB V : SIMPULAN DAN SARAN.....</b>                | <b>56</b>                                    |
| A. Kesimpulan.....                                    | 56                                           |
| B. Saran.....                                         | 57                                           |
| <b><u>Daftar Pustaka</u>.....</b>                     | <b>5</b>                                     |
| <b><u>Lampiran-lampiran</u> .....</b>                 | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |

## DAFTAR TABEL

| Tabel                                                                      | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2.1 Komposisi Gizi Dimsum.....                                             | 11      |
| 2.2 Kandungan Nutrisi Daging Ayam.....                                     | 12      |
| 2.3 Komposisi Daging Udang Vaname dan Windu.....                           | 16      |
| 3.4 Formulasi Isian Dimsum.....                                            | 26      |
| 3.5 Jadwal Penelitian.....                                                 | 30      |
| 4.6 Hasil Uji Organoleptik Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang.....            | 35      |
| 4.7 Hasil Uji Proksimat Kadar Air Dimsum, Ayam, Kelinci, dan Udang.....    | 36      |
| 4.8 Hasil Uji Proksimat Kadar Protein Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang..... | 36      |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar                                                                     | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2.1 Diagram Alir Tahap Penelitian .....                                    | 23      |
| 3.2 Diagram Alir Pengolahan Isian Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang.....     | 32      |
| 4.3 Warna Dimusm Ayam, Kelinci, dan Udang.....                             | 37      |
| 4.4 Hasil Uji Organoleptik Warna Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang.....      | 38      |
| 4.5 Hasil Uji Organoleptik Aroma Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang.....      | 39      |
| 4.6 Hasil Uji Organoleptik Rasa Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang.....       | 41      |
| 4.7 Hasil Uji Organoleptik Tekstur Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang.....    | 43      |
| 4.8 Hasil Uji Proksimat Kadar Air Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang.....     | 46      |
| 4.9 Hasil Uji Proksimat Kadar Protein Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang..... | 48      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran                                                                  | Halaman |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Formulir Uji Tingkat Kesukaan .....                                    | 57      |
| 2. Olah Data Hasil Uji Organoleptik Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang ..... | 59      |
| 3. Hasil Pemeriksaan Kadar Air .....                                      | 66      |
| 4. Hasil Pemeriksaan Kadar Protein .....                                  | 68      |
| 5. Olah Data Hasil Uji Proksimat Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang .....    | 69      |
| 6. Dokumentasi Proses Pembuatan Dimsum Ayam, Kelinci, dan Udang .....     | 72      |
| 7. Dokumentasi Uji Organoleptik Oleh Sebagian Panelis .....               | 74      |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Protein merupakan salah satu nutrisi yang penting bagi pengembangan sumber daya manusia. Selain sebagai penyedia energi, cukupnya protein bisa dijadikan ukuran untuk mengidentifikasi kondisi gizi masyarakat dan pemerintah juga dapat sukses dalam pengembangan sektor pangan, pertanian, kesehatan, serta ekonomi sosial secara terintegrasi (Suryanty & Reswita, 2016). Badan Pusat Statistik (BPS) (2023), menyatakan konsumsi protein penduduk Indonesia per kapita per hari sebesar 62,33 gram, sudah berada di atas standar kecukupan konsumsi protein nasional.

Sebagian besar konsumsi masyarakat Indonesia mayoritas mengandalkan protein nabati, sementara tingkat konsumsi makanan dari sumber hewani masih tergolong sangat rendah. Asupan protein hewani yang rendah pada ibu hamil berpengaruh terhadap panjang badan bayi lahir dan berhubungan juga dengan terjadinya stunting pada bayi usia 1 tahun. Di sisi lain, makanan yang berasal dari hewan mengandung nutrisi krusial untuk pertumbuhan anak-anak yang berusia di bawah lima tahun. Secara umum, jika dilihat dari segi kualitasnya, protein yang berasal dari hewan jauh lebih unggul dibandingkan dengan protein dari tumbuhan. Peran protein hewani sebagai sumber energi di Indonesia masih tergolong rendah, hanya mencapai 4% (Oktaviani et al., 2018). Protein yang ada dalam sumber makanan hewani adalah nutrisi penting yang digunakan untuk membangun sel-sel dalam tubuh, yang sangat dibutuhkan dalam proses pertumbuhan dan perkembangan balita (Afiah et al., 2020).

