

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2024). Evaluasi Sensori Produk Pangan. Jakarta: Bumi Aksara, Rawamangun : PT Bumi Aksara
- Agustono. (2021). *Pengaruh asam amino esensial dalam pakan komersial ikan patin (Pangasius sp.)*. Universitas Airlangga. <https://unair.ac.id/pengaruh-asam-amino-esensial-dalam-pakan-komersial-ikan-patin-pangasius-sp/>
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian. Organoleptik Bahan Makanan. UNJ Press. Badan Pusat Statistik Surakarta. (2021).
- Ardhanareswari, N. P. (2019). Daya terima dan kandungan gizi dim sum yang disubstitusi ikan patin (*Pangasius sp.*) dan pure kelor (*Moringa oleifera*) sebagai snack balita. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 123–131. <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i2.123-131>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Affifah, D. N., & Anjani, G. 2020. Teori dan aplikasi teknologi pangan. Semarang: Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Azhari, F., & Rahmawati, R. (2024). Mutu Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) yang Dilapis Ekstrak Daun Mimba (*Azadirachta indica* A Juss.) selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Mutu Pangan*, 11(1), 19–27. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.1.19>
- Berita Terkini. (2024). Kalori dimsum, fakta gizi, dan cara pengolahan yang benar. Kumparan.com. <https://kumparan.com/berita-terkini/kalori-dimsum-fakta-gizi-dan-cara-pengolahan-yang-benar-22Nhd7L7KLG>
- Chakraborty, I., N., P., Mal, S. S., Paul, U. C., Rahman, M. H., & Mazumder, N. (2022). *An insight into the gelatinization properties influencing the modified starches used in food industry: A review*. Food and Bioprocess Technology, 15, 1195–1223. <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02761->
- Falah, S., Aryani, & Ratnasari, I. (2023). Pengaruh penambahan bayam hijau (*Amaranthus tricolor* L.) terhadap kualitas gizi dimsum ikan patin (*Pangasius sp.*). *Juvenil*, 4(1). <https://doi.org/10.21107/juvenil.v4i1.19025>
- Farchan, M., & Mulyono, M. 2011. Dasar Dasar Budidaya Perikanan, Jakarta Selatan : STP press Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2024. Produksi Ikan Budidaya. Diakses dari: <https://portaldata.kkp.go.id>
- Faridah, D. N., & Thonthowi, A. 2020. Karakterisasi fisik pati tapioka modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 7(1), 30–37.

- Kumparan.com. (2024). *Kandungan gizi hakau udang*. Dikutip dari FatSecret Indonesia. Diakses dari: <https://kumparan.com/berita-terkini/kalori-dimsum-fakta-gizi-dan-cara-pengolahan-yang-benar-22Nhd7L7KLG>
- Isra, A. R., & Muktiali, M. (2022). Analisis difusi inovasi pada inovasi produk batik di Kelurahan Jenggot dalam mendukung upaya pengembangan ekonomi lokal Kota Pekalongan. *Jurnal Teknik Perencanaan Wilayah dan Kota*, 11(2), 148–170.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2023. Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2023. Jakarta: KKP.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia pangan komponen makro*. Bumi Aksara.
- Letsoin, A. M., Pakiding, D. L., & Tahendrika, A. (2024). Pengaruh inovasi produk terhadap keputusan pembelian konsumen pada Toko Little Juin di Kota Makassar. *Edunomika*, 8(3).
- Mintardjo, C. M. O., Ogi, I. W., Kawung, G. M. V., & Raintung, M. C. (2020). Sejarah teori kewirausahaan: Dari saudagar sampai ke teknoprenur startup. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi (JMBI UNSRAT)*, 7(2), 187–196.
- Mulyati, I., Mansyuruddin, M., Adrianus, Bahari, Y., & Warneri. (2023). Proses difusi inovasi dalam penerapan metode pengajaran baru. *Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 5(6), 2425-2433.
- Nur Zaman, A., Asril, M., Firgiyanto, R., Fajarfika, R., Wati, C., Sudarmi, N., & Zulfiyana, V. (2021). *Inovasi Produk Pertanian*. Yayasan Kita Menulis.
- Permadi, M.R., Oktafa, H., Agustianto, K. 2018. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Pertanian*.
- Prihadyanti, D., & Sari, K. (2020). Proses inovasi produk pangan fungsional: Studi kasus perusahaan-perusahaan lokal di Indonesia. *Jurnal Manajemen Teknologi*, 19(2), 196-220.
- Putri, L. A. D., Tjahjaningsih, W., Pujiastuti, D. Y., Sahidu, A. M., Saputra, E., & Nirmala, D. (2023). Karakter mutu dan organoleptik nugget ikan patin (*Pangasius* sp.) dengan substitusi jamur tiram putih (*Pleurotus florida*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(2). <https://doi.org/10.33508/jtpg.v22i2.4896>
- RRI. (2024). Menjelajahi hakau, permata kuliner Tiongkok yang menggoda. *Radio Republik Indonesia*. <https://rri.co.id/kuliner/946094/menjelajahi-hakau-permata-kuliner-tiongkok-yang-menggoda>
- Roesfitawati. 2013. Ikan Patin Hasil Alam Bernilai Ekonomi dan Berpotensi Ekspor Tinggi. Jakarta: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.

