

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan. UNJ Press.
- Amalia, S. I. (2020). Hubungan karakteristik santri, mutu makanan, dan daya terima konsumsi santri di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu. *Amerta Nutrition*, 4(1), 13–20. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i1.2020.13-20>
- Andriani, T. (2014). Pelatihan pengolahan ikan patin menjadi makanan variatif dan produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Menara Riau*, 13(1), 72–87.
- Apriany, R., Sari, N. I., & Dahlia, D. (2015). Characteristic of Haeu Dim Sum food quality which was fortified with different seaweed (*Eucheuma* sp) flour [Doctoral dissertation, Universitas Riau].
- Arisandi, A., Gusrianto, W., Ismawati, R., & Dewi, N. (2026). Daya terima dan kandungan gizi dimsum ayam dengan substitusi ikan tenggiri dan penambahan daun kelor. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Nusantara*, 6(2), 66–78. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/79838>
- Aryanti, D. P. A. M. (2021). Faktor-faktor yang memengaruhi daya terima makan siswa di Sekolah Dasar [Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar].
- Badan Pusat Statistik. (2010). Statistik tanaman sayuran dan buah-buahan semusim Indonesia 2010. Statistics Indonesia.
- Bourne, M. C. (2002). Food texture and viscosity: Concept and measurement (2nd ed.). Academic Press.
- Chakma, S., Rahman, M. A., Siddik, M. A., Hoque, M. S., Islam, S. M., & Vatsos, I. N. (2022). Nutritional profiling of wild (*Pangasius pangasius*) and farmed (*Pangasius hypophthalmus*) pangasius catfish with implications to human health. *Fishes*, 7(6), 309. <https://doi.org/10.3390/fpsics.2022.00309>
- Civille, G. V., Carr, B. T., & Osdoba, K. E. (2024). Sensory evaluation techniques (6th ed.). CRC Press.
- Hamdani, M. A. (2024). Pemanfaatan ampas tebu dan ampas tahu serta serbuk gergaji kayu sebagai media tanam terhadap pertumbuhan jamur shiitake (*Lentinula edodes*) [Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim].
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Satu Data Perikanan Budidaya Nasional. KKP. <https://satudata.kkp.go.id/>

- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2018). *Sensory evaluation: A practical handbook*. John Wiley & Sons.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). Springer Science & Business Media.
- Mamondol, M. R. (2021). *Dasar-dasar statistika*. Scopindo Media Pustaka.
- Mo, Y., Duan, Q., Xie, F., Wei, Y., Zhai, H., Tan, S., ... & Chen, P. (2026). Functional additives enhance freeze–thaw stability and retard retrogradation in wheat–potato starch gels and crystal dumpling wrappers. *Foods*, 15(5), 943.
- Nirmala, D. (2023). Karakter mutu dan organoleptik nugget ikan patin (*Pangasius sp.*) dengan substitusi jamur tiram putih (*Pleurotus florida*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(2), 165–174. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v22i2.4896>
- Novika, S. (2022). Pengembangan produk nugget ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine max*) sebagai sumber zat gizi dan alternatif PMT untuk balita stunting di Kabupaten Lima Puluh Kota [Undergraduate thesis, Universitas Andalas]. Repository Universitas Andalas. <http://scholar.unand.ac.id/112074/>
- Nurwantoro, N., Anam, C., & Handayani, S. (2024). Jamur shiitake: Pangan fungsional dan implikasinya terhadap kesehatan masyarakat: Tinjauan sistematis. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 456–465.
- Petersen, M. A., dkk. (2014). Geosmin off-flavour in pond-raised fish in southern Bangladesh and occurrence of potential off-flavour producing organisms. *Aquaculture Environment Interactions*, 5, 215–225.
- Putri, R. A. (2025). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera*) pada pembuatan churros terhadap sifat kimia dan daya terima konsumen [Undergraduate thesis, Universitas Jambi]. Repository Universitas Jambi. <https://repository.unja.ac.id/83856/>
- Rahmadiyah, N. (2023). Faktor-faktor yang memengaruhi pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian beras shirataki [Doctoral dissertation, Universitas Jambi].
- Revanadita, C. A. R. (2025). Inovasi pempek ikan tongkol: Proses pembuatan dan analisis daya terima berdasarkan uji kesukaan panelis [Undergraduate thesis, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta]. Repository STP Sahid Surakarta. <https://repo.stpsahidsurakarta.ac.id/id/eprint/252/>

- 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.
- Rz, I. O., Uthia, R., Jannah, F., & Yandra, A. (2022). Pengembangan produk olahan ikan patin dengan penambahan tepung tulang ikan patin tinggi kalsium di Kampung Patin XIII Koto Kampar. *Diklat Review: Jurnal Manajemen Pendidikan dan Pelatihan*, 6(2), 145–152.
- Septiawati, T., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2024). Kadar lemak dan organoleptik daging analog jamur shitake dengan perbandingan tepung terigu dan tepung biji kecipir berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 56–59.
- Setiawan, G., & Priatini, W. (2022). Daya terima konsumen terhadap awug bites sebagai kue tradisional khas Bandung. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan (JPP)*, 2(2), 55–60.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2020). Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. <https://kbbk1715529.perpustakaandigital.com/detail/analisis-sensori-untuk-industri-pangan-dan-argo/50501>
- Spence, C. (2018). On the psychological impact of food colour. *Flavour*, 4(1), 1–16.
- Suryaningrum, T. D., Muljanah, I., & Tahapari, E. (2017). Profil sensori dan nilai gizi beberapa jenis ikan patin dan hibrid nasutus. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(2), 153–164.
- Verma, S., Kumar, S., Kumar, V., Yadav, S., Singh, P., Saurabh, A., ... & Jain, M. (2025). Recent advancements and innovations in post-harvest handling, storage, and technology for vegetables: A review. *Archives of Current Research International*, 25(2), 161–180.
- Yolahumaroh, Erowati, D., & Marlina, Y. (2024). Tingkat kesukaan dan nilai gizi dimsum hakau dengan penambahan tepung tulang ikan untuk stunting. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 16(1). <https://e-journal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/MGMI/article/view/2572>
- Yunianto, A. E., Aisyah, I. S., Neni, N., Fatimah, D. S., Aulia, A. D., Salsabila, D., Khairinisa, S., Ningsih, S. R., Nuriyah, V. P., & Hadi, Z. T. (2023). Edukasi gizi dan pelatihan ikan patin sebagai salah satu makanan alternatif peningkatan kecukupan protein dan pencegahan stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(1), 275–283. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.11918>

Zhang, Y., dkk. (2026). A calcium-induced strategy for enhancing the biosynthesis of the characteristic aroma in shiitake mushroom (*Lentinula edodes*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 74(12), 4500–4512..