Dimsum merupakan hidangan tradisional asal Tiongkok yang telah mendapatkan popularitas yang cukup tinggi di Indonesia dan disukai oleh berbagai lapisan masyarakat. Hidangan ini sering dipilih oleh konsumen sebagai alternatif makanan ringan yang siap saji di tengah kesibukan sehari-hari (Nurdayanti et al., 2022). Dimsum memiliki banyak kelebihan yang menjadikannya populer di Indonesia. Selain bentuknya yang menarik secara

visual, dimsum juga dikenal karena rasa yang nikmat dan variasi yang beraneka ragam. Dimsum juga diyakini sebagai pilihan makanan yang lebih sehat, karena sebagian besar diolah dengan cara dikukus (Violalita et al., 2020). Hidangan ini berbahan dasar tepung tapioka yang sering dipadukan dengan bahan-bahan hewani seperti ayam, daging sapi, udang, dan ikan tenggiri, menciptakan tekstur yang lembut. Berbagai jenis isian dimsum, mulai dari sumber protein hewani, biji-bijian, hingga sayuran, menjadikannya kaya nutrisi dan sesuai untuk berbagai preferensi (Permatasari, 2019) dan terdapat standar kualitas dimsum yang baik harus sesuai dengan SNI dimsum No 7756-2020. Dimsum yang banyak dikenal di pasar atau di kalangan orang-orang biasanya memanfaatkan daging ayam sebagai sumber protein utama. Daging ayam tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga memiliki peran signifikan dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Sartika et al., 2019). Selain itu, daging ayam gampang untuk diolah menjadi produk yang bernilai tinggi, praktis dalam penyimpanan, dan mudah untuk dimakan. Hal ini menjadikan daging ayam sebagai bahan yang sangat menjanjikan dalam proses pembuatan dimsum.

Daging ayam adalah salah satu sumber pangan yang kaya akan gizi, karena memiliki kandungan protein serta asam amino penting, lemak dari asam lemak penting, vitamin, dan mineral yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan manusia dan perkembangan mikroba (Sangadji, 2019). Standar kualitas daging ayam dapat dievaluasi dari berbagai aspek. Sebagai produk pangan, daging unggas terdiri dari elemen-elemen pangan yang meliputi 73,7% air, 20,6% protein, 4,7% lemak, dan 1% abu. Komposisi mineral dalam daging ayam mencapai 4%, yang meliputi Natrium (Na), Kalium (K), Magnesium (Mg), Kalsium (Ca), besi (Fe), Fosfat ( $PO_4^{3-}$ ), Sulfur (S), Klorid, dan Yodium (I) (Yolanda, 2020). Protein dalam daging ayam dianggap memiliki kualitas tinggi, karena mudah dicerna, cepat diserap, serta mengandung asam amino esensial dengan proporsi yang lebih banyak dibandingkan dengan hewan lain di luar kategori unggas. Daging ayam adalah sumber makanan yang kaya akan nutrisi dan memiliki cita rasa yang nikmat. Sumber makanan yang dihasilkan dari ayam termasuk pilihan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia, karena produk hewani memiliki kandungan gizi yang lebih baik (Nurlaila, 2017). Selain itu, harganya juga lebih bersahabat dibandingkan dengan daging sapi dan kambing. Mengkonsumsi daging ayam dapat menjaga kesehatan tulang, membangun otot, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung serta dapat mendukung pembentukan sel darah merah dan energi. Daging ayam bagian dada tanpa kulit memiliki kelebihan yang

utama yaitu rendah lemak, menjadikannya pilihan ideal untuk diet rendah kalori dan menjaga berat badan.

Selain itu ada juga inovasi dimsum dari daging kelinci yang memiliki banyak keuntungan untuk kesehatan, karena daging ini mengandung protein dalam jumlah yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam dan memiliki jumlah lemak yang rendah. Oleh karena itu, daging kelinci sangat sesuai untuk mereka yang memiliki masalah hipertensi, jantung, dan kadar kolesterol tinggi (Yanis dkk, 2016). Selain itu juga dapat membantu menjaga berat badan, mendukung fungsi saraf dan otot, memperkuat tulang gigi, serta meningkatkan kekebalan tubuh. Daging kelinci mengandung sekitar 20-21% protein, asam lemak tak jenuh (termasuk oleat dan linoleat yang menyusun 60% dari total asam lemak), serta mengandung kalium, fosfor, dan magnesium, dengan tingkat lemak, kolesterol, dan natrium yang rendah.

