

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrida Sukmawati<sup>1</sup>, L. S. (2021). Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia. (*The Indonesian Journal of Public Health*), Volume 16, Nomor 1, November 2021, 60 - 72.
- Ahmad Izzuddin, R. P. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Moringa Dimsum,. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Pengembangan Masyarakat Islam*, Vol. 17, No. 1, April, 2023, pp. 12 – 22, 14-15.
- Alfathan, R. (2023). Redesain Alat Pres Tahu Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Skripsi*, 8.
- Arifa, 2018. Resep Cookpad. [online]. Hari Rabu, 23 April 2024, Pukul 15.59.  
<https://cookpad.com/id/resep/4071459-dimsum-ayam-siomay-ayam-bikinramadanberkesan>
- Alvika Meta Sari, S. A. (2018). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2018*, 1 - 5 .
- BSN. (2013). SNI 7756:2013 Tentang Dimsum. *Standar Nasional Indonesia*, 2.
- Deta Oryza Isyana<sup>1\*</sup>, A. C. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Biji Waluh Terhadap Kandungan Gizi Waffle. *Volume 5, Nomor 1, Maret 2024*, 297 - 298.
- Dwina Mahendra Fatri Hanura Amaranti (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Ampas Tahu Pada Pembuatan Siomay Terhadap Mutu Organoleptik, Nilai Gizi Protein dan Kalsium. *Skripsi*, 46 - 44. Program Studi S1 Gizi Universitas MH Thamrin.
- Endah Prayekti<sup>1\*</sup>, Y. T. (2022). Penggunaan Tepung Ampas Tahu Untuk Media Pertumbuhan *Candida albicans* dan *Candida sp.* *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science*, 179 - 181.
- Faridah<sup>2\*</sup>, A. C. (2020). Uji Organoleptik Dodol Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Volume 1 Number 2, 1 - 5.
- Fesy Hendria Wati <sup>1</sup>, D. A. (2024). Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pengolahan Kue Bay Tat. *Student Research Journal*, 178.
- Irfa Arfiani<sup>1</sup>, N. M. (2023). Daya Terima dan Kandungan Gizi Dimsum Berbahan Dasar Ikan Teri dan Labu Siam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalsium. *Jurnal Berita Kesehatan*, Vol. XVI No. 2 (Desember, 2023), 55.
- Ita Yustiana, I. D. (2012). Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. *Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi*.
- Kemasan Makanan Dimsum di Pasaran. (2024). Kandungan Gizi Dimsum per 100 gram dan Kandungan Kulit Dimsum per 5 gram.

- Lucky Hartanti, 2. M. (2023). Pengenalan Keragaman Pangan Sumber Protein pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, Vol. 4 No 4, 2023 , 4906.
- M. Zaenuddin Syahril Sidiq, A. N. (2020). Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) di Dataran Rendah pada Berbagai Volume Media dan Dosis Ampas Padat Biogas. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, Vol. 6 No.2 pp: 144-155 Desember 2020, 145 - 146.
- Nurdin Rahman, a. A. (2023). Pelatihan Pembuatan Bolu Kukus Berbasis Kombinasi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Oranye (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Makanan Selingan Alternatif Kaya Antioksidan Pasca Bencana. *Jurnal Dedikatif*, Volume 4 (6-13) oktober 2023, 7 - 12.
- Ony Tsu (2024) Resep Kulit Dimsum Cookpad. [Online]. Hari Jum'at 25 April 2024, Pukul 20.00. [https://cookpad.com/id/resep/17253407-kulit-dimsum-lembut?ref=search&search\\_term=kulit%20dimsum](https://cookpad.com/id/resep/17253407-kulit-dimsum-lembut?ref=search&search_term=kulit%20dimsum)
- Ratu Syafira Nurasyifa<sup>1</sup> Melly Sukma Dewi Ratu Mutriara<sup>2</sup> Muhammad Rizki Bima Putra<sup>3</sup> Sri Rezeki<sup>4</sup>, M. Q. (2024). Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Upaya Mengelola Menjadi Tepung Dalam Pembuatan Brownies Kukus. *Journal of Management and Creative Business*, Volume. 2, No.1 Januari 2024, 159 - 163.
- Rizki Aristyarini<sup>1</sup>), S. Y. (2022).Peningkatan Serat Pangan LARUT Dari Ampas Tahu dan Sifat Fungsionalnya Dengan Perlakuan Fisik: Tinjauan Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 32 (1): 84-95, April 2022, 87.
- RTD Wisnu Broto<sup>1\*</sup>, F. A. (2021). Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) di Desa Sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 136 - 138.
- Salang, I. (2022).Pengaruh Lama Waktu Sangrai Terhadap Kadar Kafein, Keasaman, Warna, Bubuk Kopi Robusta Kabupaten Lembata dan Daya Terima Terhadap Seduhannya. *Skripsi*, 4 - 6.
- Sartika Yuliani (1), d. H. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 6, No. 1, Tahun 2017, 1 - 11.
- Simatupang, R. (2024). Pengaruh Cookies Tepung Ampas Tahu Substitusi Tepung Beras Merah Serta Nilai Gizinya Sebagai MP-ASI Untuk Meningkatkan Berat Badan Bayi di Desa Bonandolok Kabupaten Tepanuli Tengah Tahun 2023. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, Vol.3, No.8, Januari 2024, 108.
- Subrhata, h. f. (2020). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Anemia Di Tabanan. *jurnal medika usada*, 48 - 49.
- Sutarsi<sup>1\*</sup>, E. R. (2016).Penentuan Tingkat Sangrai Kopi Berdasarkan Sifat Fisik Kimia Menggunakan Mesin Penyangrai Tipe Rotari. *Prosiding Seminar Nasional Apta*, 307.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2019). Kandungan Gizi Kulit Dimsum per 250 gram.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2019). Kandungan Nilai Gizi Ampas Tahu Basah dan Ampas Tahu Kering Per 100 Gram.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2019). Kandungan Nilai Gizi Tepung Tapioka per 100 gram.

Vieta Annisa Nurhidayati 1, A. R. (2022). Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu. *Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, Vol. 12 (2) : 98 – 109 (2022), 98 - 109.