

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).
- Ardhanareswari, 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 Acuminata* 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](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 Daya Saing*, 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 Rucuh.
- 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 Rekayasa: 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.