Serta inovasi dimsum udang yang merupakan salah satu sumber protein hewani yang berkualitas baik untuk kesehatan karena kaya akan berbagai zat gizi. Merujuk pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017), 100 gram udang segar mengandung 75 gram air, 91 kkal energi total, 21 gram protein, 0,2 gram lemak, 0,1 gram karbohidrat, 3,7 gram abu, 136 mg kalsium, 170 mg fosfor, 8 mg zat besi, 178 mg natrium, dan 222,4 mg kalium, dengan persentase Berat yang Dapat Dimakan (BDD) mencapai 68 persen. Dengan kandungan gizi yang ada, mengkonsumsi udang dapat mendukung kesehatan jantung dan otak, memperkuat tulang, membantu pembentukan sel, serta dapat menjaga kesehatan kulit.

Penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada pembuatan dimsum ayam, kelinci, dan udang karena belum ada variasi dimsum dari salah satu ketiga jenis dimsum tersebut yaitu, dimsum kelinci. Sehingga penulis tertarik untuk membuat perbandingan ketiga dimsum tersebut untuk mengetahui tingkat kesukaan dimsum ayam, kelinci, dan udang berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur serta melakukan uji proksimat berdasarkan kadar air dan kadar protein.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dimsum ayam, kelinci, dan udang?
2. Bagaimana hasil uji proksimat kadar air dan kadar protein pada dimsum ayam, kelinci, dan udang?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui dan menganalisis tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dimsum ayam, kelinci, dan udang.
2. Mengetahui dan menganalisis hasil uji proksimat kadar air dan kadar protein pada dimsum ayam, kelinci, dan udang.

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Memberikan pengetahuan dalam melakukan uji tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dimsum ayam, kelinci, dan udang.
2. Memberikan pengetahuan mengenai uji proksimat kadar air dan kadar protein.
3. Memberikan informasi kepada usaha kuliner mengenai bahan baku yang paling disukai konsumen dalam pembuatan dimsum.
4. Mendorong inovasi produk pangan lokal yang bernilai gizi tinggi dan memiliki daya jual.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abulais, D. M., Yabansabra, Y. R., & Patiung, O. R. (2022). Uji proksimat (kadar air, kadar abu, kadar serat) dan kadar polifenol dari kulit kopi asal wamena. *J Kim*, 6, 69-74.
- Agustina, S. Z., & Walinono, A. R. (2025). Analisis Kelayakan Finansial Pembesaran Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Sistem Intensif. *Manfish: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Peternakan*, 3(2), 187-199.
- Aini, N., Lidia, L., & Ledyanna, A. (2025a). Identifikasi Kandungan Kadar Air Nugget Bayam (*Amaranthus spp.*) dengan Metode Gravimetri. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 3(2). <https://doi.org/10.58184/jfsa.v3i2.666>
- Aisyah, N. F., Aisyah, N., Kusuma, T. S., & Widyanto, R. M. (2019). Profil asam lemak jenuh dan tak jenuh serta kandungan kolesterol nugget daging kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 5(2), 92-100.
- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1).
- Ardhanawati, N. P. (N.D.-A). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dim Sum Yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Dan Pure Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Snack Balita. <https://doi.org/10.204736/Mgi.V14i2.123-131>
- Arfiani, I., Nurdiana, N., & Masfufah, M. (2023). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dim Sum Berbahan Dasar Ikan Teri Dan Labu Siam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalsium: The Acceptability And Nutrient Contents Of Anchovy And Chayote Dim Sum As Calcium-Rich Snack. *Jurnal Berita Kesehatan*, 16(2), 54-60.
- Arfiani, I., Studi Gizi, P., Kesehatan, F., & Widya Nusantara, U. (N.D.-A). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dim Sum Berbahan Dasar Ikan Teri Dan Labu Siam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalsium. In *Jurnal Kesehatan: Xvi (Issue 2)*. Desember.
- AS, S. F., Aryani, A., & Ratnasari, I. (2023). Pengaruh penambahan bayam hijau (*Amaranthus tricolor L.*) terhadap kualitas gizi dimsum ikan patin (*Pangasius sp.*). *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 4(1), 51-56.
- Ayu, A. P., & Lastariwati, B. (2024). Tempe Sebagai Penambahan Protein Dalam Dimsum Ayam: Inovasi Menu Sehat Dan Lezat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 19(1).
- Azizah, N., Fakultas, H., & Pertanian, T. (N.D.-A). Substitusi Daging Sapi Dengan Daging Ikan Gabus Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Bakso Substitution Of Beef With Snakehead Fish Towards Physicochemical And Organoleptic Properties Of Meatballs.
- Azzahra, M., Kisnawaty, S. W., & Mustikaningrum, F. (2026a). Analisis Daya Terima Dan Antosianin Kulit Dimsum Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu Bagi Penderita Diabetes Analysis Of Acceptability And Anthocyanin Content Of Purple Sweet Potato Flour-Based Dimsum Skin For Diabetes Patients. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 7(1), 11–20. <https://doi.org/10.30812/Nutriology.V7i1>
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia per Kapita.
- Baradatu, K. S. C. (2022). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Dimsum Moresto Di Kota Bandar Lampung, Lampung.
- Candra Purnama, R., Astika Winahyu, D., & Sartika Sari, D. (2019a). Analysis Of Protein Levels In Kepok Banana Skin Flour (*Musa Acuminata* Balbisiana Colla) With The Kjeldahl Method Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang KEPOK (*Musa*

