

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1).
- Amran, P. (2018). ANALISIS PERBEDAAN KADAR KALSIUM (Ca) TERHADAP KARYAWAN TEKNIS PRODUKTIF DENGAN KARYAWAN ADMINISTRATIF PADA PERSERO TERBATAS SEMEN TONASA. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 1(1), 1–7.
- Annisa. E.F, D. (2017). *Analisis Kualitas Sala Teri*. 4(1), 9–15.
- Ardhanareswari, N. P. 2019. *Daya terima dan kandungan gizi dim sum yang disubtitusi ikan patin (Pangasius SP) dan pure kelor (Moringa Oleifera) sebagai snack balita*. Media Gizi Indonesia. Vol. 14. No. 2.
- Aryati, E. E., & Dharmayanti, A. W. S. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (Stolephorus sp) terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO Dental Journal*, 1(2), 53.
- Basuki, E. K., & Akhiriningsih, P. (2017). *Kajian Kualitas Cake Pisang Tanduk Kukus Dengan Variasi Penggunaan Tepung Terigu Dan Telur (The study of cake quality from steamed horn banana with the use of wheat flour and egg treatment)*. Jurnal Teknologi Pangan, 10(1).
- Chaniago, R., Lamusu, D. and Samaduri, L. (2019) ‘Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (Saccharum edule Hasskarl)’, Jurnal Pengolahan Pangan, 4(1), pp. 1–8.
- Falah AS, S., 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.
- Fitriani, F. (2019). *Pengaruh Penambahan Tiga Jenis Ikan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kadar Protein Mi Kering*. Jurnal Proteksi Kesehatan, 7(2), pp. 79–86.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Gusti Ayu Rai Saputri, Nofita, 2018. (2018). PENETAPAN KADAR KALSIUM

PADA IKAN TERI BASAH DAN IKAN TERI KERING YANG DIJUAL DI PASAR SMEP BANDAR LAMPUNG DENGAN MENGGUNAKAN KOMPLEKSOMETRI. *JURNAL ANALIS FARMASI*, 3(3), 193–196.

Herliani, D. D. (2016). Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott). *Fakultas Teknik, Universitas Pasundan*, L, 22.

Kamalah, R., & Tina, I. (2022). Pengaruh Konsumsi Cookies Ikan Teri Terhadap Kadar Kalsium Ibu Hamil. *Jurnal Ilmiah Obsgin*, 14(1), 15–19.

Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*, 1–29.

Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75.

Lamusu, D. (2018). Uji ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU ( *Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.

Lidyawati, R., Dwijayanti, F., Yuwita S, N., Pradigdo, S. (2013). MENTEL (Permen Wortel) sebagai Solusi Penambah Vitamin A. Universitas Diponegoro.. *Jurnal Ilmiah Mkhasiswa*, Vol 3 No.(1), 11–14.

Manik, A. 2020. *Studi penerimaan konsumen terhadap dim sum ikan patin (Pangasius hypophthalmus) yang difortifikasi dengan alga hijau biru (Spirulina)*. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Vol. 3. No. 1.

Manik A, Dewita dan Desmelatu. 2020. '*Studi penerimaan konsumen terhadap dim sum ikan patin yang difortifikasi dengan alga hijau biru*'. *Karya Tulis Ilmiah*. Hlm. 1- 14.

Marsumi, H., Jalal, A., Wulandari, K., Studi Manajemen, P., Ekonomi, F., & Maritim Raja Ali Haji, U. (2022). Strategi Komunikasi Pemasaran Ikan Teri Kering Di Desa Bakong, Kecamatan Singkep Barat, Kabupaten Lingga. *Student Online Journal (SOJ) UMRAH*, Vol 3(Vol. 3 No. 1 (2022):

- Ekonomi), 378–385.
- Maulana., I. T., Sukraso, & Damayati, S. (2014). 104181-ID-none. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 6(1), 121–130.
- Mirontoneng, R., Longdong, I. A., & Lengkey, Lady. (2020). Kajian mutu wortel (*Daucus carota L.*) terolah minimal yang dikemas secara vakum. *Jurnal COCOS*, 4(4), 1–8.
- Moniharapon, A., & Indriaty, F. (2015). Evaluasi Nilai Gizi Ikan Teri Dengan Pemberian Bumbu Pada Umur Simpan Berbeda. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 39.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Nur Baetillah, D., Fitria, M., Fauziyah, R. N., Dewi, M., & Gumilar, M. (2022). Dimsum Ikan Bandeng Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Dan Zat Besi Bagi Remaja Putri. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 94–102.
- Oktavianis, O., & Gusfiana, H. (2023). Pengaruh Pemberian Dimsum Ayam Kombinasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kadar Haemoglobin Remaja Putri. *Maternal Child Health Care*, 5(1), 820.
- Rahmawati, N. (2023). Pelatihan Diversifikasi Olahan Daging Ayam Menjadi Dimsum Pada Civitas Akademika Universitas Islam Kadiri. *Jurnal ABDIRAJA*, 6(2), 69–74.
- Ramayulis, R., Pramantara, I. D., & Pangastuti, R. (2011). Asupan vitamin, mineral, rasio asupan kalsium dan fosfor dan hubungannya dengan kepadatan mineral tulang kalkaneus wanita. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(3), 115.
- Rotua, M., Putri, S. K., Podojoyo, P., & Sriwiyanti, S. (2022). Daya Terima Modifikasi Ikan Sarden dan Sayur Bayam pada Dimsum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Kalsium. *Journal of Complementary in Health*, 2(1), 54–58.
- Sepni Asmira, & Putri Aulia Arza. (2015). Pengaruh Penggunaan Labu Siam (*sechium edule*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Kerupuk Ikan. *Jurnal Stikes Perintis*, 2(1), 38–46.

- Setiawan, G., & Halim, M. C. (2022). Pengaruh Asam Lemak Omega-3 terhadap Penyakit Kardiovaskular. *Cermin Dunia Kedokteran*, 49(3), 160–163.
- Shoimi, V. (2021). Onigiri Teri Nasi Untuk Mencegah Stunting. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Sprague, T., Usia, D., & Bulan, S. (2015). *Mwm Teri*. 4, 1–9.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wisnu Cahyadi. (2017). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Y. Diode, A. Siti, & H. Wikanastri. (2017). Kadar Kalsium dan Karakteristik Fisik Tepung Cangkang Telur Unggas dengan Perendaman Berbagai Pelarut. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 82–93.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.