- Rusdiana, H. A. (2014). *Konsep inovasi pendidikan*. CV. Pustaka Setia.
- Saras, T., 2023. Manfaat dan Potensi Jamur *Shiitake* : Pengenalan, Khasiat, dan Penggunaan dalam Kehidupan Sehari-Hari. Semarang : Tiram Media.
- Shevkani, K., Singh, N., Bajaj, R., & Kaur, A. (2017). Produksi tepung gandum, struktur, fungsi dan aplikasi: Sebuah tinjauan. *Jurnal Internasional Ilmu dan Teknologi Pangan*, 52, 38–58.
- Sholichin., Ismanilda., Sineke, J., Srimati, M., & Sastri. 2025 Buku ajar Ilmu Pangan.
- Slamet, A. H. H., Wulandari, S. A., Mutmainah, D. N., Brillyantina, S., & Dhandy, R. (2025). Pelatihan pembuatan *dim sum* dari ikan bandeng dan limbah kepala udang sebagai upaya mendukung rintisan TEFA agribisnis. *Community Impact and Society Empowerment Journal*, 1(1), 1–6.
- Sundarno, H. (2024). *Manajemen inovasi*. Penerbit KBM Indonesia.
- Tjokrokusumo, D., Widyastuti, N., & Isnawan, H. (2005). Perbandingan kandungan nutrisi tudung dan batang jamur shiitake pada perkebunan jamur di Cibodas, Indonesia. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(1), 47–49.
- Widiastuti, I. M., Rukka, A. H., Ndobe, S., Rizal, A., & Hermawan, R. (2024). Dimsum ikan sebagai alternatif peluang usaha peningkatan gizi keluarga. *Jurnal Cendekia Mengabdikan Berinovasi dan Berkarya (JENAKA)*, 3(1), 1–5. dhm
- Widyastuti, N. 2009. *Jamur Shiitake Budidaya & Pengolahan Si Jamur Penakluk Kanker*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yang, X., Zhang, Y., Kong, Y., Zhao, J., Sun, Y., & Huang, M. (2019). Comparative analysis of taste compounds in shiitake mushrooms processed by hot-air drying and freeze drying. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 1100–1111. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1628777>
- Yolahumaroh, Erowati, D., & Marlina, Y. (2025). Tingkat kesukaan dan nilai gizi dimsum haku dengan penambahan tepung tulang ikan untuk cegah balita stunting. *Media Gizi Mikro Indonesia (MGMI)*, 17(1), 20–38. <https://e-journal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/MGMI/article/view/2572>
- Zhou, G., Liu, H., Yuan, Y., Wang, Q., Wang, L., & Wu, J. (2024). Lent progress in inflammatory diseases and tumor diseases. *European Journal of Medical Research*, 29(8). <https://doi.org/10.1186/s40001-023-01585-7>