- Acuminate Balbisiana Colla) DENGAN METODE KJELDAHL. In JURNAL ANALIS FARMASI (Vol. 4, Issue 2).
- Desiana, N. R. (2019). Analisis Kandungan Karbohidrat dan Protein Dim Sum Berbahan Dasar Belut dan Tempe (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Erowati, D., & Marlina, Y. (2025). Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Dimsum Hakau Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Untuk Cegah Balita Stunting: Preference And Nutritional Value Of Hakau Dim Sum With Fish Bone Flour Addition For Stunting Prevention In Toddlers. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 17(1), 20-38.
- Farida, Y. U. N. A. H. A. R. A., Rahmat, D. E. N. I., & Amanda, A. W. (2018). Uji Aktivitas Antiinflamasi Nanopartikel Ekstrak Etanol Rimpang Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb.) Dengan Metode Penghambatan Denaturasi Protein. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 16(2), 225-230.
- Hasibuan, F. R., Arwira, P. A. A., Pulungan, R. D., Marwi, A. S., & Nasution, A. H. (2023). Pengaruh Pola Pemberian Nutrisi Terhadap Pertumbuhan Anak Ayam Broiler di Kecamatan Tembung, Kota Medan. *Jurnal Biologi*, 1(1), 1-8.
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2017). Pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dim sum terhadap tingkat kesukaan. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- Irawati, I. (N.D.-B). Modifikasi Resep Uji Organoleptik Dimsum Tahuwa Pada Modifikasi Resep Lauk Nabati Standar Makanan Lunak. In Harena: Jurnal Gizi (Vol. 6, Issue 1).
- Irsyad, M. Y., Tanjungsari, A. T. A., Andaruisworo, S., & Yuniarti, E. (2023, May). Pengaruh Pengasapan Cair Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Beberapa Jenis Daging Kelinci. In *Prosiding Senacenter (Seminar Nasional Cendekia Peternakan)* (Vol. 2, No. 1, Pp. 76-81).
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. (2016). Pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan kacang merah (*Phaseolus Vulganis* L.) terhadap sifat fisik, tingkat kesukaan, kadar protein dan kadar serat pada cookies talas rendah protein. *Jurnal Nutrisia*, 18(1), 51-57.
- Konsentrasi Karagenan Yang Berbeda Belvi Vatria, P., Primadini, V., & Lasmi, L. (2023a). Karakteristik Mutu Fisik Dan Hedonik Dimsum Ikan Nila Dengan Article Info Abstract (Vol. 4, Issue 2). <https://ejurnal.polnep.ac.id/index.php/manfish/aboutvatriaetal.>
- Kurnia, A. M., Wulansari, P. D., & Frasiska, N. (2024). Uji Kadar Air dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci (*Oryctolagus Cuniculus*) dengan Penambahan Tepung Wijen (*Sesamum Indicum* L). *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, 4(01), 1-12.
- Legasari, L., Riandi, R., & Febriani Dan Rengga Ariansah Pratama, W. (N.D.-A). Analisis Kadar Air Dan Asam Lemak Bebas Pada Produk Minyak Goreng Dengan Metode Gravimetri Dan Volumetri.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017b). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. 13(2), 37–44. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>
- Ningtias, M. S. I., & Sinaga, K. (2024). Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Dimsum Ayam. *Journal Of Innovation Research And Knowledge*, 4(6), 3775-3782.
- Nugroho, M., & Astuti, F. Y. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Peternakan Ayam Pedaging. *Jurnal Manajemen Dayasaing*, 23(1), 59-72.
- Nuraeni, N., Utami, E. T. W., Priyono, E., & Mustofa, W. M. (2023). Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget yang Dibuat dengan Daging Kelinci yang Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, 3(01), 21-28.
- Nuriah, S. N., & Unayah, S. N. (2025). Variasi Dimsum Hakau Udang dengan Bumbu Rendang di Pabrik Dimsum 220. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 21(1), 207-217.

- Nurkamila, S. (2020) Program Studi S1 Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga Bekasi.
- Paramita, I. S., Atasasih, H., & Rahayu, D. (2024). Uji Organoleptik Dimsum Ikan Patin Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Balita Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *INCH: Journal of Infant and Child Healthcare*, 3(1), 1-9.
- Praptiwi, I. I., & Wahida, W. (2023). Pengaruh Bentuk Pakan Terhadap Laju Pertumbuhan Bobot Badan Ayam Broiler. *Agricola*, 13(1), 7-15.
- Ramli, H. K., Aprianti, E., Putinur, P., Roiska, R., & Azis, M. A. (2025). Profil Nutrisi Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Pada Budidaya Tambak Intensif Dan Tambak Tradisional. *Mantis Journal Of Fisheries*, 2(01), 14-18.
- Rosida, D. F., & Anggraeny, F. T. (2023). Bhakti Inovasi Bagi Masyarakat Dalam Edukasi Manfaat Dan Diversifikasi Olahan Dimsum. Diandra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), 52-58.
- Sains Dan Teknologi, J., Kandungan Zat Gizi Makro Dan Daya Terima Bakso Ikan Kembung Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Wortel Dan Bayam Rahayu Wiji Astuti, A., & Mas, H. (N.D.-B). "Insologi: "Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (Cc By 4.0)" 952. <https://doi.org/10.55123/insologi.V5i3.8190>
- Sholikhah, A., & Dewi, R. K. (2022). Peranan protein hewani dalam mencegah stunting pada anak balita. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 6(1), 95-100.
- Sipayung, M. Y., & Dahlia, Dan. (N.D.-A). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah.
- Solikin, N., Tanjungsari, A., & Putra, A. (2024). Uji Organoleptik Aneka Uji Organoleptik Aneka Bakso Solusi Pemenuhan Konsumen Di Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri Bakso Sebagai Solusi Pemenuhan Harapan Konsumen Di Desa Manyaran Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Agriovet*, 6(2), 187-194.
- Tanjungsari, A., Andaruisworo, S., Pt, S., & MA, M. Skripsi Progam Studi Peternakan Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Sains Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Tiarisma, A., & Hadi, A. (2025a). Pengaruh Penambahan Brokoli Terhadap Daya Terima Dan Kadar Vitamin C Pada Dimsum Ayam. *Jurnal Sago Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 114. <https://doi.org/10.30867/gikes.V6i1.2170>
- Tri Lestari, A., Astika Winahyu, D., & Wulandari, S. (N.D.-B). Hedonic Test And Protein Content Test On Patin Fish (*Pangasius Sp*) Cookies With The Kjeldahl Method.
- Utomo, M. L. H., Puspitarini, O. R., & Dinasari, I. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Kadar Air Dan Water Holding Capacity (Whc) Nugget Daging Kelinci. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (E-Journal)*, 8(2).
- Verdian, A. H., Witoko, P., & Aziz, R. (2020). Komposisi kimia daging udang vanamei dan udang windu dengan sistem budidaya keramba jaring apung. *Jurnal Perikanan Terapan*, 1.
- Violalita, F., Rivan, M., Evawati, E., & Roza, I. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Dimsum Jamur Tiram.
- Wardhani, S. A., Palupi, F. D., & Hadisuyitno, J. (2025). Daya terima dan kandungan gizi dimsum berbasis hati ayam, daun kelor, dan jamur tiram sebagai camilan untuk remaja putri. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 6(2), 246-257.
- Wardi, P. A., & Dethan, S. H. (2024). Pengaruh Kualitas, Harga, Dan Promosi Terhadap Minat Beli Konsumen Dimsum Asap Wangi. *Economist: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 1(2), 35-41.
- Wulandari, E., Putranto, W. S., Pratama, A., Yurmiati, H., & Mutaqin, B. K. (2021). Pelatihan Penanganan dan Pengolahan Daging Kelinci Sebagai Upaya sebagai Alternatif Sumber Protein Hewani di Masa Pandemi COVID-19. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(4), 115-119.

- Yulianti, H., Nasution, F. I., Rahman, A. F., AR, R. M., Prendika, W., & Adiba, I. F. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Dimsum sebagai Sumber Gizi. *JTPG (Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo)*, 10(2), 34-40.
- Yulianti, I. P., Frasiska, N., & Wulansari, P. D. (2025). Uji Kadar Air dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*) dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota*). *Bulletin of Applied Animal Research*, 7(2), 71-79.
- Zharandont, P. (N.D.). Pengaruh Warna Bagi Suatu Produk Dan Psikologis Manusia.